

CAFÉS & CHÁS

Café coado	12,00
Café espresso	9,00
Café espresso com leite	14,00
Cappuccino sachê	15,50
Cappuccino italiano	16,00
Mocha	19,00
<i>Espresso, leite vaporizado, calda de chocolate, chantilly</i>	
Chocolate quente	21,50
Chai Tea Latte	18,00
Chá importado	15,00

CAFÉS ESPECIAIS

Irish Coffee	28,00
<i>Espresso, whisky, chantilly</i>	
Amarula Coffee	34,00
<i>Espresso, Amarula, leite vaporizado, calda de caramelo salgado, notas de avelã</i>	
Bailey´s Comigo	33,00
<i>Espresso, Baileys, leite vaporizado, notas de macadâmia</i>	
Coconut Coffee	28,50
<i>Espresso, rum, leite vaporizado com coco</i>	
Choconhaque	31,00
<i>Chocolate quente, conhaque, chantilly</i>	

CAFÉS GELADOS

Iced coffee	16,00
Cappuccino gelado	23,00
Cappuccino frappé	28,50
<i>Espresso, sorvete de creme, calda de chocolate</i>	
Baileys cappuccino	38,00
<i>Espresso, Baileys, sorvete de creme</i>	

TEMOS OPÇÃO DE LEITE SEM LACTOSE PARA TROCA



MENU EXECUTIVO

SEGUNDA À SEXTA (EXCETO FERIADOS), DAS 12H ÀS 16H

ENTRADA + PRATO PRINCIPAL R\$ 76,00

ENTRADAS

Vichyssoise

Saladinha Ah! Bon

PRATOS PRINCIPAIS

Penne ao molho toscano

Saint peter ao creme de espinafre e arroz 7 grãos

Peito de frango ao molho supreme com legumes salteados

Polpetone caprese com liguini na manteiga de sálvia

Fraldinha com gnocchi de espinafre ao gorgonzola

CAFÉ ESPRESSO (CORTESIA)



CAFETERIA

PARA COMEÇAR

Pão de queijo	8,00
Pão de queijo com presunto e cream cheese	14,00
Pão de queijo com Canastra	15,00
<i>* adicione presunto</i>	<i>+ 4,00</i>
Tortinha de frango com catupiry	18,00
Tortinha de alho-poró	18,00

VIENNOISERIE

Cannelé (unid)	9,00
Grissini de parmesão (porção)	20,00
Croissant	14,00
Croissant de amêndoas	20,00
Pain au chocolat	18,00
Croissant recheado com mussarela, tomate confit, rúcula	28,00
Croissant recheado com presunto e queijo	25,00
Cesta de brioche com geleia, manteiga e mel	38,00
Chá Colonial <i>(sujeito a disponibilidade)</i>	65,00

*1 bebida quente (espresso, cappuccino, chocolate quente ou chá); 1 croissant; 1 cannelé;
1 fatiade bolo (Chiffon ou broa de coco c/ Canastra); 2 fatias de brioche; grissini de parmesão;
geleia, manteiga, mel.*

PARA ADOÇAR

Bolo Chiffon com calda de laranja	15,00
Broa de Canastra com coco	12,00
Bolo Chocolatudo	28,00

PORÇÕES ADICIONAIS

R\$ 6,00 (CADA)

Manteiga
Cream cheese
Geleia
Mel
Chantilly

R\$ 8,00 (CADA)

Nutella
Calda de caramelo salgado
Calda de chocolate

BENEDICTS & TOASTS

PÃES ARTESANAIS DE FERMENTAÇÃO NATURAL

Ovos mexidos com torrada de pão de grãos	25,00
Omelete com torrada de pão de grãos	25,00
<i>Acréscimos: queijo Canastra +8,00 Presunto +3,00 Bacon +8,00</i>	
Eggs Benedict	28,00
<i>English muffin, ovo poché, presunto, molho hollandaise.</i>	
Eggs Royale	34,00
<i>English muffin, ovo poché, salmão defumado, molho hollandaise.</i>	
Toast de Cogumelos	36,00
<i>Pão de grãos, cogumelos, ovo mexido</i>	
<i>* opção trufado</i>	<i>+12,00</i>
Toast de salmão	45,00
<i>Pão de grãos, salmão defumado, ovo mollet, abacate, sour cream</i>	
Toast de Brie & Parma	49,00
<i>Pão de grãos, brie, Parma, com compota de damasco</i>	

SANDUÍCHES

P&Q	28,00
<i>Brioche tostado na manteiga, presunto e mussarela de búfala.</i>	
Panini	43,00
<i>Ciabatta, mussarela de búfala em bola, tomate confit, rúcula, pesto.</i>	
C ´est Bon	49,00
<i>Ciabatta, Parma, brie, tomate confit, rúcula, pesto.</i>	
Croque Monsieur	44,00
<i>Brioche, presunto, gruyère, molho mornay gratinado.</i>	
Nice	48,00
<i>Ciabatta, frango grelhado, gruyère, alface, tomate.</i>	
Sanduiche de filé	68,00
<i>Ciabatta, filé, queijo Canastra, molho de mostarda Dijon, alface, tomate.</i>	

SUBSTITUIÇÕES + R\$ 7,00 Troca de qualquer pão por croissant

RESTAURANTE

ENTRADAS

Pastelzinho de queijo Canastra	39,00
Carpaccio, molho de alcaparras, rúcula, parmesão	68,00
Lâminas de salmão defumado, molho de iogurte, saladinha de folhas	69,00

SALADAS

Salada Toscana	65,00
<i>Alface americana, tomate, mussarela de búfala, gorgonzola, cogumelo Paris, azeitona preta, croutons.</i>	
Salada do Campo	69,00
<i>Folhas verdes, frango grelhado, julienne de cenoura e beterraba, tomatinho, mussarela de búfala, parmesão, croutons e molho agridoce.</i>	
Salada Caesar com frango grelhado	69,00
Salada morna de frango, arroz cateto, pepino, repolho roxo, tomatinho,picles de cebola roxa, molho de iogurte e tahine	69,00
Salada Oriental de atum selado, bifum, cenoura, repolho roxo, pepino, manga, molho oriental	76,00

MASSAS & RISOTOS

Nhoque de espinafre (pomodoro ou gorgonzola)	57,00
Ravioli de mussarela de búfala e espinafre, molho pomodoro	68,00
Rigatoni ao forno, linguiça defumada, mussarela de búfala, molho pomodoro	65,00
Risoto de funghi	75,00
Risoto de filé com ervas	82,00
Risoto de camarão com zucchini	96,00

AVES & PEIXES

Peito de frango, molho de mostarda, legumes	69,00
Peito de frango, molho de siciliano, batata gratinada	69,00
Moquequinha de peixe com camarão	102,00
Saint Peter, molho de leite de coco e gengibre, purê de banana da terra, farofa de castanhas	84,00
Peixe do dia, molho provençal, legumes	95,00
Salmão, molho de laranja, batata gratinada	98,00
Atum em crosta de gergelim, espaguete de pupunha trufado	102,00

CARNES

Picadinho de filé	79,00
Filé au poivre vert, aligot	102,00
Filé, farfalle ao creme, Parma, ervilha	102,00
Filé ao molho de mostarda, batata na manteiga de tomilho	102,00
Bife ancho, nhoque de espinafre ao gorgonzola	125,00

SOBREMESAS

Quindim	20,00
Mil folhas	22,00
Torta de limão	29,00
Romeu e Julieta	25,00
Twix Maison	28,00
<i>Sablé breton, caramelo, mousse de chocolate, glaçado no chocolate com amêndoas</i>	
Entremet de cheesecake com frutas vermelhas	26,00
Entremet de gianduia	29,00
Bolo Chocolatudo	30,00
<i>Bolo de chocolate intenso com 4 camadas de ganache de chocolate</i>	
Macaron (unid)	8,00
Trufa de cacau (unid)	7,00

BEBIDAS

Água mineral	8,50
Refrigerante	10,00
Suco Valle	12,00
Suco de uva integral	18,00
Shot de limão espremido	5,00
Limonada suíça	16,00
Suco de laranja	16,00
Suco de abacaxi com hortelã	16,00
Pink Lemonade	16,00
Soda italiana	15,00
Chá preto gelado com siciliano e hortelã	15,00
Citrus Água tônica	12,00
Chopp Pilsen	16,00
Cerveja long neck	15,00
Vinho da Casa (250ml)	30,00

Para outras opções peça nossa “Carta de Vinhos”

DRINKS E DOSES

Caipivodka Smirnoff	28,00
Caipivodka Absolut	33,00
Caipirinha	30,00
Gin Tônica	34,00
Whisky 8 anos (dose)	22,00
Whisky 12 anos (dose)	33,00
Rum (dose)	18,00
Cachaça (dose)	22,00
Vodka Smirnoff (dose)	20,00
Absolut (dose)	24,00
Licor Amarula (dose)	26,00
Licor Baileys (dose)	29,00