

Le Petit Journal

Bistrot de Paris

www.bistrotdeparis.com.br

UN LIEU DE VIE OÙ RÈGNE L'AMOUR DU BON

PREMIÈRE EDITION

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

Chef de Rubrique Cuisine : Gabi e Samara, Chef de Rubrique Salle : Darlan, Rédacteur en Chef Communication : Lucas

#bistrot de paris

facebook @bistrotdeparissp

@bistrot_de_paris

CHRONIQUE HIVERNALE

LES SPECIALITÉS SAVOYARDES

Servido apenas nas áreas externas

SOUPE À L'OIGNON R\$ 38,00
Sopa de cebola com massa folhada

TARTIFLETTE DU SAVOYARD..... R\$ 58,00
Reblochon derretido e gratinado, batatas cozidas, cebola e bacon caseiro

RACLETTE TRADITIONNELLE R\$ 89,00/PESSOA*
Tradicional queijo raclette derretido acompanhado de batatas cozidas, tábua de frios selecionados: viande des Grisons, presunto cru, lombo defumado e calabresa apimentada, cornichons, mini cebola e baguete

FONDUE AU FROMAGE ORIGINALE ARROSÉE AU KIRSCH..... R\$ 76,00/PESSOA*
Clássica fondue suave dos queijos Appenzeller, Emmenthal, Gruyère, vinho branco e Kirsch

FONDUE AU FROMAGE ET PLANCHE DE CHARCUTERIES..... R\$ 92,00/PESSOA*
Fondue de queijo acompanhada de tábua de frios selecionados

FONDUE AU CHOCOLATE, FRUITS DE SAISON ET MADELEINES.... R\$ 42,00/PESSOA*
Fondue de chocolate meio amargo com frutas da estação e madeleines

- Servidos para, no mínimo, duas pessoas