



L'ATELIER BISTROT

Menu fornecido apenas para referência.
Os menus estão sujeitos a alterações
e serão confirmados novamente a bordo

MENU

PTB

ENTRADAS

TORTA SALGADA DE BACON E QUEIJO GRUYÈRE
Quiche lorraine

SALADA DE ATUM, VAGEM, OVO, BATATA, TOMATE, ANCHOVA,
AZEITONAS PRETAS
Salade niçoise

SOPA DE CEBOLA ASSADA NO FORNO
Soupe à l'oignon gratinée

MIX DE FOLHAS, NOZES TORRADAS, FOIE GRAS, CONFIT DE MOELA DE PATO,
PEITO DE PATO DEFUMADO, BATATA E PÃO RÚSTICO*
Salade périgourdine

SALADA DE CHICÓRIA COM VINAGRETE MORNO DE CHALOTA E BACON,
OVO POCHÉ MACIO*
Frisée aux lardons

FOIE GRAS DE PATO, GELEIA DE FIGO E PÃO BRIOCHE PARISIENSE
Foie gras de canard, brioche et confiture de figues

ESCARGOT DA BORGONHA, MANTEIGA DE ALHO E SALSAS
Escargots de Bourgogne

PRATOS PRINCIPAIS

MEXILHÃO PRETO COZIDO COM MOLHO DE CHALOTA E VINHO BRANCO
Moules marinières

LINGUADO DOVER EXTRAGRANDE FRITO, MANTEIGA DE LIMÃO,
BATATAS AO VAPOR
Sole meunière, pommes vapeur

FRANGO CAIPIRA ASSADO PARA DUAS PESSOAS, COM BATATA FRITA
Poulet fermier rôti pour deux, pommes frites maison

FÍGADO DE VITELA FRITO, BATATA ASSADA E CEBOLA CONFITADA
Foie de veau poêlé, pommes lyonnaise

RIBEYE FRITA, BATATA FRITA, MOLHO À ESCOLHA*
Entrecôte, frites maison, sauces au choix

TARTAR DE CARNE LEVEMENTE SELADA, MIX DE FOLHAS*
Tartare de bœuf allez-retour, salade de mesclun

LAGOSTA INTEIRA ASSADA, MASSA FRESCA CASEIRA,
CREME DE ESTRAGRÃO LEVE*
Homard entier rôti, pâtes fraîches maison, bisque légère à l'estragon

MOLHOS

VINHO TINTO
bordelaise

TARRAGON
HOLLANDAISE
béarnaise

PIMENTA VERDE
poivre vert

ROQUEFORT
CREMOSO
Roquefort

CHALOTA
échalotes

ACOMPANHAMENTOS

VAGEM FRANCESA
haricots verts

SALADA MISTA
salade verte

BATATA FRITA
frites maison

PURÊ DE BATATA
potim purée

SOBREMESAS

NOSSO BABA, ARMAGNAC E CHANTILLY
Notre baba

BOLO DE LEMON CURD, CONFIT CÍTRICO E TOMILHO
Tarte au citron

BAUNILHA MILLEFEUILLE
Millefeuille à la vanille

CRÈME BRÛLÉE

BOLO DE CHOCOLATE COM CORAÇÃO MOLE
Fondant au chocolat

BOLO DE MAÇA CARMELIZADA
Tarte Tatin

PROFITEROLES TRADICIONAL, COBERTURA DE CHOCOLATE

SELEÇÃO DE SORVETE E SORBETS

EXPERIÊNCIA CULINÁRIA

Se você comprou o pacote, você tem direito a uma entrada, um prato principal com um acompanhamento e uma sobremesa de sua escolha. Você pode substituir um prato da seleção Experiência Culinária por um prato do menu à la carte, por apenas 50% do preço indicado. Pratos adicionais também podem ser incluídos ao valor integral.

ENTRADAS

TORTA SALGADA DE BACON E QUEIJO GRUYÈRE

SALADA DE ATUM, VAGEM, OVO, BATATA, TOMATE, ANCHOVA, AZEITONAS PRETAS

SOPA DE CEBOLA ASSADA NO FORNO

SALADA DE CHICÓRIA COM VINAGRETE MORNO DE CHALOTA E BACON, OVO POCHÉ MACIO*

ESCARGOT DA BORGONHA, MANTEIGA DE ALHO E SALSAS

PRATOS PRINCIPAIS

MEXILHÃO PRETO COZIDO COM MOLHO DE CHALOTA E VINHO BRANCO

LINGUADO DOVER FRITO, MANTEIGA DE LIMÃO, BATATAS AO VAPOR

MEIO FRANGO ASSADO, BATATA FRITA

TARTAR DE CARNE LEVEMENTE SELADA, MIX DE FOLHAS*

SOBREMESAS

NOSSO BABA

BOLO DE LEMON CURD

CRÈME BRÛLÉE

BOLO DE MAÇA CARMELIZADA

PROFITEROLES TRADICIONAL, COBERTURA DE CHOCOLATE

SELEÇÃO DE SORVETE E SORBETS

Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento, por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.
* Nota informativa de saúde pública: o consumo de carnes (bovina, suína, de aves e de carneiro), pescados, crustáceos e ovos que estejam crus ou pouco cozidos, aumenta o risco de doenças de origem alimentar, principalmente àqueles que já possuem condições de saúde particulares. Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos. Estes alimentos são descongelados obedecendo todas as instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto.

L'ATELIER
BISTROT