

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

#bistrot de paris

facebook @bistrotdeparissp

@bistrot_de_paris

L'EDITO DES ENTRÉES

| | |
|---|----------------------------------|
| Escargots de bourgogne na concha..... | 6 Un R\$ 52,00 12 Un R\$ 92,00 |
| Ostras de Sta. Catarina, vinagre do Bistrot..... | 6 Un R\$ 34,00 12 Un R\$ 62,00 |
| Tábua de charcuteries caseira..... | R\$ 54,00 |
| Entrada Gourmande..... | R\$ 66,00 |
| Pâté da campagne autentico | R\$ 32,00 |
| Seleção de tartines do Bistrot..... | R\$ 32,00 |
| Salada de salmão defumado caseiro, vinagrette de manga..... | R\$ 48,00 |
| Salada ao queijo St Marcelin empanado com nozes..... | R\$ 48,00 |
| Salada « sud ouest » - confit de canard, foie gras, magret defumado..... | R\$ 56,00 |
| Terrine de Foie gras de pato ao armagnac, compota de figos e brioche..... | R\$ 92,00 |
| Ovo cocotte com foie gras em mini panela e pão de especiarias..... | R\$ 48,00 |
| Sopa de cebola com massa folhada..... | R\$ 40,00 |

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

Para dividir

| | |
|--|------------|
| Paleta de Cordeiro de "16 horas" e gratin dauphinois..... | R\$ 170,00 |
| Paleta de leitão "Pururuca", compota de maçã e chips de batata doce..... | R\$ 162,00 |

Tábua de queijos..... R\$ 56,00

PLATS À LA UNE

| | |
|--|------------|
| Steak tartare, batata frita, salada | R\$ 60,00 |
| Tournedos ao molho Poivre, batata frita..... | R\$ 62,00 |
| Bœuf Bourguignon, classico braseado ao vinho tinto, purê de batata..... | R\$ 64,00 |
| Entrecôte Black Angus grelhado Bearnaise, batatas croquantes..... | R\$ 78,00 |
| Rabada de black Angus, gremolata e gnocchi de semolina..... | R\$ 68,00 |
| Costelinhas de porco confitadas, polenta de Savoie ao bacon caseiro..... | R\$ 64,00 |
| Cassoulet - nossa versão francesa da feijoada..... | R\$ 76,00 |
| Confit de pato, molho demie glace, batatas bolinhas e champignons..... | R\$ 88,00 |
| Magret de pato, molho de frutas vermelhas, pupunha e champignons..... | R\$ 120,00 |
| Ragu de cordeiro provençal e polenta cremosa..... | R\$ 68,00 |
| Peixe do dia - sob consulta..... | R\$ 64,00 |
| Mexilhões ao creme de curry e batatas fritas..... | R\$ 66,00 |
| Pirarucu na infusão de erva cidreira, farofa de dendê e arroz de coco..... | R\$ 76,00 |
| Pescada Amarela ao leite de coco e azeite de dendê, arroz de coco..... | R\$ 74,00 |
| Camarões grelhados à Provençal e arroz basmati..... | R\$ 125,00 |
| Polvo grelhado na páprica defumada, batata e legumes provençais..... | R\$ 98,00 |

LES PETITES ANNONCES QUOTIDIENNES

"LES PLATS DU MOMENT DU CHEF ALAIN"

CONSULTAR AS LOUSAS DO BISTROT

DERNIÈRES MINUTES SUCRÉES

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

Nouvelles Printanières!

Les Exclusivités du Bistrot



Punch ao Champagne R\$ 25,00



Frosé 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

| | |
|-------------------------------|-----------|
| <i>Jarra de agua cortesia</i> | |
| <i>Agua</i> | R\$ 6,50 |
| <i>Agua com Gas</i> | R\$ 6,50 |
| <i>Perrier</i> | R\$ 12,00 |
| <i>San Pellegrino</i> | R\$ 12,00 |
| <i>Acqua Panna</i> | R\$ 12,00 |

Jus

de Fruits frais

Sucos naturais R\$ 9,00

SOFT

| | |
|-----------------------|----------|
| <i>Suco de Tomate</i> | R\$ 8,50 |
| <i>Refrigerante</i> | R\$ 6,50 |
| <i>Schweppes</i> | R\$ 7,00 |

APERITIVOS

| | |
|-------------------------------|-----------|
| <i>Campari</i> | R\$ 16,00 |
| <i>Carpano Punt & Mês</i> | R\$ 26,00 |
| <i>Martini Bianco</i> | R\$ 16,00 |

COCKTAILS CLASSIQUES

| | |
|----------------------|-----------|
| <i>Apero Spritz</i> | R\$ 26,00 |
| <i>Apple Martini</i> | R\$ 28,00 |
| <i>Bloody Mary</i> | R\$ 26,00 |
| <i>Cosmopolitan</i> | R\$ 28,00 |
| <i>Dry Martini</i> | R\$ 28,00 |
| <i>Gin Tônica</i> | R\$ 29,00 |
| <i>Manhattan</i> | R\$ 28,00 |
| <i>Margarita</i> | R\$ 28,00 |
| <i>Mojito</i> | R\$ 26,00 |
| <i>Negroni</i> | R\$ 30,00 |
| <i>Old Fashioned</i> | R\$ 28,00 |
| <i>Pisco Sour</i> | R\$ 26,00 |
| <i>Porto Tônica</i> | R\$ 26,00 |

TEQUILAS

| | |
|-----------------------------|-----------|
| <i>José Cuervo Silver</i> | R\$ 20,00 |
| <i>José Cuervo Reposado</i> | R\$ 38,00 |

GINS

| | |
|------------------|-----------|
| <i>Gordon's</i> | R\$ 22,00 |
| <i>Tanqueray</i> | R\$ 26,00 |

WODKAS

| | |
|--------------------|-----------|
| <i>Absolut</i> | R\$ 24,00 |
| <i>Grey Goose</i> | R\$ 26,00 |
| <i>Stolichnaya</i> | R\$ 24,00 |
| <i>Smirnoff</i> | R\$ 20,00 |

BOISSONS CHAUDES

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

CAIPIRINHAS & CAIPIROSKAS

| | |
|---|-----------|
| <i>Caipirinha Especial - Nega Fulo /Espirito de Minas</i> | R\$ 24,00 |
| <i>Caipiroska Nacional - Smirnoff</i> | R\$ 23,00 |
| <i>Caipiroska Importada - Absolut/Stolichnaya</i> | R\$ 30,00 |

WHISKIES

Bourbon

| | |
|---------------------|-----------|
| <i>Jack Daniels</i> | R\$ 22,00 |
|---------------------|-----------|

Standard

| | |
|--------------------------------|-----------|
| <i>Johnny Walker Red label</i> | R\$ 20,00 |
| <i>JeLB</i> | R\$ 20,00 |

Deluxe

| | |
|----------------------------------|-----------|
| <i>Chivas Regal 12</i> | R\$ 30,00 |
| <i>Johnny Walker Black Label</i> | R\$ 30,00 |
| <i>Old Parr</i> | R\$ 28,00 |

Super Deluxe

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| <i>Chivas Regal 18</i> | R\$ 45,00 |
| <i>Johnny Walker Platinum Label</i> | R\$ 62,00 |
| <i>Johnny Walker Blue Label</i> | R\$ 75,00 |
| <i>Royal Salute 21 anos</i> | R\$ 70,00 |

BIÈRES

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| <i>Weihenstephaner Hefeweissbier</i> | R\$ 24,00 |
|--------------------------------------|-----------|

Weissbier - Dourado - Alemanha - 500ml - 5,4% alc/vol

| | |
|-------------------------------|-----------|
| <i>Lefebvre Barbär Blonde</i> | R\$ 24,00 |
|-------------------------------|-----------|

Specialty Honey Beer - Dourado - Bélgica - 330ml - 8,0% alc/vol

| | |
|----------------------|-----------|
| <i>Stella Artois</i> | R\$ 12,00 |
|----------------------|-----------|

Premium American Lager - Amarelo - Bélgica - 275 ml - 5,0% alc/vol

| | |
|-----------------------------|-----------|
| <i>Bistrot de Paris IPA</i> | R\$ 18,00 |
|-----------------------------|-----------|

Uma IPA leve, clara e refrescante com amargor reduzido, desenvolvida especialmente para o Bistrot de Paris - Âmbar - Brasil - 300ml - 5,5%

| | |
|-----------------------------------|-----------|
| <i>Cerpa Export Premium Lager</i> | R\$ 12,00 |
|-----------------------------------|-----------|

Premium American Lager - Amarelo - Brasil - 350 ml - 5,3% alc/vol

| | |
|---------------------------------|-----------|
| <i>Anchor Brekles Brown Ale</i> | R\$ 28,00 |
|---------------------------------|-----------|

Brown Ale - Marrom Escuro - EUA - 355ml - 6,0% alc/vol

| | |
|---------------------------|-----------|
| <i>Anchor Go West IPA</i> | R\$ 28,00 |
|---------------------------|-----------|

IPA - Âmbar - EUA - 355ml - 6,7% alc/vol

| | |
|----------------|-----------|
| <i>Norteña</i> | R\$ 29,00 |
|----------------|-----------|

American Lager - Amarelo - Uruguai - 960 ml - 5,0% alc/vol

VIN DE PORTO

| | |
|-----------------------|-----------|
| <i>Graham's Tawny</i> | R\$ 22,00 |
|-----------------------|-----------|

LIQUEURS

| | |
|-------------------------|-----------|
| <i>Bailey's</i> | R\$ 20,00 |
| <i>Chartreuse verte</i> | R\$ 28,00 |
| <i>Chartreuse jaune</i> | R\$ 28,00 |
| <i>Grand Marnier</i> | R\$ 26,00 |
| <i>Lemoncello</i> | R\$ 24,00 |

DIGESTIFS

| | |
|------------------------|-----------|
| <i>Grappa</i> | R\$ 24,00 |
| <i>Poire William's</i> | R\$ 32,00 |

COGNAC & ARMAGNAC

| | |
|----------------------------|-----------|
| <i>Courvoisier VSOP</i> | R\$ 42,00 |
| <i>Hennessy VSOP</i> | R\$ 38,00 |
| <i>Marquis de Caussade</i> | R\$ 41,00 |
| <i>Remy Martin VSOP</i> | R\$ 34,00 |

CACHAÇAS

| | |
|--------------------------|-----------|
| <i>Espirito de Minas</i> | R\$ 12,00 |
| <i>Nega Fulo</i> | R\$ 12,00 |

RHUM

| | |
|------------------------------|-----------|
| <i>Barcardi - Prata/Ouro</i> | R\$ 16,00 |
| <i>Havana Club 3 ANOS</i> | R\$ 20,00 |