



Chef  
Eric Berland

Couvert Opcional R\$40,00

mini pão italiano, mini baguette 7 grãos, grissini, Patê de ricota, patê de figado de galinha e manteiga

FONDUES\*

FONDUE SAVOYARDE

QUEIJO EMMENTAL COM GRUYÈRE, VINHO BRANCO E LICOR KIRCH

FONDUE DU BRASSEUR

FONDUE SAVOYARDE COM MOSTARDA DIJON E CERVEJA ESCURA

R\$ 245,00

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

FILÉ APERITIVO R\$ 98,00  
BRÓCOLIS COZIDO R\$ 25,00  
BATATA COZIDA R\$ 25,00

FONDUE AU CHOCOLAT

FONDUE DE CHOCOLATE ACOMPANHADO DE FRUTAS FRESCAS

R\$ 136,00

\*PREPARADO PARA DUAS PESSOAS, SOMENTE NO JANTAR

CLÁSSICOS FRANCESES

R\$

ENTRÉE

SALADE CAESAR

ALFACE AMERICANA COM CROUTONS, ALHO, ALICHE E PARMESÃO

79,00

SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRES CHAUD

SALADA VERDE COM QUEIJO DE CABRA AQUECIDO

89,00

COCKTAIL DE CREVETTES

COQUETEL DE CAMARÕES

129,00

ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE

ESCARGOTS COM MANTEIGA, ALHO E SALSINHA

110,00

SOUPE Á L'OIGNON

SOPA DE CEBOLA GRATINADA

82,00

SOUPE DES MOULES AU SAFRAN

CREME DE MARISCOS COM AÇAFRÃO E LEGUMES

92,00

TERRINE DE FOIE GRAS AVEC MOUTARDE DE CRÉMONE

TERRINE DE FOIE GRAS COM COM MOSTARDA DE CREMONA

157,00

SOUFFLÉ AU CHÈVRE FRAIS

SOUFFLÉ DE QUEIJO DE CABRA

97,00

POISSON

FILET DE MERLU À LA NIÇOISE

PESCADA AMARELA GRELHADA COM TOMATE, AZEITONAS PRETAS E ALCAPARRAS

163,00

HADDOCK POCHÉ, BEURRE CITRON ET SA PURÉE

HADDOCK DEFUMADO AO MOLHO AMANTEIGADO DE LIMÃO E PURÊ DE BATATAS

226,00

DE SOLE À L'ORANGE

FILÉ DE LINGUADO GRELHADO AO MOLHO DE LARANJA

161,00

CREVETTES À LA PROVENÇALE

CAMARÕES À PROVENÇAL COM MANTEIGA DE ALHO E SALSINHA

233,00

THON AUX AGRUMES RISOTTO AU CITRON CONFIT

ATUM COM FRUTAS CÍTRICAS E RISOTTO DE LIMÃO EM CONSERVA

186,00

VIANDE

STEAK TARTARE

TARTAR DE FILÉ MIGNON COM ALCAPARRAS, SALSINHA, MOSTARDA DIJON E SALADA VERDE

153,00

FILET AU POIVRE

FILÉ MIGNON COM MOLHO DE PIMENTA DO REINO E BATATA FRITA

169,00

GIGOT À LA PARIGI

PERNIL DE CORDEIRO ASSADO POR 7 HORAS COM POLENTA

174,00

TOURNEDOS ROSSINI

FILÉ MIGNON COM FOIE GRAS, MOLHO DE TRUFAS NEGRAS E BATATA ROSTI

203,00

CANARD À LA PRESSE TOUR D'ARGENT

PATO À MANEIRA DO "LA TOUR D'ARGENT"

210,00

ENTRECOTE ET SA MOUSSE DE FOIE GRAS

BIFE DE ANCHO COM MOUSSE DE FOIE GRAS

245,00



**Chef**  
Eric Berland

CLÁSSICOS ITALIANOS	R\$	PESCI E CARNI	R\$
<b>ANTIPASTI</b>			
<b>MELANZANE ALLA PARMIGIANA</b> BERINJELA A PARMEGIANA GRATINADA COM MOLHO DE TOMATE E MOZZARELLA DE BÚFALA	82,00	<b>MEDAGLIONI DI MANZO CON SALSALSA AL GORGONZOLA DOLCE</b> MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON AO MOLHO DE GORGONZOLA SUAVE E BATATA SAUTÉE	184,00
<b>CARPACCIO ALLA FASANO</b> CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM PATE DE AZEITONAS PRETAS, ALCAPARRAS E PINOLI	92,00	<b>COSTOLETTA DI VITELLO MILANESE ALLA FASANO</b> COSTOLETTA DE VITELA À MILANESA FASANO COM RISOTTO DE AÇAFRÃO	178,00
<b>INSALATA DI CALAMARETTI</b> "BABY" LULAS GRELHADAS COM SALADA VERDE	88,00	<b>BACCALÀ AL VAPORE CON POMODORO, OLIVE E PATATE</b> BACALHAU NO VAPOR COM TOMATES, AZEITONAS, CEBOLAS, ALCAPARRAS E BATATAS	237,00
<b>BACCALÁ MANTECATO</b> BACALHAU COM PURÊ DE BATATAS, ALHO PORÓ E AZEITE EXTRA VIRGEM	92,00	<b>GAMBERONI CON ZENZERO, CREMA E VINO BIANCO</b> CAMARÕES GRELHADOS AO VINHO BRANCO COM GENGIBRE	230,00
<b>POLENTA AL BRIE</b> POLENTA COM BRIE GRATINADO	79,00	<b>DOLCI</b>	
<b>TONNO FRESCO ALL'OLIO EXTRA VERGINE E LIMONE SICILIANO</b> FINAS FATIAS DE ATUM COM AZEITE EXTRA VIRGEM E LIMÃO SICILIANO	108,00	<b>SPUMA DI MANGO</b> "ESPUMA" DE MANGA COM HORTELÃ	40,00
<b>FREGULA CON FOIE GRAS</b> FREGULA DE SEMOLA COM FOIE GRAS E MOLHO DE TRUFAS NEGRAS	158,00	<b>PROFITEROLES ALL'ITALIANA</b> PROFITEROLES COM CREME DE GIANDUIA, SORVETE DE CREME E CALDA DE CHOCOLATE	55,00
<b>TARTARE DI SALMONE AFFUMICATO CON INSALATA</b> TARTAR DE SALMÃO DEFUMADO COM ERVAS FRESCAS E SALADA VERDE	88,00	<b>RIZ AU LAIT "PARIS"</b> ARROZ ARBORIO DOCE E FAVAS DE BAUNILHA COM CALDA DE FRAMBOESA OU CHOCOLATE	40,00
<b>PASTA</b>		<b>TARTE TATIN</b> MASSA CROCANTE COM MAÇÃ VERDE CARAMELIZADA E SORVETE DE CREME	56,00
<b>RAVIOLI AL BRIE</b> RAVIOLI DE BRIE COM RÚCULA, PARMESÃO E PINOLI	108,00	<b>BACCARAT</b> TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE AMARGO, CROCANTE DE AVELÃS E CALDA DE CAFÉ	48,00
<b>SPAGHETTINI PROFONDO MARE</b> SPAGHETTINI COM LULA, CAMARÃO, VÔNGOLE E MOLHO DE TOMATE	163,00	<b>TIRAMISÙ</b> TORTA ITALIANA COM BISCOITO INGLÊS, CAFÉ, MASCARPONE E CACAU EM PÓ	61,00
<b>RAVIOLI ALLA PIEMONTESE</b> RAVIOLI DE VITELA COM MOLHO DE COGUMELOS SECOS ITALIANOS	116,00	<b>MILLEFOGLIE CLASSIQUE</b> MIL FOLHAS COM CREME DE BAUNILHA	48,00
<b>GNOCCHI ALLA BOLOGNESE</b> GNOCCHI DE BATATA COM MOLHO BOLOGNESE	99,00	<b>CRÈME BRULÉE À LA FÈVE DE TONKA</b> CREME CARAMELIZADO AROMATIZADO COM FAVA DE CUMARÚ	48,00
<b>LINGUINE CON VONGOLE ALLA POSILLIPO</b> LINGUINE COM MOLHO DE VÔNGOLE À "POSILLIPO"	125,00	<b>GLACE ET SA MERINGUE À LA VANILLE, PRALINÉ AUX NOISETTES</b> SORVETE CREMOSO ACOMPANHADO DE MERENGUE DE BAUNILHA E PRALINÉ DE AVELÃ	32,00
<b>RISOTTI</b>		<b>CREMA DI MASCARPONE VARIEGATO</b> CREME DE MASCARPONE COM CALDA DE CHOCOLATE	67,00
<b>RISOTTO CONTADINO</b> RISOTTO DE FEIJÃO BRANCO COM LINGUIÇA TOSCANA E VINHO TINTO	158,00	<b>CRÊPE À LA CONFITURE DE LAIT</b> PANQUECAS COM DOCE DE LEITE	49,00
<b>RISOTTO DI GAMBERI E CALAMARI AL POMODORO</b> RISOTTO DE CAMARÃO E LULA AO TOMATE	175,00	<b>SOUFFLÉ AU CHOCOLAT (TEMPO DE PREPARO DE ATÉ 15 MINUTOS)</b> SOUFFLÉ DE CHOCOLATE COM SORVETE DE CREME	56,00
<b>RISOTTO CON QUAGLIA E RADICCHIO ROSSO</b> RISOTTO DE CODORNA DESFIADA COM RADICCHIO E VINHO TINTO	159,00		
<b>RISOTTO ZAFFERANO CON RAGÙ DI OSSOBUOCO</b> RISOTTO DE AÇAFRÃO COM RAGÙ DE OSSOBUOCO	183,00		



**Chef**  
Eric Berland

**Optional Couvert R\$40,00**  
mini italian bread, seven grains mini baguette, grissini, Ricotta patê,  
chicken liver patê and butter

**FONDUES\***

**FONDUE SAVOYARDE**  
EMMENTHAL CHEESE WITH GRUYÈRE CHEESE, WHITE WINE AND KIRSCH LIQUEUR

**FONDUE DU BRASSEUR**  
FONDUE SAVOYARDE WITH DIJON MUSTARD AND BLACK BEER

R\$ 245,00

**SIDE DISHES SUGGESTIONS**

**BEEF FILET APPETIZER** R\$ 98,00  
**BOILED BROCCOLI** R\$ 25,00  
**BOILED POTATO** R\$ 25,00

**FONDUE AU CHOCOLAT**  
CHOCOLATE FONDUE SERVED WITH FRESH FRUITS

R\$ 136,00

\*IT IS PREPARED FOR TWO PEOPLE, ONLY FOR DINNER

**FRENCH CLASSICS**

R\$

**ENTRÉE**

**SALADE CAESAR** 79,00  
LETTUCE WITH CROUTONS, GARLIC, ANCHOVIES AND PARMESAN

**SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRES CHAUD** 89,00  
GREEN SALAD WITH WARM GOAT CHEESE

**COCKTAIL DE CREVETTES** 129,00  
SHRIMPS COCKTAIL

**ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE** 110,00  
ESCARGOTS WITH GARLIC, PARSLEY AND BUTTER

**SOUPE À L'OIGNON** 82,00  
FRENCH ONION SOUP

**SOUPE DES MOULES AU SAFRAN** 92,00  
MUSSELS, SAFFRON AND VEGETABLES CREAM

**TERRINE DE FOIE GRAS AVEC MOUTARDE DE CRÉMONE** 157,00  
FOIE GRAS TERRINE WITH CREMONA FRUITS MUSTARD

**SOUFFLÉ AU CHÈVRE FRAIS** 97,00  
GOAT CHEESE SOUFFLÉ

**POISSON**

**FILET DE MERLU À LA NIÇOISE** 163,00  
GRILLED HAKE FISH WITH TOMATO, BLACK OLIVES AND CAPERS

**HADDOCK POCHÉ, BEURRE CITRON ET SA PURÉE** 226,00  
SMOKED HADDOCK WITH LEMON BUTTERED SAUCE AND MASHED POTATOES

**FILET DE SOLE À L'ORANGE** 161,00  
FILLET OF SOLE WITH ORANGE SAUCE

**CREVETTES À LA PROVENÇALE** 233,00  
PROVENÇAL STYLE SHRIMPS WITH GARLIC BUTTER AND PARSLEY

**THON AUX AGRUMES RISOTTO AU CITRON CONFIT** 186,00  
TUNA WITH CITRUS FRUITS AND LEMON RISOTTO

**VIANDE**

**STEAK TARTARE** 153,00  
STEAK TARTARE WITH CAPERS, PARSLEY, DIJON MUSTARD AND GREEN SALAD

**FILET AU POIVRE** 169,00  
BEEF TENDERLOIN WITH BLACK PEPPER SAUCE AND FRENCH FRIES

**GIGOT À LA PARIGI** 174,00  
SEVEN HOUR ROASTED LAMB LEG WITH POLENTA

**TOURNEDOS ROSSINI** 203,00  
BEEF TENDERLOIN WITH FOIE GRAS, BLACK TRUFFLE SAUCE AND ROSTI POTATO

**CANARD À LA PRESSE TOUR D'ARGENT** 210,00  
"LA TOUR D'ARGENT" ROASTED DUCK RECIPE

**ENTRECOTE ET SA MOUSSE DE FOIE GRAS** 245,00  
RIBEYE STEAK WITH FOIE GRAS MOUSSE



**Chef**  
Eric Berland

ITALIAN CLASSICS	R\$	PESCI E CARNI	R\$
<b>ANTIPASTI</b>			
<b>MELANZANE ALLA PARMIGIANA</b> DEEP FRIED EGGPLANT WITH TOMATO SAUCE AND BUFFALO MOZZARELLA "AU GRATIN"	82,00	<b>MEDAGLIONI DI MANZO CON SALSAL AL GORGONZOLA DOLCE</b> BEEF TENDERLOIN WITH SWEET GORGONZOLA SAUCE AND SAUTÉED POTATO	184,00
<b>CARPACCIO ALLA FASANO</b> BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE, CAPERS AND PINE NUTS	92,00	<b>COSTOLETTA DI VITELLO MILANESE ALLA FASANO</b> FASANO STYLE VEAL CUTLET IN BREADCRUMBS WITH SAFFRON RISOTTO	178,00
<b>INSALATA DI CALAMARETTI</b> GRILLED "BABY" CALAMARI WITH GREEN SALAD	88,00	<b>BACCALÀ AL VAPORE CON POMODORO, OLIVE E PATATE</b> STEAMED COD FISH WITH TOMATOES, OLIVES,CAPERS AND POTATOES	237,00
<b>BACCALÀ MANTECATO</b> COD FISH WITH MASHED POTATOES, LEEK AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	92,00	<b>GAMBERONI CON ZENZERO, CREMA E VINO BIANCO</b> GRILLED SHRIMPS WITH GINGER AND WHITE WINE SAUCE	230,00
<b>POLENTA AL BRIE</b> POLENTA WITH BRIE AU GRATIN	79,00	<b>DOLCI</b>	
<b>TONNO FRESCO ALL'OLIO EXTRA VERGINE E LIMONE SICILIANO</b> THIN SLICED FRESH TUNA WITH LEMON AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	108,00	<b>SPUMA DI MANGO</b> MANGO FOAM WITH MINT TASTE	40,00
<b>FREGULA CON FOIE GRAS</b> HOMEMADE FREGULA WITH FOIE GRAS AND BLACK TRUFFLE SAUCE	158,00	<b>PROFITEROLES ALL'ITALIANA</b> PROFITEROLES WITH HAZELNUT CREAM, VANILLA ICE CREAM AND CHOCOLATE SYRUP	55,00
<b>TARTARE DI SALMONE AFFUMICATO CON INSALATA</b> SMOKED SALMON TARTARE WITH FRESH HERBS AND GREEN SALAD	88,00	<b>RIZ AU LAIT "PARIS"</b> SWEET ARBORIO RICE AND VANILLA BEANS WITH RASPBERRY COULIS OR CHOCOLATE SYRUP	40,00
<b>PASTA</b>		<b>TARTE TATIN</b> FRENCH UPSIDE DOWN CARAMEL APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM	56,00
<b>RAVIOLI AL BRIE</b> BRIE RAVIOLI WITH ARUGULA, PARMESAN AND PINE NUTS	108,00	<b>BACCARAT</b> DARK CHOCOLATE MOUSSE TART WITH HAZELNUT AND COFFEE SYRUP	48,00
<b>SPAGHETTINI PROFONDO MARE</b> SPAGHETTINI WITH CLAM, SHRIMP AND CALAMARI IN TOMATO SAUCE	163,00	<b>TIRAMISÙ</b> ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, COOKIE, COFFEE AND COCOA POWDER	61,00
<b>RAVIOLI ALLA PIEMONTESE</b> VEAL RAVIOLI WITH DRIED PORCINI MUSHROOM SAUCE	116,00	<b>MILLEFOGLIE CLASSIQUE</b> MILLEFOGLIE WITH PÂTISSIÈRE CREAM	48,00
<b>GNOCCHI ALLA BOLOGNESE</b> POTATO GNOCCHI WITH BOLOGNESE SAUCE	99,00	<b>CRÈME BRULÉE À LA FÈVE DE TONKA</b> CRÈME BRULÉE WITH TONKA BEANS	48,00
<b>LINGUINE CON VONGOLE ALLA POSILLIPO</b> LINGUINE WITH CLAM AND WINE SAUCE	125,00	<b>GLACE ET SA MERINGUE À LA VANILLE, PRALINÉ AUX NOISETTES</b> CREAMY ICE CREAM SERVED WITH VANILLA MERINGUE AND HAZEL PRALINÉ	32,00
<b>RISOTTI</b>		<b>CREMA DI MASCARPONE VARIEGATO</b> MASCARPONE SOFT CREAM WITH CHOCOLATE SYRUP	67,00
<b>RISOTTO CONTADINO</b> WHITE BEAN RISOTTO WITH TUSCAN SAUSAGE AND RED WINE	158,00	<b>CRÈPE À LA CONFITURE DE LAIT</b> "DULCE DE LECHE" CREPE	49,00
<b>RISOTTO DI GAMBERI E CALAMARI AL POMODORO</b> SHRIMP AND CALAMARI RISOTTO WITH TOMATO SAUCE	175,00	<b>SOUFFLÉ AU CHOCOLAT (TEMPO DE PREPARO DE ATÉ 15 MINUTOS)</b> CHOCOLATE SOUFFLÉ WITH VANILLA ICE CREAM	56,00
<b>RISOTTO CON QUAGLIA E RADICCHIO ROSSO</b> QUAIL RISOTTO WITH RADICCHIO AND RED WINE	159,00		
<b>RISOTTO ZAFFERANO CON RAGÙ DI OSSOBUCCO</b> SAFFRON RISOTTO WITH OSSOBUCCO RAGÙ	183,00		



	R\$	BEBIDAS ALCOÓLICAS   ALCOHOLIC BEVERAGES	R\$
<b>DRINKS</b>		<b>CERVEJA   BEER</b>	
CAIPIRINHA   YPIOCA 150	33,00	STELLA ARTOIS   LAGER   275ML   BÉLGICA	19,00
CAIPIRINHA   YPIOCA CINCO CHAVES	74,00		
DRY MARTINI TANQUERAY TEN	72,00	<b>VODKA</b>	
KETEL ONE COSMOPOLITAN	43,00	SMIRNOFF   BRASIL	25,00
ZACAPA MOJITO	76,00	ABSOLUT   SUÉCIA	38,00
ZACAPA OLD FASHIONED	77,00	ABSOLUT VANILIA   SUÉCIA	37,00
AMERICANO	40,00	WYBOROWA   POLÓNIA	29,00
APPLE MARTINI	43,00	STOLICHNAYA   RÚSSIA	34,00
BELLINI	50,00		
BLOODY MARY IMPORTADO	45,00	<b>VODKA SUPER PREMIUM</b>	
BLOODY MARY NACIONAL	38,00	CÍROC   FRANÇA	60,00
BOULEVARD COM MAKERS	69,00	CÍROC COCONUT   FRANÇA	60,00
BULLSHOT	40,00	CÍROC PEACH   FRANÇA	60,00
CAIPIRINHA	36,00	CÍROC RED BERRY   FRANÇA	60,00
CAIPIRINHA   SAKE	36,00	KETEL ONE   HOLANDA	42,00
CAIPIROSCA IMPORTADA	45,00	GREY GOOSE   FRANÇA	53,00
CAIPIROSCA NACIONAL	36,00	BELVEDERE   POLÓNIA	65,00
CAIPIROSCA PREMIUM	74,00		
CLOVER CLUB COM TANQUERAY	49,00	<b>CACHAÇA</b>	
COSMOPOLITAN	43,00	YPIOCA 150   MARANGUAPE - CE	24,00
DAIQUIRI	38,00	YPIOCA 160   MARANGUAPE - CE	38,00
DRY MARTINI	51,00	YPIOCA 5 CHAVES   MARANGUAPE - CE	66,00
EXPRESSO 43	47,00	NEGA FULÔ CARVALHO   NOVA FRIBURGO - RJ	27,00
FITZGERALD COM BOMBAY	52,00	ESPIRITO DE MINAS   SÃO TIAGO - MG	30,00
FRASIER	43,00	ANÍSIO SANTIAGO   SÃO TIAGO - MG	100,00
GIBSON	48,00	YAGUARA BRANCA   IVOTI - RS	21,00
GIN FIZZ	50,00	YAGUARA BLENDED   IVOTI - RS	37,00
GIN TÔNICA IMPORTADO	56,00	PORTO DO VIANNA PREMIUM   TURVELÂNDIA - MG	23,00
IRISH COFFEE	42,00	PORTO DO VIANNA TRADICIONAL   TURVELÂNDIA - MG	21,00
KIR	43,00		
KIR ROYAL	48,00	<b>GRAPPA</b>	
MANHATTAN	46,00	TRADIZIONE   NONINO   FRIULI	75,00
MARGARITA	44,00	POMOROSSO   LUIGI COPPO   PIEMONTE	118,00
MOJITO	47,00	ELISI   BERTA   PIEMONTE	135,00
NEGRONI	51,00		
NEGRONI SBAGLIATO	48,00	<b>AGUARDENTE   SPIRIT</b>	
OLD FASHIONED	55,00	KIRSCH   ARTHUR METZ   FRANÇA	55,00
PISCO SOUR	38,00	POIRE WILLIAMS   G.E. MASSEN   FRANÇA	55,00
RUSTY NAIL	42,00	BAGACEIRA NETO COSTA   PORTUGAL	49,00
SPRITZ	49,00	STEINHAEGER   SCHLICHTE   ALEMANHA	42,00
VESPER	49,00		
VODKA MARTINI IMPORTADA	39,00	<b>TEQUILA</b>	
VODKA MARTINI PREMIUM	65,00	JOSÉ CUERVO GOLD   SILVER	45,00
WHISKY SOUR	55,00	JOSE CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA   ULTRA PREMIUM	135,00
WHITE RUSSIAN COM STOLICHNAYA	49,00		
		<b>SAKE</b>	
<b>BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS   NON-ALCOHOLIC BEVERAGES</b>		JUN DAITI   BRASIL	28,00
ÁGUA MINERAL   STILL WATER	11,00		
PERRIER 330ML	25,00	<b>GIN</b>	
S. PELLEGRINO 500ML	29,00	TANQUERAY	48,00
ACQUA PANNA 500ML	29,00	TANQUERAY TEN	69,00
REFRIGERANTES   SODAS	11,00	GORDON'S	46,00
TÔNICA NACIONAL   DOMESTIC TONIC WATER	11,00	BEEFEATER	48,00
TÔNICA FEVER TREE   TONIC WATER	26,00	BOMBAY	47,00
RIVERSIDE ORIGINAL TONIC   TONIC WATER	21,00	HENDRICK'S	74,00
SUCO NATURAL   FRESH JUICE	18,00		
SUCO DE TOMATE   TOMATO JUICE	25,00	<b>ARMAGNAC</b>	
		CAUSSADE 10 Y.O.	96,00
<b>CAFÉ E CHÁ   COFFEE AND TEA</b>		PRINCE DO CONDE VSOP	79,00
ESPRESSO ORFEU	10,00		
CAPPUCCINO	12,00	<b>JEREZ   SHERRY</b>	
CHÁ   TEA	10,00	TIO PEPE	42,00
CHÁ IMPORTADO   IMPORTED TEA	12,00		



	R\$		R\$
<b>RUM   RON</b>		<b>SCOTCH WHISKY PREMIUM</b>	
ZACAPA XO   GUATEMALA	135,00	JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	246,00
ZACAPA 23 SOLERA   GUATEMALA	76,00	JOHNNIE WALKER   PLATINUM 18 Y.O.	130,00
HAVANA 3 Y.O.   CUBA	32,00	JOHNNIE WALKER   SWING	112,00
HAVANA CLUB ANEJO 7 Y.O.   CUBA	49,00	JOHNNIE WALKER GOLD RESERVE	75,00
BACARDI 8 Y.O.   BAHAMAS	37,00	BUCHANAN'S 18 Y.O.	140,00
BACARDI CARTA BLANCA E ORO   BRASIL	28,00	DIMPLE 15 Y. O.	90,00
		ROYAL SALUTE 21 Y.O.	235,00
<b>VERMOUTH   AMARO   BITTER</b>		CHIVAS 25 Y.O.	489,00
CAMPARI   BRASIL	32,00	CHIVAS REGAL 18 Y.O.	96,00
MARTINI STANDARD   BRASIL	26,00		
PUNT & MES   ITALIA	40,00	<b>SCOTCH WHISKY SINGLE MALT</b>	
FERNET BRANCA   ARGENTINA	37,00	CARDHU 12 Y. O.   SPEYSIDE	65,00
AVERNA   ITALIA	40,00	GLENFIDDICH 12 Y.O.   SPEYSIDE	73,00
NONINO   ITALIA	65,00	GLENFIDDICH 15 Y.O.   SPEYSIDE	85,00
ANTICA FORMULA   ITALIA	55,00	GLENFIDDICH 18 Y.O.   SPEYSIDE	130,00
		GLENKINCHIE 10 Y.O.   LOWLAND	100,00
<b>CONHAQUE   COGNAC</b>		GLENMORANGIE 10 Y.O.   HIGHLAND	83,00
COURVOISIER VSOP	96,00	GLENLIVET 12 YEARS   SPEYSIDE	79,00
HENNESSY VSOP	105,00		
HENNESSY XO	255,00	<b>BOURBON WHISKEY</b>	
RÉMY MARTIN VSOP	110,00	BULLEIT	55,00
RÉMY MARTIN XO	199,00	JACK DANIEL'S	43,00
		GENTLEMAN JACK	63,00
<b>ANISADOS   ANISE FLAVORED</b>		MAKER'S MARK	62,00
PERNOD   FRANÇA	43,00	SINGLE BARREL	66,00
		JACK DANIEL HONEYS	41,00
<b>LICOR   LIQUEUR</b>		JIM BEAM WHITE	41,00
BAILEY'S	34,00	JIM BEAM BLACK	49,00
AMARULA	30,00		
AMARETTO DISARONNO	35,00	<b>IRISH WHISKEY</b>	
KAHLÚA	35,00	JAMESON   STANDARD	37,00
LICOR 43	35,00		
DRAMBUIE	38,00		
PEACHTREE	32,00		
LIMONCELLO	37,00		
GRAND MARNIER	42,00		
COINTREAU	29,00		
SAMBUCA	37,00		
FRANGELICO	35,00		
CHARTREUSE VERDE	49,00		
CHARTREUSE AMARELO	49,00		
TIA MARIA	35,00		
<b>SCOTCH WHISKY STANDARD</b>			
JOHNNIE WALKER RED LABEL	35,00		
BLACK & WHITE	34,00		
J & B RARE	34,00		
WHITE HORSE	34,00		
BALLANTINE'S FINEST	33,00		
GRANT'S	33,00		
CUTTY SARK	35,00		
FAMOUS GROUSE	33,00		
<b>SCOTCH WHISKY 12 Y.O.</b>			
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	44,00		
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	57,00		
BUCHANAN'S	48,00		
LOGAN	39,00		
OLD PARR	42,00		
OLD PARR SILVER	38,00		
DEWAR'S	39,00		
CHIVAS REGAL	43,00		
BALLANTINE'S	41,00		
GRANT'S	33,00		

PROCON 151

TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15% | *OPTIONAL SERVICE TAX 15%*

NÃO ACEITAMOS CHEQUES | *WE DON'T ACCEPT CHECKS*

PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCÓOLICAS PARA MENORES DE 18 ANOS

| *NO ALCOHOL WILL BE SERVED TO INDIVIDUALS UNDER THE AGE OF 18*

SE BEBER NÃO DIRIJA | *DON'T DRINK AND DRIVE*



# Parigi

PRODUTOR   SAFRA   REGIÃO   VALORES EM REAIS		SPUMANTI	GARRAFA	R\$
<b>VINI AL BICCHIERE</b>	TAÇA			
<b>SPUMANTI</b>				
ITÁLIA		BRASIL		
PROSECCO FASANO MILLESIMATO D.O.C.G.	99,00	CAVE GEISSE BRUT   2018   PINTO BANDEIRA	220,00	
DE FAVERI   2018   VENETO		CAVE GEISSE ROSE BRUT	250,00	
		2016   PINTO BANDEIRA		
FRANÇA		CHANDON ROSE BRUT   GARIBALDI	252,00	
CHAMPAGNE		CHANDON EXCELLENCE BRUT   GARIBALDI	368,00	
PERRIER JOUËT GRAND BRUT   EPERNAY	168,00			
PERRIER JOUËT BLASON ROSÉ BRUT	198,00	ITÁLIA		
EPERNAY		PINOT ROSE EXTRA DRY   RIVANI   TRENTINO	198,00	
		PROSECCO FASANO MILLESIMATO D.O.C.G.	450,00	
		DE FAVERI   2018   VENETO		
		FRANÇA   CHAMPAGNE		
<b>BIANCHI</b>		LANSON BRUT   REIMS	693,00	
ITALIA		PERRIER JOUËT GRAND BRUT   EPERNAY	810,00	
PINOT GRIGIO FASANO	73,00	MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL   EPERNAY	982,00	
DI LENARDO   2019   FRIULI		VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT   REIMS	963,00	
		PHILIPPONNAT BRUT   MAREUI   SUR AY	1.260,00	
FRANÇA		DOM PERIGNON	2.917,00	
CHÂTEAU LA FLEUR BELLEVUE	57,00	MOET & CHANDON   2008   EPERNAY		
GRAND VIN DE BORDEAUX   EYMAS & FILS		KRUG GRANDE CUVÉE BRUT   REIMS	3.650,00	
2014   BORDEAUX				
ARGENTINA		<b>CHAMPAGNE ROSÉ</b>		
FINCAS DEL SUR VIOGNIER	33,00	LANSON BRUT ROSÉ   REIMS	878,00	
LA AGRICOLA   2017   SANTA ROSA - MENDOZA		PERRIER JOUËT BLASON ROSÉ BRUT	940,00	
		EPERNAY		
CHILE		MOET & CHANDON BRUT ROSE   EPERNAY	1.029,00	
CHARDONNAY RESERVA	54,00	VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT ROSE	1.040,00	
VENTISQUEIRO   2018   VALE CASABLANCA		REIMS		
FAS SAUVIGNON BLANC RESERVA	53,00			
MAWIDA-FASANO   2018   VALLE CENTRAL		<b>BIANCHI</b>	GARRAFA	
		BRASIL		
<b>ROSATI</b>		CHARDONNAY	264,00	
FRANÇA		VINÍCOLA THERA   LOTE 1   SÃO JOAQUIM		
LA VIEILLE FERME ROSÉ	53,00	SAUVIGNON BLANC	389,00	
2017   RHONE   FRANÇA		GUASPARI   2016   ESPIRITO SANTO DO PINHAL		
		SÃO PAULO		
<b>ROSSI</b>		ITÁLIA		
ITÁLIA		PINOT GRIGIO D.O.C DELLE VENEZIE	195,00	
SANGIOVESE   LE CASSINE   2018   TOSCANA	54,00	LA GONDOLA   2020   SICILIA		
		PINOT GRIGIO FASANO	330,00	
FRANÇA		DI LENARDO   2019   FRIULI		
CHATEAU DU GRAND PUCH	61,00	IL PUMO SAUVIGNON / MALVASIA SALENTO		
2016   BORDEAUX SUPERIOR   BORDEAUX		I.G.P.   SAN MARZANO   2017   PUGLIA	194,00	
		ROSSETTI BIANCO IGT	187,00	
ARGENTINA		TENUTE TOSSETI   2020   TOSCANA		
COMPADRE TEMPRANILLO - MALBEC	34,00	ANTHÍLIA I.G.T.   DONNAFUGATA   2019   SICILIA	384,00	
LA AGRICOLA   2018   MENDOZA				
		FRANÇA		
<b>DOLCI</b>		CHÂTEAU LA FLEUR BELLEVUE	275,00	
CHÂTEAU LES COMPÈRES   2017   SAUTERNES	91,00	GRAND VIN DE BORDEAUX   EYMAS & FILS		
		2014   BORDEAUX		
		BOURGOGNE BLASON CHARDONNAY	325,00	
		BLASON DE BOURGOGNE   2017   BOURGOGNE		
		SYLVANER   HUGEL & FILS   2014   ALSACE	313,00	
		GENTIL   HUGEL & FILS   2017   ALSACE	368,00	
		CHABLIS LES BEUMONTS	555,00	
		ERICE E EMMANUE   DAMPT   2015   BOURGOGNE		
		SAINT ROMAIN BLANC "COMBE BAZIN"	1.392,00	
		DOMAINE CHASSORNEY   2011   BOURGOGNE		
		MEURSAULT	3.129,00	
		PHILIPPE PACALET   2017   BOURGOGNE		
		PULIGNY MONTRACHET	2.984,00	
		PHILIPPE PACALET   2013   BOURGOGNE		
		LA VIEILLE FERME BLANC	229,00	
		2019   RHONE   FRANÇA		
		PORTUGAL		
		CARM BRANCO   2018   DOURO	307,00	
		BRIDÃO RESERVA	487,00	
		FERNÃO PIRES / ARINTO   ADEGA DE CARTAXO		
		2015   RIBATEJO		
		ESPAÑHA		
		VIVANCO BLANCO	275,00	
		2015   DINASTIA VIVANCO   RIOJA		
		URUGUAI		
		ALBARINO RESERVA	295,00	
		BODEGA GARZON   2019   GARZON - PUNTA DEL ESTE		
		CHILE		
		FAS SAUVIGNON BLANC RESERVA	207,00	
		MAWIDA-FASANO   2018   VALLE CENTRAL		
		CHARDONNAY RESERVA	203,00	
		VENTISQUEIRO   2020   VALE CASABLANCA		
		FAS SAUVIGNON BLANC GRAN RESERVA	330,00	
		MAWIDA-FASANO   2016   COLCHAGUA		
		ARGENTINA		
		FINCAS DEL SUR VIOGNIER	156,00	
		LA AGRICOLA   2018   SANTA ROSA - MENDOZA		
		<b>ROSATI</b>		
		PINOT NOIR ESTATE ROSE	215,00	
		BODEGAS GARZÓN   2020   URUGUAY		
		LA VIEILLE FERME ROSE	229,00	
		2018   RHONE   FRANÇA		
		ROSÉ	266,00	
		VINÍCOLA THERA   2018   SÃO JOAQUIM   BRASIL		
		CHATEAU ROUBINE "CRU CLASSÉ PREMIUM"		
		ROSÉ   2019   PROVENCE   FRANÇA	528,00	
		<b>ROSSI</b>		
		BRASIL		
		SYRAH "VISTA DA SERRA"	477,00	
		GUASPARI   2017   ESPIRITO SANTO DO PINHAL		
		- SÃO PAULO		
		ITÁLIA		
		BARBARESCO D.O.C.G.	565,00	
		CASALI DEL BARONE   2016   PIEMONTE		
		BAROLO D.O.C.G.	812,00	
		CASALI DEL BARONE   2013   PIEMONTE		
		BAROLO FASANO D.O.C.G.	934,00	
		GIANNI GAGLIARDO   2013   PIEMONTE		
		VALPOLICELLA SUPERIORE D.O.C.	414,00	
		ZENATO   2017   VENETO		
		AMARONE CLASSICO DELLA		
		VALPOLICELLA D.O.C.	1.551,00	
		ZENATO   2015   VENETO		
		ROSSETTI ROSSO I.G.T.	196,00	
		TENUTE ROSSETI   2020   TOSCANA		
		SANGIOVESE	220,00	
		LE CASSINE   2018   TOSCANA		
		BRANCAIA TRE I.G.T.	329,00	
		BRANCAIA   2017   TOSCANA		
		CHIANTI CLASSICO FASANO D.O.C.G.	472,00	
		TENUTE ROSSETI   2016   TOSCANA		
		CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.		
		GRAN SELEZIONE	567,00	
		QUERCETO DI CASTELLINA   2015   TOSCANA		
		CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G.	635,00	
		BRANCAIA   2016   TOSCANA		
		ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.	512,00	
		TENUTE POGGIOCARO   2016   TOSCANA		
		BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.	1.235,00	
		TENUTE POGGIOCARO   2014   TOSCANA		
		BRUNELLO DI MONTALCINO		
		FASANO D.O.C.G.	1.127,00	
		PODERE BRIZIO   2013   TOSCANA		
		PRIMITIVO A MARE I.G.P.	190,00	
		TERRA ROSA   2018   PUGLIA		
		NEGROAMARO DEL SALENTO I.G.T. - BIO	295,00	
		MASSO ANTICO   2019   PUGLIA		
		LAGREIN DUNKEL D.O.C.	373,00	
		CANTINE DI ORA   2016   ALTO ADIGE		
		SHIRAZ - CABERNET D.O.C.	410,00	
		7 MURI   2016   SICILIA		
		LA BELLA SEDARA NERO D'AVOLA	399,00	
		DONNAFUGATA   2017   SICILIA		



	GARRAFA		R\$		R\$
<b>FRANÇA</b>		<b>URUGUAI</b>		<b>MAGNUM</b>	
LA PART DU COLIBRI CÔT	359,00	TANNAT	308,00	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	
DOMAINE VINCENT CAILLE   2017   LOIRE		BODEGA GARZON   2019		FANTINI D.O.C. MAGNUM	361,00
CHATEAU DU GRAND PUCH	247,00	GARZON - PUNTA DEL ESTE		FARNESE   2018   ABRUZZO	
2016   BORDEAUX SUPERIOR   BORDEAUX		MARSELAN	308,00	LA VIEILLE FERME ROUGE MAGNUM	494,00
CHÂTEAU LAURETAN	362,00	BODEGA GARZON   2018   GARZON- PUNTA DEL ESTE		2019   RHONE   FRANÇA	
BORDEAUX SUPERIEUR   ORGANIC   GONFRIER		CABERNET FRANC	308,00	CHIANTI FASANO MAGNUM	672,00
FRÈRES   2015   BORDEAUX		BODEGA GARZON   2019		POGGIOTONDO   2017   TOSCANA	
BORDEAUX PETITE SIRÈNE	360,00	GARZON- PUNTA DEL ESTE		GRAN BATEAU ROUGE MAGNUM	691,00
PAR CHÂTEAU GISCOURS   GONFRIER FRÈRES				BARRIÈRE FRÈRES   2014   BORDEAUX   FRANÇA	
2015   BORDEAUX		<b>CHILE</b>		TRAVERS DE MARCEA MAGNUM	783,00
CHÂTEAU MOULIN EYQUEM	345,00	CABERNET SAUVIGNON	135,00	DOMAINE RIMBERT   2014   LANGUEDOC	
GRAND VIN DE BORDEAUX   MOSTERMANS		RAMIRANA   2020   VALLE CENTRAL		CHATEAU CLARENDELLE ROUGE MAGNUM	1.193,00
2015   COTES BOURG   BORDEAUX		MERLOT RESERVA	206,00	HAUT BRION   2014   PESSAC LEOGNAN   BORDEAUX	
CHÂTEAU LES TROIS MANOIRS	446,00	VENTISQUEIRO   2019   COLCHAGUA			
CRU BOURGEOIS   FRÉDRÉRIC CRUCHON ET FILS		KALFU MOLU PINOT NOIR	254,00		
2015   MEDOC   BORDEAUX		KALFU   2019   VALLE DE CASABLANCA			
CHÂTEAU D'AURILHAC	561,00	FAS SYRAH GRAN RESERVA	346,00		
CRU BOURGEOIS   2012		TAGUA TAGUA   2018   VALLE DO MAULE		<b>DOLCI</b>	
HAUT MÉDOC   BORDEAUX		FAS CABERNET SAUVIGNON PREMIUM	502,00	FLORALIS MOSCATEL ORO	274,00
CHÂTEAU TEYSSIER	480,00	TAGUA TAGUA   2017   COLCHAGUA		MIGUEL TORRES   500 ML   PENEDES	
GRAND VIN BORDEAUX   CHÂTEAU TEYSSIER		CARMENERE ORZADA	433,00	1/2 CHÂTEAU LES COMPÈRES	348,00
2015   MONTAGNE SAINT EMILION		ODFJELL   2018   VALLE DE MAULE		2017   SAUTERNES	
CHÂTEAU DU TERTRE	2.118,00	CABALLO LOCO N -18	1.413,00	CHÂTEAU LES COMPÈRES	695,00
GRAND CRU CLASSÉ   2008		VALDIVIESO   VALLE CENTRAL		2017   SAUTERNES	
MARGAUX   BORDEAUX					
CHATEAU HAUT-BRION	10.631,00	<b>ARGENTINA</b>		<b>TAYLOR'S</b>	
1998   PESSAC LEOGNAN   BORDEAUX		COMPADRE SHIRAZ - MALBEC	140,00	PORTO CHIP DRY TAYLOR'S	505,00
CHATEAU CHEVAL BLANC		LA AGRICOLA   2019   MENDOZA		TAWNY	319,00
1976   SAINT EMILION   BORDEAUX	10.724,00	COMPADRE TEMPRANILLO - MALBEC	140,00	10 ANOS	963,00
BOURGOGNE ROUGE CUVÉE N.1	702,00	LA AGRICOLA   2018   MENDOZA		20 ANOS	1.419,00
DOMINIQUE LAURENT   2015   BOURGOGNE		FINCAS DEL SUR MALBEC	221,00		
MORGON	753,00	LA AGRICOLA   2019   VALLE DO UCO - MENDOZA			
MARCEL LA PIERRE   2019   BOURGOGNE		BENMARCO MALBEC	352,00		
GIVRY 1ER CRU-EN VEAU VIEILLES VIGNES	918,00	SUSANA BALBO   2018   VISTA FLORES - VALLE DO UCO			
DOMAINE MASSE PÈRE E FILS   2016   BOURGOGNE		LAS PILETAS MALBEC	337,00		
NUITS SAINT-GEORGES	2.293,00	LA AGRICOLA   2017   VALLE DO UCO - MENDOZA			
DOMAINE DES PERDRIX   2017   BOURGOGNE					
POMMARD	2.235,00				
PHILIPPE PACALET   2008   BOURGOGNE		<b>MEZZE BOTTIGLIE</b>			
CHAMBOLLE MUSIGNY	2.700,00	SPUMANTI			
PHILIPPE PACALET   2013   BOURGOGNE   FRANÇA		½ MOET & CHANDON BRUT IMPÉRIAL	538,00		
LA VIEILLE FERME ROUGE   2018   RHONE	229,00	CHAMPAGNE   FRANÇA			
<b>ESPAÑHA</b>		<b>BIANCHI</b>			
BORSAO SELECCION GARNACHA	229,00	½ ANTHILA I.G.T.   DONNAFUGATA   2016   SICILIA	245,00		
BODEGAS BORSAO   2017   CAMPOS DE BORJA					
RAMON BILBAL CRIANZA   2016   ESPAÑHA	294,00				
CASTILLO Y GAY GRAN		<b>ROSSI</b>			
RESERVA ESPECIAL	2.851,00	½ CARMENERE RESERVA	109,00		
MARQUES DE MURRIETA   2009   RIOJA		VENTISQUEIRO   2018   VALE DE COLCHAGUA			
		½ CABERNET SAUVIGNON GRAND RESERVA	136,00		
<b>PORTUGAL</b>		LA JOYA   BISQUERTT   2018   COLCHAGUA   CHILE			
MARIANA TINTO	210,00	½ LA VIEILLE FERME ROUGE	154,00		
HERDADE DO ROCIM   2019   ALENTEJO		2019   RHONE   FRANÇA			
QUINTA DAS SETE COSTAS DOC	279,00	½ BOURGOGNE PINOT NOIR	251,00		
QUINTA DE BONS VENTOS   2017   ALENQUER		ANDRE GOICHOT   2016   BOUGOGNE   FRANÇA			
HERDADE SÃO MIGUEL		½ SEDARA NERO D'AVOLA I.G.T.	258,00		
COLHEITA SELECIONADA	290,00	DONNAFUGATA   2017   SICILIA			
ALEXANDRE RELVAS   2017   ALENTEJO		½ CHATEAU CLARENDELLE ROUGE	291,00		
ALUZE DOC	381,00	HAUT BRION   2015			
QUINTA DO PESSEGUIERO   2014   DOURO		PESSAC LEOGNAN   BORDEAUX			
BRIDÃO COLHEITA SELECIONADA	371,00				
TOURINGA NACIONAL   ADEGA DO CARTAXO					
2016   RIBATEJO					
QUINTA VALLE LONGO   RESERVA   2009   DOURO	499,00				
<b>ESTADOS UNIDOS</b>					
FOUNDER'S ESTATE PINOT NOIR	398,00				
BERINGER   2018   CALIFORNIA					

TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15%  
15% SERVICE TAX NOT INCLUDED

PROCON 151  
SE BEBER NÃO DIRIJA  
DON'T DRINK AND DRIVE

SERVIÇO DE VINHO | CORKAGE FEE: 120,00