

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.

TARTAR DE MIGNON COM CHIPS DE MIX DE BATATAS

Mignon picado na faca e finalizado com tempura de ervas e ervas frescas.

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.

POLVO / MINI LULA / CAPELLINI / PESTO CREMOSO

Polvo grelhado, mini lula grelhada sobre massa grano duro, romesco cremoso, molho pesto e rúcula selvagem.

PEIXE DO DIA / LEGUMES

Peixe grelhado sobre romesco cremoso, mix de legumes e molho pesto.

TARTIFLETTE DE MIGNON

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

COSTELA ASSADA / MOUSSELINE / GLACE

Costela lentamente assada por 16 horas com notas de café, servida sobre mousseline de batata, finalizada Demi Glace, crispy de Panko, queijo parmesão e ceboleto.

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.

PERA BÊBADA

Pera lentamente cozida no vinho tinto com especiarias e servida inteira sobre uma base de creme de mascarpone.

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, tartare de caju, limão siciliano 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.

BURRATA / FIGOS / PISTACHE / MEL R\$ 115

Figos dourados com vinagre balsâmico, burrata, presunto cru, crocante de pistache sobre mix de folhas verdes, finalizado a mesa com mel de Uruçu.

GNOCCHI FRITTI

R\$ 59 

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

ENTRÉE

NOSSOS BOLINHOS

Consulte nossos garçons para os sabores do dia.

PARA 2 PESSOAS | R\$ 63

LAGOSTA / OVAS DE MUJOL / TUILLE DE SAGU R\$ 149

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.

TARTAR DE SALMÃO ALLA SAUCE RÉVÉLATION R\$ 91 *

Tartar de salmão com cebola roxa, tomates uva, mini alcaparras coberto com mix de mini folhas e brotos, e molho revelação. Acompanha cestinha de chips de banana da terra.

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

Mix de folhas com queijo de cabra brulée, 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 / 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.

SALMÃO / ARROZ NEGRO / KIMCHI R\$ 139 

Posta alta de salmão grelhado sobre cama de arroz negro, com crocante de Kimchi, bisque de camarão e capim cidreira, crocante de Sagu com gel de limão siciliano, maracujá e de Ponzu, finalizado com flores e brotos orgânicos.

**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.

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

**PEIXE DO DIA / MIX DE LEGUMES /
ROMESCO** R\$ 119 

Posta alta de peixe grelhado com mix de vários legumes, sobre molho romesco e finalizado com lascas de amêndoas douradas e molho Holandaise.

PALETA DE CORDEIRO R\$ 99 

Paleta lentamente assada, desfiada e prensada, servida com seu jus, alho confit e gremolata. Sobre gnocchi fresco e fondant de queijo grana padano e gruyere.

**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.

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, servido em fatias grossas, acompanhado de batatas Anna, 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 ET FRUITS DE LA PASSION

R\$ 49



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.

ENTREMET DE LIMÃO SICILIANO

R\$ 49



Texturas de limão, chocolate branco e manjeriço, sobre merengue dourado e calda de mirtilo.



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\$ 40
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, suco de limão, açúcar e espuma de gengibre. [Refrescante]

MARGARITA R\$ 42
Tequila Ouro, suco de limão e xarope de açúcar. [Refrescante]

BLOODY MARY R\$ 42
Vodka, suco de tomate e molho inglês.

BOULEVARDIER R\$ 45
Whisky Bourbon, Campari e Vermouth Rosso. [Aperitivo]

APPLE MARTINI R\$ 42
Vodka Absolut, xarope de maçã, suco de limão e licor de laranja. [Refrescante]

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

VODKA MARTINI R\$ 42
Vodka e twist de limão siciliano. [Complexo e seco]

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

MOJITO R\$ 44
Rum branco, hortelã, suco de limão e água.

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\$ 50

CAIPIRINHAS

CAIPIRINHA NACIONAL R\$ 28
CAIPIVODKA NACIONAL R\$ 34
CAIPIVODKA IMPORTADA R\$ 50
CAIPISAKÊ R\$ 35

COCKTAILS AUTORAIS

GAROTA CARIOCA R\$ 48
Saque, 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.

D`HEAVEN R\$ 50
Espumante brut, limoncello e limão siciliano.

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 MAÇÃ VERDE

R\$ 27

Água com gás, syrup de maçã, limão siciliano e 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 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\$ 10

ICE TEA / PÊSSEGO OU LIMÃO

R\$ 10

ACQUA PANNA SEM GÁS 505 ML

R\$ 32

ÁGUA SAN PELLEGRINO COM GÁS 505 ML

R\$ 32

CAFÉ EXPRESSO

R\$ 10

DUPLO CAFÉ EXPRESSO

R\$ 18

MACCHIATO DUPLO

R\$ 20

CAPPUCCINO

R\$ 20

CHÁS

CHÁ DE FRUTAS VERMELHAS

R\$ 24

CHÁ DE HIBISCO

R\$ 24

CHÁ MATE COM LIMÃO

R\$ 24

CHÁ MATE COM MARACUJÁ

R\$ 24

CHÁ MATE COM FRUTAS VERMELHAS

R\$ 24

CHÁ MATE COM CAPIM LIMÃO

R\$ 24

CHÁ MATE GENGIBRE

R\$ 24



CERVEJAS

HEINEKEN	R\$ 17
HEINEKEN 0.0%	R\$ 17
AMSTEL ULTRA	R\$ 14
BADEN BADEN CRISTAL	R\$ 42
BADEN BADEN GOLDEN	R\$ 42
BADEN BADEN IPA	R\$ 42
BADEN BADEN WITBIER	R\$ 42

LICORES

43	R\$ 32
COINTREAU	R\$ 36
BAILEYS	R\$ 32
FRANGELICO	R\$ 42
LIMONCELLO	R\$ 40
AMARETTO	R\$ 42
LICOR ARTESANAL	R\$ 38
AMARULA	R\$ 36
SAMBUCA	R\$ 36
GRAND MARNIER	R\$ 42

CACHAÇAS

SAGATIBA	R\$ 28
SELETA	R\$ 28
SALINAS	R\$ 28
SALINÍSSIMA	R\$ 25
SAKÊ AZUMA KIRIN	R\$ 24

RUM

BACARDI OURO	R\$ 24
BACARDI PRATA	R\$ 24
BACARDI 8 ANOS	R\$ 36
HAVANA 7 ANOS	R\$ 38

AGUARDENTES E GRAPPAS

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

WHISKY

BLACK LABEL	R\$ 42
RED LABEL	R\$ 33
CHIVAS	R\$ 38
JIM BEAM	R\$ 34
WILD TURKEY	R\$ 42
JACK DANIELS	R\$ 32
GLENFIDDICH 12 ANOS	R\$ 75
TALISKER	R\$ 75
LAPHROAIG	R\$ 86

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

GIN

BEFEATER	R\$ 38
BOMBAY	R\$ 38
TANQUERAY	R\$ 38
NORDÉS	R\$ 45
HENDRICKS	R\$ 45
BULDOG	R\$ 45
BEFEATER 24	R\$ 45

TEQUILA

PATRÓN SILVER	R\$ 78
JOSE CUERVO OURO	R\$ 30
JOSE CUERVO PRATA	R\$ 28

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



