

# MENU EXECUTIVO

ENTRADA + PRINCIPAL + SOBREMESA | R\$ 89



## ENTRÉE

### BATATA BRAVA / CREME DE BURRATA

Batatas finamente fatiadas e crocantes cobertas por creme de burrata.

### SALADA DE ROAST BEEF

Salada com mignon semi cruado, tomates assados, molho gorgonzola, pó de azeitonas e croutons.

### BAGUETE DE PÃO DE QUEIJO

Recheado com creme de requeijão e goiabada picante.

### TUTANO / PÃO RÚSTICO

Tutano assado com alho e parmesão. Acompanha torrada rústica de fermentação natural.

### CROQUETE DE CUPIM

Recheado de queijo minas padrão curado e geleia de cebola caramelizada com café e molho de sementes de mostarda e tamarindo.

## PLAT PRINCIPAL

### ARROZ NEGRO / CHAMPIGNON / ABÓBORA / COCO

Creme de abóbora japonesa com leite de coco e especiarias, arroz negro com mix de legumes, mix de champignons dourados na gordura do coco, salvia crocante e sementes de abóbora. [VEGANO]

### PICADINHO À LÁ MODE DE CHEZ NOUS

Picadinho de mignon com arroz branco, farofa de bacon e milho, azedinha de couve, tartar de banana e ovo perfeito.

### VACA ATOLADA À LA MODE DE CHEZ NOUS

Releitura do clássico brasileiro na visão da Chef. Costela lentamente assada ao molho demi glace com aipim prensado, farofa de brioche e folhas de agrião.

### TARTIFLETTE DE MIGNON

Assado de filé mignon e bacon, batatas gratinadas, tomilho e queijo Brie dourado.

### CUPIM Prensado Sabores do Brasil

Sobre mousseline de feijão branco, couve refogada, cupim lentamente assado por 16 horas e prensado com batata palha de aipim e caldo do cupim.

### RISOTO DE CUPIM, CREME DE BURRATA E ESPUMA DE PARMESÃO

Risoto cremoso com cupim lentamente assado por 16 horas, com creme de burrata, rúcula selvagem, crocante de brioche maison e espuma de grana padano.

## LE DESSERT

### TARTE TATIN

Tradicional torta de maçã francesa com sorvete de creme.

### UNE EXPLOSION DE CHOCOLAT

Duo de mousse de chocolate branco e preto, com crumble de chocolate, geleia de morango e hortelã, coberto por esfera de chocolate amargo e regado a mesa com ganache de chocolate e brandy.

### MADELEINE AU CHOCOLAT

Brioche doces Maison com chocolate amargo sobre creme de doce de leite argentino e farofa de paçoca.

### PROFITEROLE ET CHOCOLAT

Recheado de sorvete de creme, com crocante de amendoim e calda quente de chocolate amargo.

SEGUNDA À SEXTA, 12H ÀS 16H, EXCETO FERIADOS



## ESPECIAL

### ◆ “EU SONHO COM OSTRAS” ◆

Nosso Plateau com 6 ou 12 ostras frescas de Angra, finalizado com sorbet de cítricos, mix de supremes, óleo de azeitonas pretas e brotos orgânicos.

6 UNID R\$ 82 | 12 UNID R\$ 158

SEXTA, SÁBADO E DOMINGO

## COUVERT D’HEAVEN

### • POUR DEUX •

[ PARA 2 ]

\*

#### PANELINHA DE POLVO R\$ 113

Tentáculos de polvo dourado com mini batatas, cebola queimada, tomate uva, azeitonas, molho gremolata, pó de bacon e brotos orgânicos.

#### QUEIJO BRIE / PRESUNTO CRU / MORANGOS R\$ 98

\*

Queijo brie envolto no presunto cru serrano com geleia Maison de morangos e vinho do Porto, amêndoas crocantes e brotos e flores orgânicas. Acompanha mini baguettes Maison.

#### TUTANO TARTAR R\$ 137

Tartar de filé mignon cru picado na ponta da faca sobre barca de tutano assado com mini batatas suflê, purê de alho negro, gema cozida em baixa temperatura e brotos orgânicos. Acompanha baguettes, torradas e croissant Maison.

#### GNOCCHI FRITTI



Mesinha de gnocchi frito com mix de geleias caseiras: goiabada picante, geleia de maçã e salsa picon.

R\$ 59

## ENTRÉE

#### NOSSOS BOLINHOS



Consulte os sabores disponíveis com nossos garçons.

PARA 2 PESSOAS | R\$ 63

#### LAGOSTA / OVAS DE MUJOL / TUILLE DE SAGU R\$ 98



Um snack de salada de lagosta misturado com ovas de mujol, gel de ponzu e de limão siciliano com gengibre sobre tuille de sagu e brotos e flores orgânicas.

#### VIEIRAS / GUANCIALE / ABÓBORA / TUCUPI R\$ 115

Vieiras canadenses semi crudas, sobre purê de abóbora japonesa com leite de coco, crocante de guanciale, texturas de tucupi e finalizado com raspas de castanhas do Pará.

#### ENDÍVIAS / CHABICHOU / AMÊNDOAS R\$ 74

Endívias recheadas de queijo de cabra Chabichou brülée sobre supremes de laranja Bahia, amêndoas douradas e brotos e flores orgânicas ao molho de vinho do Porto.

#### SALADA / QUEIJO DE CABRA / PÊRAS / NOZES E ESPECIARIAS R\$ 75

Mix de folhas com queijo de cabra brülée, pêras douradas no espumante Moscatel e tomilho, nozes e mix de especiarias e molho redução de vinho.

contém glúten

\* glúten em ingrediente  
que pode ser trocado



## PLAT PRINCIPAL

### ARROZ NEGRO / CHAMPIGNON / ABÓBORA / COCO R\$ 79

Creme de abóbora japonesa com leite de coco e especiarias, arroz negro com mix de legumes, mix de champignons dourados na gordura do coco, sálvia crocante e sementes de abóbora. [VEGANO]

### RISOTTO NERO DI SEPPIA COM PEIXE E FRUTOS DO MAR R\$ 135

Risoto Nero com trio de peixe e frutos do mar, camarão VM, pirarucu e polvo grelhado. Pickles de mini cebola feitos na casa, gel de tucupi, espuma do mar e brotos orgânicos.

### RISOTTO / VIEIRAS / CAMARÃO / GUANCIALE R\$ 188

Risoto coberto por vieiras canadenses semi crudas, camarões grelhados, gel de tucupi, guanciale crocante, azeite de Shitaki, espuma de tucupi, brotos e flores orgânicas.

### POLVO / ARROZ NEGRO / ABÓBORA / COCO R\$ 135

Polvo grelhado sobre arroz negro, purê de abóbora japonesa com leite de coco, tuille de tinta de lula, supremes de cítricos, textura de azeitonas e espuma do mar.

## ESPAGUETE CARBONARA

Espaguete carbonara, finalizado à mesa, flambado ao Cognac no parmesão grana padano de 32kg, finalizado com bacon, farofa de brioche Maison, cebolete e gema de ovo caipira.

RELEITURA DE SUCESSO DA CHEF HEAVEN

R\$ 89

### MAGRET DE CANARD / COUSCOUS / GOIABADA PICANTE R\$ 123

Magret ao ponto rose, goiabada picante Maison, tuille de batata doce roxa, salada de erva doce e cítricos. Acompanha couscous marroquino, damascos e amêndoas douradas.

### ARROZ DE PATO / CONFIT DE CANARD / OVO PERFEITO R\$ 92

Confit de canard lentamente assado sobre arroz caldoso de pato com chorizo espanhol, glacê de pato, ovo caipira perfeito, couve kale dourada, crispy de cebola e farofa de brioche.

### PALETA DE CORDEIRO R\$ 99

Paleta lentamente assada, desfiada e prensada, servida com seu jus, alho confit e gremolata. Acompanha gratin de gnocchi fresco e couve flor ao queijo grana padano e gruyere.

### SABORES DO BRASIL R\$ 99

Posta de cupim assada em baixa temperatura por 22 horas com musseline de inhame, tartare de banana, azedinha de couve e farofa de brioche com nozes brasileiras ao molho demi glace.



---

---

## T-BONE AVEC FRITES

[ PARA 2 PESSOAS ]

T-Bone Black Angus grelhado e defumado à mesa com chips de carvalho e especiarias. Acompanha batatas fritas extra finas, azedinha de couve, mousseline de abóbora japonesa e molho demi glace.

**R\$ 389**

---

---

### STEAK AU POIVRE / POMME ANNA

**R\$ 135**

Filé mignon posta alta grelhado ao ponto rose, batatas finamente laminadas, confitadas e servidas super crocantes, alioli de ervas e texturas de azeitona. Finalizado com sauce au poivre.

### STEAK ET FRITES / FONDUE DE FROMAGE **R\$ 175**

300 g de contra filé Black Angus grelhado sobre cama de demi glace, dentes de alho e sálvia crocante, acompanha forca de fritas Maison, finalizado à mesa com fondue de queijo cheddar.


---

---

## LE DESSERT

### PARA COMPARTILHAR

**R\$ 59**

Pequena degustação com quadrinhos de limão siciliano, sorbet de limão, lemon curd, crumble de chocolate branco e brownie com amêndoas, sobre farofa de chocolate, caramelo de chocolate e sorbet de banana. 

### TARTE TATIN D'HEAVEN

**R\$ 38**



Releitura da Chef da tradicional tarte de maçã francesa feita com fitas de maçã enroladas, sorvete de creme, acompanha jarrinha de creme Anglaise de fava de baunilha e capim cidreira.

### MILLE-FEUILLE DE CHOCOLAT BLANC ET NOIR **R\$ 38**



Mil folhas recheado com duo de mousses, chocolate branco e chocolate amargo, finalizado com creme de fava de baunilha e amêndoas douradas.

### RELIGIEUSE AVEC BRIGADEIRO BLANC ET COCO **R\$ 41**



Massa de pâte à choux recheada com brigadeiro branco e coco, amêndoas laminadas sobre base de creme anglaise de fava de baunilha.

### RELIGIEUSE AVEC NUTELLA ET CHOCOLAT NOIR **R\$ 41**



Massa de pâte à choux recheada com creme de Nutella e amêndoas laminadas, com calda morna de chocolate amargo e Brandy.

### SPHERE EN CHOCOLAT BLANC BELGE **R\$ 49**



#### ET FRUITS DE LA PASSION

Esfera de chocolate branco recheado de Mousses de maracujá, calda de maracujá e sorvete de creme, sobre biscoito de chocolate branco, coberto por algodão doce para trazer aquela memória da infância e regado a mesa com calda quente de chocolate branco e Cognac.

### SPHERE EN CHOCOLAT NOIR BELGE **R\$ 49**



Esfera de chocolate amargo recheado de Duo de Mousses, de chocolate branco e amargo e sorvete de creme, geleia de morangos com vinho do porto, sobre biscoitos de chocolate amargo, coberto por algodão doce para trazer aquela memória da infância e regado a mesa com calda quente de chocolate amargo e Cognac.



## COCKTAILS CLÁSSICOS

**FITZGERALD** R\$ 42  
Gin, angostura, suco de limão e xarope de açúcar. [Acidez e frescor, mascarando com sucesso a potência do Gin ]

**PENICILLIN** R\$ 42  
Whisky, suco de limão, mel e gengibre. [Cítrico e intenso]

**APEROL SPRITZ** R\$ 42  
Espumante Prosecco, Aperol, água com gás e rodela de laranja. [Amargo e refrescante]

**COSMOPOLITAN** R\$ 39  
Vodka, suco de limão, suco de cranberry e licor de laranja. [Refrescante e aromático]

**NEGRONI** R\$ 45  
Campari, Vermouth Rosso e Gin. [Amargo e aperitivo]

**VODKA MULE** R\$ 42  
Vodka, soda de gengibre e espuma de gengibre. [Cítrico, refrescante e picante]

**MARGARITA** R\$ 39  
Tequila Ouro, suco de limão e xarope de açúcar. [Refrescante]

**HONEY BUBBLE** R\$ 42  
Gin, água de mel e Espumante. [ Leve e delicado, um grande aperitivo ]

**MILANESE G&T - LONG DRINK** R\$ 38  
Gin, Campari e água tônica. [ Complexidade, amargo e frutado ]

**BLOODY CAESAR** R\$ 39  
Suco de tomate, vodka, gotas de molho inglês e de pimenta, rodela de limão. [Temperado e salgado]

**DAIQUIRI** R\$ 40  
Rum branco, suco de limão, xarope de açúcar e gelo. [Refrescante]

**DIRTY MARTINI** R\$ 42  
Vodka, suco de azeitona e twist de limão e Vermouth Dry. [Complexo e seco]

**KIR ROYAL** R\$ 40  
Licor de cassis e Espumante Prosecco. [Sofisticado e refrescante]

### NOSSAS SANGRIAS E CLERICOT

#### OPÇÕES BASE ALCOÓLICA:

Vinho Branco ou Tinto  
Espumante Brut ou Demi Sec

**FRUTAS:** Morango, abacaxi, uva, laranja e maçã.

Jarra 1 litro : R\$190  
Taça : R\$ 46

## CAIPIRINHAS

**CAIPIRINHA NACIONAL** R\$ 28  
**CAIPIRINHA IMPORTADA** R\$ 36  
**CAIPIVODKA NACIONAL** R\$ 34  
**CAIPIVODKA IMPORTADA** R\$ 48  
**CAIPISAKÊ** R\$ 32

## COCKTAILS AUTORAIS

**GAROTA CARIOCA** R\$ 48  
Saquê, Gin, suco de lima da pérsia, suco de limão, syrup de amora, pétalas de rosas e espuma de gengibre.

**D'HEAVEN FIZZ** R\$ 44  
Vodka, Aperol, syrup de tangerina, syrup de maracujá, suco de limão e espuma cítrica.

**MOJITO CITRIQUE** R\$ 44  
Rum branco, tangerina, suco de limão, hortelã e água com gás.

**VOEUX D'AMOUR** R\$ 43  
Jurupinga, syrup de goiabada e Espumante.

**TROPICAL SPRITZ** R\$ 44  
Limoncello, Espumante, maracujá, capim limão e espuma cítrica.



# NOSSO BOTÂNICOS / GIN TÔNICAS

GIN NACIONAL R\$ 42,00 | GIN IMPORTADO 56,00

## G&T PARIS

Gin, tônica, syrup de maracujá, suco de limão, rodela de laranja e espuma de gengibre.

## G&T ESTRASBURGO

Gin, tônica, tangerina, manjeriço, licor de laranja, suco de limão e espuma de gengibre.

## G&T LYON

Gin, tônica, zimbro, canela em pau, anis estrelado, pimenta do reino e hibisco.

## G&T MARSELHA

Gin, tônica, syrup de capim limão, suco de limão, cubos de abacaxi, folhas de hortelã e espuma de gengibre.

## G&T PROVENÇA

Gin, tônica, chá de frutas silvestres, syrup de grenadine, morango, uva rosada e espuma de gengibre.

## G&T BORDÉUS

Gin, tônica, licor 43, tangerina importada, alecrim e limão siciliano e espuma de gengibre.

## LEI SECA

### SODA DE GENGIBRE

R\$ 25

Água com gás, syrup de gengibre e limão siciliano com espuma cítrica de gengibre.

### SODA DE FRUTAS VERMELHAS

R\$ 26

Água com gás, syrup de frutas vermelhas e limão siciliano com espuma cítrica de gengibre.

### SODA DE ABACAXI

R\$ 25

Água com gás, syrup de abacaxi e limão siciliano com espuma cítrica de gengibre.

### SODA DE MARACUJÁ

R\$ 25

Água com gás, syrup de maracujá e limão siciliano com espuma cítrica de gengibre.

### SODA DE CAPIM SANTO

R\$ 25

Água com gás, syrup de capim santo e limão siciliano com espuma cítrica de gengibre.

### SODA DE TANGERINA

R\$ 25

Água com gás, syrup de tangerina e limão siciliano com espuma cítrica de gengibre.

### PINK LEMONADE

R\$ 24

Chá de hibisco, syrup de frutas vermelhas, suco de limão e morangos.

## SOFT DRINKS

COCA COLA NORMAL OU ZERO

R\$ 10

GUARANÁ NORMAL OU ZERO

R\$ 10

TÔNICA NORMAL OU ZERO

R\$ 10

CITRUS

R\$ 10

ÁGUA COM OU SEM GÁS

R\$ 9

ICE TEA / PÊSSEGO OU LIMÃO

R\$ 8

ÁGUA ITALIANA PANNA SEM GÁS

R\$ 32

ÁGUA ITALIANA S.PELLEGRINO COM GÁS

R\$ 32

CAFÉ EXPRESSO

R\$ 9

DUPLO CAFÉ EXPRESSO

R\$ 14

MACCHIATO DUPLO

R\$ 22

CAPPUCCINO

R\$ 14

## CHÁS

CHÁ DE FRUTAS VERMELHAS

R\$ 20

CHÁ DE HIBISCO

R\$ 20

CHÁ MATE COM LIMÃO

R\$ 22

CHÁ MATE COM MARACUJÁ

R\$ 22

CHÁ MATE COM FRUTAS VERMELHAS

R\$ 24

CHÁ MATE COM CAPIM LIMÃO

R\$ 22

CHÁ MATE GENGIBRE

R\$ 23



## CERVEJAS

STELLA	R\$ 16
BECKS	R\$ 16
THREE MONKEYS COOL LAGER	R\$ 38
THREE MONKEYS GOLDEN ALE	R\$ 38
THREE MONKEYS CLASSIC IPA	R\$ 40

## LICORES

43	R\$ 32
COINTREAU	R\$ 36
BAILEYS	R\$ 32
FRANGELICO	R\$ 42
LIMONCELLO	R\$ 36
AMARETTO	R\$ 42
LICOR ARTESANAL	R\$ 38
AMARULA	R\$ 36
SAMBUCA	R\$ 38

## CACHAÇAS

SAGATIBA	R\$ 28
SELETA	R\$ 28
SALINAS	R\$ 28
SALINÍSSIMA	R\$ 22
SAKÊ AZUMA KIRIN	R\$ 24

## RUM

BACARDI OURO	R\$ 24
BACARDI PRATA	R\$ 24
BACARDI 8 ANOS	R\$ 36

## AGUARDENTES E GRAPPAS

GRAPPA BIANCA	R\$ 32
GRAPPA BARRICADA	R\$ 42
AGUARDENTE POIRE WILLIAM	R\$ 50

## WHISKY

BLACK LABEL	R\$ 36
RED LABEL	R\$ 33
CHIVAS	R\$ 38
JIM BEAM	R\$ 34
WILD TURKEY	R\$ 38
JACK DANIELS	R\$ 32
GLENFIDDICH 12 ANOS	R\$ 75

## AMAROS

CAMPARI	R\$ 28
PUNT E MES	R\$ 42
FERNET BRANCA	R\$ 42
APEROL	R\$ 28
CINZANO ROSSO	R\$ 28

## COGNAC E BRANDY

REMY MARTIN	R\$ 132
FUNDADOR JEREZ	R\$ 36

## VODKA

ABSOLUT	R\$ 31
ABSOLUT VANILLA	R\$ 32
ABSOLUT CITRON	R\$ 32
GREY GOOSE	R\$ 46

## TEQUILA

PATRÓN SILVER	R\$ 78
JOSE CUERVO OURO	R\$ 25
JOSE CUERVO PRATA	R\$ 25

---

### FORMAS DE PAGAMENTO (ALÉM DE DINHEIRO):

American Express, Elo, Mastercard, Visa

[ Não aceitamos cheques ]

Comissão de Defesa do Consumidor da Câmara Municipal do Rio de Janeiro

Tel.: 3814-1370 ou 3814-1361

Fiscalização Sanitária do Município do Rio de Janeiro | Tel.: 1746

PROCON-RJ | Tel.: 151

SE BEBER, NÃO DIRIJA | LEI 5304/208



