2009

Le Jazz
BRASSERIE

"It don't mean a thing,
if it ain't got that swing"
Duke Ellington

O COUVERT
Todos os menus pães são assados diariamente na LE JAZZ BOULANGERIE
All bread are baked daily at Le Jazz Boulangerie

Pães de fermentação natural, manteiga com flor de sal e raspas de limão siciliano, e tapenade de azeitonas.
Pão de queijo, *Pain au lait*

Natural fermentation bread, butter with flour de sel and Sicilian lemon zest, and olive tapenade. Pao queijo (optional).

OS APERITIVOS
THE APPETIZERS

Coquetas de Chorizo Espanhol (8 unidades)..... R$ 39,50
Spanish Chorizo Croquettes (8 units)

NOUVEAU Pâté de foie de Volaille..... R$ 42,00
Pot de foie de frango, servido com geléia de balsâmico, mozzarella artesanal, cebolinha e torrada
Chicken foie gras, served with balsamic reduction, sweet-and-sour pressa, chives and toast

Camembert Empanado*..... R$ 39,50
Camembert empanado, geléia de pimenta-de-reino, tomilho e torrada
Breaded Camembert, *served the with honey, black pepper, thyme and toas (vegetarian)*

Pirato Mediterrâneo..... R$ 34,00
Atum enfolhado, harissa de alcachofra, tapenade de azeitonas, queijo de cabra, cuscuz de berinjela, tomate assado e torrada
Mediterranean Pirate, *Tuna fish roll, artichoke harissa, goat cheese, vegetable cuscuz, roasted tomato and toast*

Moules et Frites..... R$ 36,50 Inteira R$ 50,50
Mexilhões frescos com um brut vapor de carvy, cream de leite e batata frita (perque de R$ 12 a 35 minutos)
Fresh mussels, creamy cream of Kim of carvy.
Served with French fries (10 to 35 minutes time)
(De quinta a domingo | Thursday to sunday)

AS ENTRADAS
THE STARTERS

Sopa de Cebola..... R$ 33,00
Gratinada com queijo gruyère e pão de fermentação natural
Onion gratin cheese soup and natural fermentation bread

Berrardo Assado*..... R$ 56,50
Com Kalahana, ovo de galinha, salada de frisse e antiboas fumeiro
Baked Berrardo *with Kalahana vinegar, egg chicken, bitter and dried almonds (vegetarian)*

Terrine de Camapagne com Pistache..... R$ 37,00
Acompanhada geléia salada mixtas, cebola caramelizada no vinho tinto e torrada. Terrine de Campagne with Pistachio.
Served with pickles, mixtures salad, onion caramelized in red wine, and toast.

NOUVEAU Barigoule de Alcachofra*..... R$ 58,00
Fondo de alcachofra recheado com tomate provençal,
com queijo raffiolo, berinjela Barigoule. Provençal style slow-cooked artichoke hearts, with tomato and Provençal

Oeufs Mollet..... R$ 62,00
Ovos quente perfeitos, empanado e frito com azeite de oliveira, azeite de trufas e creme de provença crc. Acompanha torrada
Mollet Egg, *Poached eggs, crispy coated in olive oil and fried with mushroom oil, truffle olive oil and crisp provencia. Served with toast*

NOUVEAU Boudin Noir aux Pommes..... R$ 72,00
Embutido "morcilla" artesanal servido com puré de maçã verde,
molho de folha e flor de sal. Artisanal blood sausage served with green apple purée, mint greens, and flour de sal

Cassoulet de Lentilles..... R$ 34,00
Lula grelada com creme de leite, gema de ovo caipira,
pimenta-do-reino e pimenta de Espelette, cebolinha
Calamari Cabouenne, *Squid grain with whipped cream, free-range egg yolk, cabouenne pepper and crunchy little pieces of pancetta. Served with toast*

Escargots (6 unidades)..... R$ 56,00
Com manteiga de alho e salsinha. Served gratin, 6 parsley butter (6 units)

AS SALADAS
THE SALAD

Salade Fabiel du Marais*..... R$ 61,00
Mix de folhas com molho salsa, tomate, pepino, cebola-roxa e ervas
Salad with flavours de grès-de-dreux e gregrelin
Mix of leaves with salsa sauce, tomatoes, cucumber, red onion and herbs.
Served with gregrelin and cream dumplings (vegan)

Salade au Poulet Grillé..... R$ 86,50
Mix de folhas com frango grelhado, cuscuz, harissa de alcachofra,
queijo raffiolo e vinagrete de mostarda Dijon
Grilled Chicken Salad, *Mixed greens with grilled chicken, green beans, artichoke harissa, vegetable cuscuz, goat cheese and Dijon vinegrette*

Niçoise*..... R$ 54,00 Inteira R$ 80,00
Clássica mediterrânea: mix de folhas, atum confitado,
harissa de alcachofra, batata-doce cozida, cuscuz francês,
tomate cereja, pepino, azeitonas pretas, ovos caipira e abobrinha
Mediterranean classic: mixed greens, confit tuna, artichoke harissaph, baby potatoes, French green beans, cherry tomatoes, cucumber, kalahi olives, free-range egg, and zucchini

Chèvre Chaud*..... R$ 57,50 Inteira R$ 84,00
Mix de folhas, queijo de cabra grelhado, mirtilo-preto-gerdaico, xarqueca, maçã-verde e vinagrete de mostarda Dijon com Mel
Mixed greens, grilled goat cheese, mirtil-black-gerdaico, xarqueca, apple-green, and Dijon mustard honey vinaigrette (vegetarian)

*** OS OVOS E FRANGOS USADOS EM MISSAS RECEITAS SÃO ORGÂNICOS
*** SOMENTE ORGANIC EGGS AND CHICKEN

AS TORTAS & AS OMELETES
THE QUICHES & THE OMELETTES

Quiche du Bois, *Gruyère, cream cheese and* ⇒ Veja Menu R$ 105,00
Quiche of the Day, Served with green salad. See the menu board

Quiche Lorraine..... R$ 67,50
Com queijo gruyère, dois ó ingredientes: queijo gruyère,
purgo de alho, salsa dijonaise, pimenta-do-reino, cogumelos,
tomate e erva. Acompanha salada verde e uma batata frita
Omelette Lorraine, *Gruyère cheese, two ó ingredients: gruyère cheese, garlic purge, dijonaise sauce, pepper, mushrooms, tomato and herb. Served with green salad and French fries*

Croque Monsieur (ou Croque Madame* R$ 4,00)..... R$ 61,00
Mistura queijo gruyère com molho bechamel e queijo gruyère
Croque Monsieur (ou an ovo caipira frito) Acompanha salada verde
Le Croque Monsieur, *sandwich with bechamel sauce and gruyère cheese (the Madame version is topped with a free-range egg). With green salad*

SANDUÍCHES
THE SANDWICHES

Cachorro-Quente..... R$ 52,00
Salsicha Frankfurt grelhada com gruyère no pão brioche, com mostarda Dijon temperada e batata palha. Acompanha batata frita e salada verde
Hot-dog, *Frankfurt sausage with gruyère cheese on a brioche bun, with Dijon mustard and crispy potatoes. Served with French fries and green salad*

Croque Monsieur (ou Croque Madame* R$ 4,00)..... R$ 61,00
Mistura queijo gruyère com molho bechamel e queijo gruyère
Croque Monsieur (ou an ovo caipira frito) Acompanha salada verde
Le Croque Monsieur, *sandwich with bechamel sauce and gruyère cheese (the Madame version is topped with a free-range egg). With green salad*

SANDUÍCHES
THE SANDWICHES

Filets..... R$ 110,00 Baby Beef Inteira R$ 105,00
Filets de sardinha defumada, alface, tomate, cebola-roxa, cenoura ralada, pepino, cream cheese e dill em pão brioche
Salmon Dish Sandwich, *Smoked salmon slices, lettuce, tomato, red onions, carrot curve, cucumber, cream cheese and dill in brown bread*

OS PRATOS
THE MAIN COURSES

Steak Tartare..... R$ 60,50 Inteira R$ 86,50
Carne crua bem temperada. Acompanha salada verde e batatas fritas
Raw meat, *well seasoned. Served with green salad and French fries*

Tartare de Atum..... R$ 84,00 Inteira R$ 120,00
Servido com avocado, vinagrete de mostarda Dijon e salada verde
Tuna Tartare, *Served with avocado, Dijon mustard vinaigrette and green salad*

Lanque à la Moutarde..... R$ 77,00
Língua cozinhar ao molho de mostarda, com mix de vegetais
e purê de batata
Tongue with Mustard, *Crunchy beef tongue with mustard sauce, vegetable mix and mashed potatoes*

Bœuf Bourguignon..... R$ 96,00
Suculentos pedaços de carne bovina, bezerrada com vinho tinto,
cogumelos, batata e bequeno glacados. Acompanha purê de batata
Juicy pieces of beef braised with red wine, mushrooms,
bacon and glazed vegetables. Served with mashed potatoes

Magret de Canard..... R$ 110,00
Peito de pato grelhado maçaçaado, servido com molho balsâmico,
acompanha purê de batata, mix de salada e vegetais refogado
Grilled duck breast (medium-rare) with balsamic sauce.
Served with mashed potatoes, sautéed apple, and spinach

Brandade de Bacalhau..... R$ 73,50
Gratinada com crosta de pão. Acompanha salada verde
Cod Brandade, *Gratin with bread crust. Served with green salad*

Petit de Dia ⇒ Veja a lousa..... R$ 101,50
Grelhado, servido com mix de legumes e romate azeado.
Acompanha vinagrete de alcaparras, molho de azeitonas
Fish of the Day, *See the menu board. Grilled, served with vegetable medley and romate azeado. Comes with caper, tomato, and olive vinaigrette.*

Pabo à la Planche..... R$ 117,00
Servido com molho romesco, batata saladinha à provençal, brócolis e vagem
Grilled Chicken, *Served with romesco sauce, provençal potatoes, broccoli, and green beans*

Falafel du Marais*..... R$ 74,50
Tipico prato de fritos judaico de Paris. Bolinhos de grão-de-bico,
fava e gergelim, servidos com homus de berenjela, salada de cuscuz,
berinjela frita, salada, pickles e molho de tahine
Typical dish of the Jewish quarter of Paris. Falafel served with hummus hummus, *cuscuz vegetable, eggplant, salad, pickles and tahini sauce (vegan)*

Bigarrad Sauce Champignons*..... R$ 86,00
Massa caseira ao molho cremoso de cogumelos, vagnagrio refogado e queijo raffiolo com salada verde, mix de vegetais e suave gerkard and salsa cheese (vegetarian)

OS PRATOS DO DIA
THE DISHES OF THE DAY

Segunda-feira | Monday: Cassoulet..... R$ 56,00
Com enguentos frescos, com cem ervas kinkos e mostarda Dijon.
Acompanha carne jasmim e batata saladinha
Monday Chickpea Vinegrette, *With fresh mushrooms, cream with zéfiro wine and Dijon mustard. Served with jasmine rice and homemade crispy potatoes*

Terça-feira | Lundi: Aligot..... R$ 56,50
Servido com espagnolet cremoso, arroz jasmim e vinagrete de tomate
Tuesday Stew, *Served with aligot with creamy spagnolet, jasmine rice and tomato vinaigrette*

Quarta-feira | Boulette D'Agneau..... R$ 84,00
Almôndegas de carne moída de cordeiro, fourrés e especiarias.
Acompanha cuscuz marroquino e vinagrete de damasco com carne de vitela
Wednesday meatballs with super sauce, mint and spices.
Served with moroccan couscous, and apricot vinaigrette
with veal and mint sauce (vegetarian)

Quinta-feira: NOUVEAU Prime Rib de Porco..... R$ 89,00
Costela cozinhada com puré de maçã, fondue de alho-poró,
molho de raiz-forte, mostarda à Tancinnet e salada mixtas
Thursday Pork Prime Rib, Grilled, served with green apple purée, hot fondue, horseradish sauce, old-style mustard, and mixtures salad

Sexta-feira: NOUVEAU Salmão com Creme de Agrião..... R$ 114,00
Cerbola, arroz com creme de agrião e arroz jasmim
Friday, Salmon with Watercress Cream, *Grilled, served with fresh watercress cream and jasmine rice*

Sábado e Domingo: Cassoulet..... R$ 91,50
Cozido de frigrão-branco com carne de porco, linguiça e cenoura
Saturday and Sunday Bean stew, *duck confit, sausage and carrots*

AS SOBREMESAS
THE DESSERTS

Fruta do Dia ⇒ Veja a lousa..... R$ 19,00
Fruit of the Day, See the menu board

NOUVEAU Profiteroles au Chocolat
LE JAZZ BOULANGERIE..... R$ 34,00
Massa choux com sorvete de creme e calda de chocolate
Choux pastry with vanilla ice cream and the chocolate fudge

Crème Brûlée..... R$ 34,00

Ile Flottante..... R$ 34,00
Clássica sem nata com creme inglês e ambrosia
Classic egg whites with custard and almonds

Remets et Bûlette..... R$ 34,00
Mousse de queijo fresco com goiabada cremosa
White cheese mousse with guava

NOUVEAU Tarte Fine aux Pommes..... R$ 34,00
Torta de maçã cremosa com sorvete de creme, caseiro de baunilha
Warm apple pie served with homemade vanilla ice cream

Tiramisu..... R$ 34,00
Doce feito de sorvete caseiro de baunilha, calda quente de chocolate,
marshmallow e mousse de maçadamia. Acompanha de sorvete
Tiramisu, *Sweet made of vanilla ice cream, Grilled, served with fresh macaroons*

NOUVEAU Cake de Castanha..... R$ 34,00
Ganache de chocolate intenso com calda de marcopolo
Hot chocolate cassoulet with Marcopolo sauce

Moelleux au Chocolat..... R$ 38,00
Torta cremosa de chocolate feito com creme de macadâmia e sorvete
de baunilha. Cremy chocolate pie, macadamia nut crumble and vanilla ice cream

Wafle..... R$ 38,00
Wafle doce, feito na hora. Servido quente, com sorvete
caseiro de baunilha, calda de chocolate ou frutas vermelhas.
Wafle homemade vanilla ice cream with warm chocolate or red berries syrup

Bananas..... R$ 38,00
Bananas de brioche, brulée, revestidas com geléia de frutas vermelhas e sorvete caseiro de baunilha. French toast *waffle with red fruit jam and homemade ice cream*

AS BEBIDAS
THE BEVERAGES

Água da Casa, Coqueteis
Samba Water (500 ml)..... R$ 10,00 | Samba Water (sparkling or flat)..... R$ 10,30
Água mineral Perlas Salgadas (500 ml)..... R$ 20,50 | Water (sparkling)..... R$ 20,50
Refrigerantes e Tônicas | Soft Drinks..... R$ 18,00
Bare Water (500 ml)..... R$ 18,50 | *Bare Water natural*..... R$ 18,50
Sparkling water (tea and natural sparkling)
Xyn Sorbet Coupe | *Water Ice Sorbet Coupe* & *Bourg*..... R$ 18,50

SUCOS | *JUICES*
Abacaxi, Laranja, Limão e Maracujá..... R$ 16,50
Pineapple, Orange, Yellow Lime and Passion Fruit
Melancia, Uva, Tomate e Tangerina (sazonais)..... R$ 17,30
Watermelon, Grape, Tomato and Tangerine (seasonal)

CAFÉ E CHÁ | COFFEE AND TEA
Expresso Café Tête..... R$ 13,60
Cappuccino..... R$ 13,00
Descafeinado | *Decaf coffee*..... R$ 13,00
Carajillo (*café com licor 43*) | *Carajillo (coffee with liqueur 43)*..... R$ 32,50
Sabejo de Chá | *Tea Selection*..... R$ 14,00
Chá Gelado de Limão | Lemon Iced Tea..... R$ 15,30

ALÉRGICOS: POR CONTEÚDO CRUZADO, CRUSTÁCEOS, OVOS, PEIXES, OLEAGINOSAS, SOJA, LEITE E LATEX NATURAL
ALLERGIC: DUE FOODS FROM CROSSED CONTAMINATION, EGGS, FISH, SHELLFISH, NUTS, SOY, MILK AND NATURAL LATEX.

*PREÇOS VÁLIDOS POR TRABALHO INDETERMINADO
PRICES VALID FOR AN UNDETERMINED PERIOD*

MOITIÉ POR ELAS
Empresa
Certificada

BRUNCH NO LE JAZZ BRASSERIE
SOMENTE NO SHOPPING PÁTIO HIGIENÓPOLIS (PSO PACAEMBÉ)
Por apenas R$ 60,00 (sessenta reais) de segunda, das 8h às 16h30
BRUNCH AT LE JAZZ BRASSERIE
AVAILABLE ONLY AT SHOPPING PÁTIO HIGIENÓPOLIS (PACAEMBÉ) FLOOR
Mondays, Tuesdays, and Sundays from 8:00 AM to 4:30 AM

✱ ENTRADA: RUA DR. ALBERGARIA, 1234 |
RUA DR. VEIGA FILHO, 1151 - ACESSO ESTACIONAMENTO DO SHOPPING:
RUA JOAQUIM ANTUNES, 501
PINHEIROS | SÃO PAULO - SP | BRASIL
@lejazzboulangerie