

Le Petit Journal Bistrot de Paris

CHAQUE JOUR 5 CENTIMES

www.bistrotdeparis.com.br


LE REFUGE FRANÇAIS DES BONS VIVANTS

PREMIÈRE EDITION

Directeur de la Rédaction: Alain Poletto
Rédacteur en Chef Stratégie: Michel Siekerski

Chef de Rubrique Cuisine: Gabi, Chef de Rubrique Salle: Darlan, Rédactrice en Chef Communication: Aline

#bistrotdeparis

 @bistrotdeparissp

 @bistrot_de_paris

L'EDITO DES ENTRÉES

COUVERT DU CHEF
R\$18,00 POR PESSOA

<i>Escargots de bourgogne na concha.....</i>	6 Un R\$ 52,00 12 Un R\$ 92,00
<i>Ostras de Sta. Catarina, vinagre do Bistrot.....</i>	6 Un R\$ 34,00 12 Un R\$ 62,00
<i>Tábua de charcuteries caseira.....</i>	R\$ 52,00
<i>Entrée Gourmande.....</i>	R\$ 60,00
<i>Pâté de campagne autêntico</i>	R\$ 32,00
<i>Seleção de tartines do Bistrot.....</i>	R\$ 28,00
<i>Salada de salmão defumado caseiro, vinagrete de manga.....</i>	R\$ 46,00
<i>Salada ao queijo St Marcelin empanado com nozes.....</i>	R\$ 46,00
<i>Terrine de foie gras de pato ao armagnac, compota de figos e brioche.....</i>	R\$ 92,00
<i>Ovo cocotte com foie gras em mini panela e pão de especiarias.....</i>	R\$ 46,00
<i>Sopa de cebola com massa folhada.....</i>	R\$ 38,00
<i>Sopa fria do verão.....</i>	R\$ 18,00

Formule du déjeuner au Bistrot

Almoço executivo de terça à sexta, exceto feriados
Entrada do dia + qualquer prato de sua escolha + sobremesa do dia =
apenas o valor do prato principal

CHRONIQUE DES GRANDS PLATS

<i>Paleta de Cordeiro de "16 horas" e gratin dauphinois.....</i>	R\$ 170,00
<i>Paleta de leitão "pururuca", compota de maçã e chips de batata doce.....</i>	R\$ 162,00
<i>Magret de pato com frutas vermelhas, pupunha e champignons.....</i>	R\$ 164,00
<i>Pargo inteiro ao sal grosso, palmito pupunha assado.....</i>	R\$ 196,00

Tábua de queijos..... R\$ 56,00

PLATS À LA UNE

<i>Steak tartare, batata frita, salada</i>	R\$ 58,00
<i>Tournedos ao molho Poivre, batata frita.....</i>	R\$ 60,00
<i>Entrecôte Black Angus grelhado, Béarnaise, batatas croquantes.....</i>	R\$ 78,00
<i>Coq au vin, galinha caipira Bourguignonne, tagliatelles.....</i>	R\$ 62,00
<i>Costelinhas de porco confitadas, purê de maçã e chips de batata doce.....</i>	R\$ 62,00
<i>Picanha de cordeiro, tomate provençal, gratin dauphinois, farofa.....</i>	R\$ 78,00
<i>Confit de pato, molho demie glace, batatas sarladaises.....</i>	R\$ 88,00
<i>Peixe do dia – sob consulta.....</i>	R\$ 62,00
<i>Mexilhões ao Pastis e batata frita.....</i>	R\$ 66,00
<i>Pirarucu na infusão de erva cidreira, farofa de dendê e arroz de coco..</i>	R\$ 74,00
<i>Camarões grelhados à provençal e arroz basmati.....</i>	R\$125,00
<i>Bacalhau assado, couscous gigante, tapenade e pesto de manjeriça.....</i>	R\$ 86,00
<i>Polvo grelhado na páprica defumada, batata e legumes provençais.....</i>	R\$ 98,00

LES PETITES ANNONCES QUOTIDIENNES

“LES PLATS DU
MOMENT DU CHEF
ALAIN”

Consulte nossos garçons sobre as novidades do dia!

DERNIÈRES MINUTES SUCRÉES

<i>Café Gourmand.....</i>	R\$ 22,00
<i>Petit Gateau, sorvete de baunilha.....</i>	R\$ 25,00
<i>Millefeuille e caramelo salgado.....</i>	R\$ 22,00
<i>Crème brûlée.....</i>	R\$ 18,00
<i>Tarte tatin, sorvete de baunilha.....</i>	R\$ 22,00
<i>Taça de mousse de chocolate.....</i>	R\$ 18,00
<i>Crêpe Suzette ao Gd Marnier.....</i>	R\$ 25,00
<i>Frutas da estação.....</i>	R\$ 12,00
<i>Crêpe Piaf de banana ou morango.....</i>	R\$ 22,00
<i>Fondant de chocolate e sopa de frutas vermelhas.....</i>	R\$ 20,00

Supplément illustré!

Les Exclusivités du Bistrot



Frosé R\$25,00



Punch ao
Champagne R\$ 25,00



Sangrita R\$25,00
Pichet 500 ml R\$ 56,50

Les typiques...

Pastis	R\$ 26,00
Kir	R\$ 24,00
Kir Royal	R\$ 26,00
Communard	R\$ 24,00

EAUX

Jarra de água	Cortesia
Água	R\$ 6,50
Água com Gas	R\$ 6,50
Perrier	R\$ 12,00
San Pellegrino	R\$ 12,00
Acqua Panna	R\$ 12,00

Jus de fruits frais

Sucos naturais	R\$ 9,00
----------------	----------

SOFT

Suco de tomate	R\$ 8,50
Refrigerante	R\$ 6,50
Schweppes	R\$ 7,00

APÉRITIFS

Campari	R\$ 16,00
Carpano Punt L. Mês	R\$ 26,00
Martini Bianco	R\$ 16,00

COCKTAILS CLASSIQUES

Aperol Spritz	R\$ 26,00
Apple Martini	R\$ 28,00
Bloody Mary	R\$ 26,00
Cosmopolitan	R\$ 28,00
Dry Martini	R\$ 28,00
Gin Tônica	R\$ 29,00
Manhattan	R\$ 28,00
Margarita	R\$ 28,00
Mojito	R\$ 26,00
Negroni	R\$ 30,00
Old Fashioned	R\$ 28,00
Pisco Sour	R\$ 26,00
Porto Tônica	R\$ 26,00

TEQUILAS

José Cuervo Silver	R\$ 20,00
José Cuervo Reposado	R\$ 38,00

GINS

Gordon's	R\$ 22,00
Tanqueray	R\$ 26,00

VODKAS

Absolut	R\$ 24,00
Grey Goose	R\$ 26,00
Stolichnaya	R\$ 24,00
Smirnoff	R\$ 20,00

BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso Pura Origem	R\$ 7,00
Brasil - MG - doce frutado	
Índia - sul da Índia - intenso com notas de cacau torrado	
Guatemala - montanhas da Guatemala - suave com notas de cereais adocicados	
Capuccino	R\$ 7,00
Machiato	R\$ 7,00
Chocolate	R\$ 7,00
Chá Natural	R\$ 7,00

CAIPIRINHAS & CAIPIROSKAS

Caipirinha Especial - Nega Fulô/Espirito de Minas	R\$ 24,00
Caipiroska Nacional - Smirnoff	R\$ 23,00
Caipiroska Importada - Absolut/Stolichnaya	R\$ 30,00

WHISKIES

Bourbon	
Jack Daniels	R\$ 22,00
Standard	
Johnny Walker Red Label	R\$ 20,00
J&B	R\$ 20,00
Deluxe	
Chivas Regal 12	R\$ 30,00
Johnny Walker Black Label	R\$ 30,00
Old Parr	R\$ 28,00
Super Deluxe	
Chivas Regal 18	R\$ 45,00
Johnny Walker Platinum Label	R\$ 62,00
Johnny Walker Blue Label	R\$ 75,00
Royal Salute 21 anos	R\$ 70,00

BIÈRES

Weihenstephaner Hefeweissbier	R\$ 24,00
Weissbier - Dourado - Alemanha - 500ml - 5,4% alc/vol	
Lefebvre Barbär Blonde	R\$ 24,00
Specialty Honey Beer - Dourado - Bélgica - 330ml - 8,0% alc/vol	
Stella Artois	R\$ 12,00
Premium American Lager - Amarelo - Bélgica - 275 ml - 5,0% alc/vol	
Bistrot de Paris IPA	R\$ 18,00
Uma IPA leve, clara e refrescante com amargor reduzido, desenvolvida especialmente para o Bistrot de Paris - Âmbar - Brasil - 300ml - 5,5%	
Cerpa Export Premium Lager	R\$ 12,00
Premium American Lager - Amarelo - Brasil - 350 ml - 5,3% alc/vol	
Anchor Brekles Brown Ale	R\$ 28,00
Brown Ale - Marrom Escuro - EUA - 355ml - 6,0% alc/vol	
Anchor Go West IPA	R\$ 28,00
IPA - Âmbar - EUA - 355ml - 6,7% alc/vol	
Norteña	R\$ 29,00
American Lager - Amarelo - Uruguai - 960 ml - 5,0% alc/vol	

VIN DE PORTO

Graham's Tawny	R\$ 22,00
----------------	-----------

LIQUEURS

Bailey's	R\$ 20,00
Chartreuse verte	R\$ 28,00
Chartreuse jaune	R\$ 28,00
Grand Marnier	R\$ 26,00
Limoncello	R\$ 24,00

DIGESTIFS

Grappa	R\$ 24,00
Poire William's	R\$ 32,00

COGNAC & ARMAGNAC

Courvoisier VSOP	R\$ 42,00
Hennessy VSOP	R\$ 38,00
Marquis de Caussade	R\$ 41,00
Remy Martin VSOP	R\$ 34,00

CACHAÇAS

Espirito de Minas	R\$ 12,00
Nega Fulô	R\$ 12,00

RHUM

Barcardi - Prata/Ouro	R\$ 16,00
Havana Club 3 Anos	R\$ 20,00