

## O COUVERT

Pão de Fermentação Natural, Manteiga e Patê de Fígado  
 ☞ Por pessoa (opcional)..... R\$ 13,50  
 Natural Fermentation Bread, Butter and Chicken Liver Pâté. Per person (optional)

## OS APERITIVOS THE APPETIZERS

Camembert Empanado..... R\$ 56,50  
 Servido quente com mel, pimenta-do-reino e torradas  
 Breaded Camembert. Served hot with honey, black pepper and toasts

Prato Mediterrâneo..... P R\$ 51,00 G R\$ 77,50  
 Tomates assados, coração de alcachofra, queijo de cabra, tartare de atum, caviar de berinjela e tapenade de azeitonas  
 Mediterranean Plate. Roasted tomatoes, artichoke hearts, goat cheese, tuna tartar, eggplant caviar and black olive tapenade

Presunto Serrano. Servido com tartine de tomate..... R\$ 51,00  
 Jamón Serrano. Served with tomato tartine

**[NOUVEAU]** Croquetas de Chorizo Espanhol (6 unidades).... R\$ 29,50  
 Spanish Chorizo Croquettes (6 units)

Tábua de Charcuterie..... R\$ 74,50  
 Presunto cru, terrine de Campagne, "rosbife" de pato, rilletes, saucisson, patê de fígado, torresmos, pickles e mostarda de Dijon  
 Charcuterie Board. Prosciutto, Campagne terrine, duck roast beef, rilletes, saucisson, chicken liver pâté, pork rinds, pickles and Dijon mustard

Moules et Frites (somente nos fins de semana)... P R\$ 43,50 G R\$ 76,00  
 Mexilhões frescos com um leve toque de curry, creme e batatas fritas (preparo de 10 a 15 minutos)  
 Moules et Frites (only on weekends). Fresh mussels, creamy sauce with a hint of curry. Served with French fries (10 to 15 minutes time)

## AS ENTRADAS THE STARTERS

Tutano Assado..... R\$ 35,00  
 Com flor de sal, salsa e torradas. Para comer de colher  
 Roasted Bone Marrow. With fleur de sel, parsley and toasts. To be eaten with a spoon

Terrine Campagne com Pistache..... R\$ 45,50  
 Acompanha, pickles, salada verde e torradas  
 Terrine de Campagne, with Pistachio Nut. Served with pickles, green salad and toasts

Beterraba Assada..... R\$ 45,50  
 Com balsâmico, queijo de cabra, salada de ervas e amêndoas  
 Roasted Beet. With balsamic vinegar, goat cheese, herbs and almonds

Boudin Noir..... R\$ 51,50  
 "Morcilla" à moda francesa, salteada com bacon, maçã verde e cebola caramelizada. Acompanha salada verde e nozes  
 Black Pudding. French-style black pudding, pan-fried with bacon, green apple and caramelized onions. Served with green salad and walnuts

Sopa de Cebola..... R\$ 40,00  
 Gratinada com baguete e queijo gruyère  
 Onion Soup. Gratin with baguette bread and gruyère cheese

Ovo Mollet..... R\$ 49,50  
 Ovo caipira pochê, empanado e frito com sauté de cogumelos, azeite de trufas e crocante de presunto cru  
 Mollet Egg. Poached free-range egg, breaded and fried with mushrooms sauté, truffle olive oil and crispy prosciutto

Calamar à la Carbonara..... R\$ 58,50  
 Lula gratinada com creme de leite, gema de ovo caipira, parmesão e crocante de presunto cru  
 Calamari Carbonara. Squid gratin with whipped cream, free-range egg yolk, parmesan cheese and crunchy little pieces of prosciutto

Tartare de Atum..... P R\$ 60,50 G R\$ 82,00  
 Servido com avocadão, vinagrete de Dijon e salada verde  
 Tuna Tartar. With avocado, Dijon vinaigrette and green salad

## AS SALADAS THE SALADS

Salada de Falafel du Marais..... R\$ 49,50  
 Folhas variadas com molho tahine, tomate, pepino, cebola roxa e ervas. Servida com bolinhos de grão-de-bico e gergelim  
 Falafel du Marais Salad. Mixed greens with tahini sauce, tomato, cucumber, red onion and herbs. Served with chickpea and sesame dumplings

LE JAZZ..... P R\$ 42,00 G R\$ 61,50  
 Folhas variadas, peras, vagem francesa, nozes, bacon e queijo roquefort  
 Mixed greens, pears, French green beans, walnuts, crispy bacon and blue cheese

Niçoise..... P R\$ 43,50 G R\$ 64,00  
 Clássica mediterrânea: com alface, tomate, batata, atum, vagem francesa, alicie, alcachofra, azeitona e ovo caipira  
 Mediterranean classic: with lettuce, tomatoes, potatoes, tuna confit, French green beans, anchovies, artichokes, hardboiled egg and black olives

Chèvre Chaud..... P R\$ 46,00 G R\$ 67,00  
 Salada de folhas com queijo de cabra gratinado, nozes, aspargos e vinagrete de Dijon com mel  
 Mixed greens with gratin goat cheese, walnuts, asparagus, Dijon vinaigrette with honey

## AS TORTAS & AS OMELETES THE QUICHES & THE OMELETTES

Quiche do Dia. Acompanha salada verde ☞ Veja a lousa..... R\$ 48,50  
 Quiche of the Day. See the menu board. Served with green salad

Omelete Composé..... R\$ 55,00  
 Feita com ovo caipira. Até 3 ingredientes: queijo gruyère, queijo de cabra, salmão defumado, presunto cru, cogumelos, espinafre, tomate e ervas. Acompanha salada verde e/ou batatas fritas  
 Omelette Composé. Prepared with free-range eggs. Choose 3 of the fillings: gruyère cheese, goat cheese, smoked salmon, prosciutto, mushrooms, spinach, tomato and herbs. With green salad and/or French fries

## OS SANDUÍCHES THE SANDWICHES

Chien Chaud..... R\$ 42,00  
 Cachorro quente à francesa: salsicha Frankfurt na baguete gratinada com gruyère. Acompanha batatas fritas, chucrute, pickles e salada verde  
 French hot dog: Frankfurter sausage with gratin cheese in a baguette. Served with French fries, sauerkraut, pickles and green salad

Croque Monsieur (ou Croque Madame + R\$ 3,00)..... R\$ 48,50  
 Misto-quente bem servido, gratinado com molho bechamel e queijo gruyère (o Croque Madame leva um ovo caipira frito). Acompanha salada verde  
 Ham and cheese sandwich, gratin with béchamel sauce and gruyère cheese (the Madame version is topped with a free-range fried egg). With green salad

Tartine de Chèvre et Champignons..... R\$ 51,50  
 Sanduiche aberto de tomate e cogumelos, gratinado com queijo de cabra e tomilho. Acompanha salada verde  
 Goat Cheese and Mushrooms Tartine. Open sandwich with tomato, mushrooms and goat's cheese gratin. Served with green salad

Club Sandwich de Salmão..... R\$ 61,50  
 Bastante salmão defumado, alface, tomate, cebola roxa, cenoura ralada, pepino, cream cheese e dill no pão preto  
 Salmon Club Sandwich. Smoked salmon, lettuce, tomato, red onions, grated carrot, cucumber, cream cheese and dill in brown bread

JAZZBURGER..... R\$ 53,50  
 Hambúrguer alto gratinado com queijos colby, camembert ou roquefort, cogumelos e bacon. Acompanha salada verde, tomate, pickles e batatas fritas  
 Thick grilled hamburger, broiled with colby cheese, camembert cheese or blue cheese, mushrooms and bacon. Served with green salad, tomato, pickles and French fries

## OS PRATOS THE MAIN COURSES

Steak Tartare..... P R\$ 47,00 G R\$ 69,00  
 Carne crua bem temperada. Acompanha salada verde e batatas fritas  
 Raw meat, well seasoned. Served with green salad and French fries

Hachis Parmentier..... R\$ 49,50  
 Gratinado de rabada desfiada, com purê de batatas e crosta de pão. Acompanha salada verde e pickles  
 Shredded oxtail ragout topped with mashed potatoes and bread crust. Served with green salad and pickles

Langue à la Moutarde..... R\$ 54,00  
 Língua crocante ao molho mostarda, com aspargos e purê de batatas  
 Tongue with Mustard. Crunchy beef tongue with mustard sauce, asparagus and mashed potatoes

Bœuf Bourguignon..... R\$ 68,00  
 Suculentos pedaços de carne bovina, braseados com vinho tinto, cogumelos, batatas e legumes glaceados. Acompanha purê de batatas  
 Juicy pieces of beef braised with red wine, mushrooms, bacon and glazed vegetables. Served with mashed potatoes

L'Entrecôte..... R\$ 92,00  
 Steak grelhado, batatas fritas, salada verde e molho secreto. Recomendamos de ao ponto para mal passado  
 Grilled ribeye steak, French fries, green salad and our secret sauce. Best from medium to rare

Filet à la Moutarde..... Mignon R\$ 93,50 Baby Beef Angus R\$ 78,00  
 Grelhado com o clássico molho de mostarda Dijon e espinafre. Acompanha batatas fritas ou purê de batatas  
 Grilled with the classic Dijon mustard sauce and spinach. With French fries or mashed potatoes

Filet au Poivre..... Mignon R\$ 93,50 Baby Beef Angus R\$ 78,00  
 Grelhado com muita pimenta-do-reino e espinafre. Acompanha batatas fritas ou purê de batatas  
 Grilled with black pepper and sauteed spinach. With French fries or mashed potatoes

**[NOUVEAU]** Poulet Grillé..... R\$ 64,00  
 Sobrecoxa de frango sem osso, grelhada ao molho de champignons e vinho branco. Acompanha batatinhas ao murro e espinafre refogado  
 Boneless chicken, grilled with mushroom sauce and white wine. Served with mashed potatoes and spinach

Tournedo du Porc à Rossini..... R\$ 98,00  
 Um ícone dos bistrôs parisienses. Nossa versão, com copa-lombo de porco, foie gras grelhado, torrada de brioche, molho de vinho do Porto e cogumelos. Acompanha purê de batatas trufado  
 An icon of the Parisian bistros. Our version, with pork sirloin, grilled foie gras, brioche toast, Port wine sauce and mushrooms. Served with truffled mashed potatoes

Paleta de Cordeiro Assada..... R\$ 84,00  
 Com legumes glaceados  
 Roasted Leg of Lamb. With glazed vegetables

Magret de Canard..... R\$ 89,00  
 Peito de pato grelhado e servido com molho de tangerina. Servido mal passado. Acompanha purê de batatas e espinafre  
 Grilled with tangerine sauce (served rare), mashed potatoes and spinach

Farfalle au Pistou et Chèvre..... R\$ 64,00  
 Massa "gravatinha" ao pesto com brócolis, rúcula, queijo de cabra e amêndoas  
 Farfalle with pesto, broccoli, arugula, goat cheese and almonds

L'Assiette Falafel du Marais..... R\$ 57,00  
 Típico prato do bairro judaico de Paris (vegetariano). Bolinhos de grão-de-bico, favas e gergelim, servidos com homus de beterraba, tabule de cuscuz, berinjela frita, salada, pickles e molho de tahine  
 Typical dish of the Jewish quarter of Paris (vegetarian). Falafel served with beetroot hummus, couscous tabouli, fried eggplant, salad, pickles and tahini sauce

Brandade de Bacalhau..... R\$ 54,00  
 Gratinada com crosta de pão. Acompanha salada verde  
 Cod Brandade. Gratin with bread crust. Served with green salad

Peixe do Dia ☞ Veja a lousa..... R\$ 81,00  
 Grelhado com espinafre, vagem francesa e brócolis. Acompanha tomate assado, purê de batatas e tapenade de azeitonas  
 Fish of the Day. See the menu board. Served with roasted tomatoes, French green bean and broccoli. Served with roasted tomatoes, mashed potatoes and black olive tapenade

Polvo à la Plancha..... R\$ 89,50  
 Servido com molho romesco, batatinhas ao murro e salada verde  
 Grilled Octopus. Served with romesco sauce, Portuguese punched potatoes and green salad

## OS PRATOS DO DIA | THE DISHES OF THE DAY

**Segunda-feira:** Fricassée de Frango com Cogumelos..... R\$ 66,00  
 Feito com frango orgânico, cogumelos frescos, creme com vinho branco e mostarda Dijon. Acompanha arroz de jasmim e batata palha caseira  
 Monday: Chicken Fricassée with Mushrooms. Made with free-range chicken, fresh mushrooms, cream with white wine and Dijon mustard. Served with jasmine rice and homemade straw potatoes

**Terça-feira:** Linguado à Dorê..... R\$ 73,00  
 Servido com espinafre cremoso, arroz de jasmim e saladinha de tomate  
 Tuesday: Sole Fish. Fried sole fish with creamy spinach, jasmine rice and tomato side salad

**Quarta-feira:** Confit de Pato..... R\$ 73,00  
 Servido crocante, com batatas salteadas no alho e salsa. Acompanha salada verde e mostarda Dijon  
 Wednesday: Duck Confit. Crispy duck potatoes sauteed with garlic and parsley. With green salad and Dijon mustard

**Quinta-feira:** Porc Schnitzel..... R\$ 65,00  
 Copa-lombo de porco empanado, com migas de pão italiano, salada de batatas, salsa, maçã verde, creme azedo e raiz forte. Acompanha folhas variadas  
 Thursday: Pork loin fried, potatoes salad with celery, green apple, sour cream and horseradish. With green salad

**Sexta-feira:** Arroz de Azeitonas, Espinafre e Ovo Mollet..... R\$ 85,00  
 Com páprica, azeitonas, espinafre e ovo mollet  
 Friday: Salted Codfish Rice. With paprika, olives, spinach and mollet egg

**Sábado e Domingo:** Cassoulet..... R\$ 72,00  
 Cozido de feijão branco com feijão de pato, linguíça, sausage e cenoura  
 Saturday and Sunday: Cassoulet. Beans stew, duck confit, sausage and carrots

## AS SOBREMESAS THE DESSERTS

Fruta do Dia ☞ Veja a lousa..... R\$ 16,00  
 Fruit of the Day. See the menu board

Sundae LE JAZZ..... R\$ 27,50  
 Duas bolas de sorvete caseiro de baunilha, calda quente de chocolate, marshmallow e praliné de macadâmia  
 Homemade vanilla ice cream, hot chocolate fudge, marshmallow and macadamia nut crumble

Crème Brûlée..... R\$ 27,50

Île Flottante..... R\$ 27,50  
 Claras em neve servidas com creme inglês e amêndoas  
 Beaten egg whites served with custard and almonds

Tarte aux Pommes..... R\$ 27,50  
 Tarte de maçãs com amêndoas e sorvete caseiro de baunilha  
 Apple pie with almonds and homemade vanilla ice cream

Mousse au Chocolat..... R\$ 27,50  
 Tradicional receita francesa, com chocolate belga e raspas de laranja  
 Belgium chocolate with orange zest

Romé et Juliette..... R\$ 27,50  
 Mousse de queijo fresco com goiabada cremosa  
 White cheese mousse with guava confit

Gaufres..... R\$ 32,00  
 Waffles à moda belga, feitos na hora. Servidos quentes, com sorvete caseiro de baunilha e calda de chocolate ou frutas vermelhas  
 Belgium waffles, with homemade vanilla ice cream with warm chocolate or red berries syrup

Pain Perdu..... R\$ 32,00  
 Rabanada de brioche recheada com geleia de frutas vermelhas e sorvete caseiro de baunilha  
 French toast stuffed with red fruit jam and homemade ice cream

Moelleux au Chocolat..... R\$ 32,00  
 Torta cremosa de chocolate belga com crocante de macadâmia e sorvete de baunilha  
 Creamy chocolate pie, macadamia nut crumble and vanilla ice cream

## AS BEBIDAS THE BEVERAGES

☞ ÁGUA DA CASA, CORTESIA

Água Mineral (com ou sem gás) | Water (flat or sparkling)..... R\$ 8,00

Refrigerantes e Tônicas | Soft Drinks..... R\$ 9,00

Baer Mate: Chá mate gaseificado e cafeína natural..... R\$ 12,50  
 Sparkling mate tea and natural caffeine

Kiwi Switchel: Gengibre e Mel..... R\$ 17,00  
 Kiwi Switchel Ginger & Honey

Sucos | Juices  
 Abacaxi, Laranja, Limão e Maracujá..... R\$ 12,50  
 Pineapple, Orange, Tahiti Lime and Passion Fruit

Melancia, Uva, Tomate e Tangerina (sazonal)..... R\$ 13,00  
 Watermelon, Grape, Tomato and Tangerine (seasonal)

Café e Chá | Coffee and Tea

Café especial Vitale Café. Special Coffee by Vitale Café..... R\$ 7,70

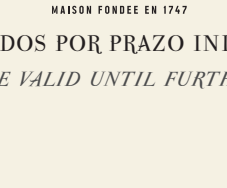
Cappuccino..... R\$ 9,00

Nespresso..... R\$ 9,00

Carajillo (café com licor 43). Carajillo (coffee with Licor 43)..... R\$ 25,00

Seleção de Chás | Tea Selection..... R\$ 10,50

Chá Gelado de Limão | Lemon Iced Tea..... R\$ 12,00



PREÇOS VÁLIDOS POR PRAZO INDETERMINADO  
 PRICES ARE VALID UNTIL FURTHER NOTICE

LAVE BEM AS MÃOS ANTES DE COMER

SE BEBER, NÃO DIRIJA