

NOUS ACCUEILLONS LA CLIENTELE
DE LUNDI AU SAMEDI - 11H45 A 22H30
DIMANCHE - 11H45 A 18H00

 @cavaerickjacquin

SERVICE NON
INCLUS 13%



POUR LES RÉCLAMATIONS,
S'IL VOUS PLAÎT,
PARLEZ AU MANAGER

PLATS DU JOUR

CHARCUTERIES

Terrine de campagne à l'ancienne,
cornichon, pain de campagne
R\$ 39,00

Rillettes de porc et de canard maison,
cornichon, pain de campagne
R\$ 40,00

À NE PAS PERDRE

Escalope de Foie Gras chaud,
lentilles vertes du puy
R\$ 99,00

SPÉCIALITÉ DE LA MAISON

Boudin noir roti au pomme,
émulsion de moutarde de Dijon
R\$ 49,00

Soupe à l'ognion servi en
Mongolfière
R\$ 39,00

Les 6 escargots de
Bourgogne aile et persil
R\$ 48,00

EXCEPCIONEL

La grande choucroute garnie
au cremant, 2 personnes
R\$ 140,00

Jarret de porc saucisse, salsicha,
poitrine de porc, pomme de terre, moutarde

NOUS VOUS RECOMMANDEONS

9 huîtres Santa Catarina médio
R\$ 99,00
Servi avec échalote au vinaigre,
pain complet et beurre salé

Avec 1 verre de vin mousseux
Jean Archambaud Blanc de Blanc
+ R\$ 17,00

CAFÉ R\$ 8,00
SODA R\$ 8,00
BIÈRE R\$ 12,00
LEAU R\$ 6,00
EVIAN R\$ 32,00
BADOIT R\$ 32,00

GROUPE DE RESTAURANTS PRÉSIDENT
ERICK JACQUIN

INOUBLIABLE

Saumon fumé maison naturel blinis,
crème fraîche aux fines herbes,
petite salade de courgette
R\$ 58,00

Steak Tartare
R\$ 64,00

LES PLATS TRADITIONNELS DE BISTROT

Escalope de saumon rôti, ratatouille de
légumes provençale - R\$ 69,00

Le filet de boeuf et ses sauces - R\$ 69,00
Pomme frites maison et salade verte
Poivre / moutarde de Dijon / Roquefort / Béarnaise
Faites votre plat

Filet mignon de porc au citron jaune,
citrouille rôti au laurier - R\$ 59,00

Poulet organique rôti au four, purée de
pomme de terre - R\$ 67,00

Haricot d'agneau à l'ancienne - R\$ 75,00

Les grosses nouilles au beurre jambon cuit
bacon à la crème et emmental
R\$ 61,00

FROMAGES

Assiette de 3 variétés
de fromages - R\$ 42,00

Nevado by Longaví Sauvignon Blanc 2018
Nevado by Longaví Reserva Carmenere 2018

La Bouteille 750ml
R\$ 99,00

Pichet de 250 ml
R\$ 37,00

SOLUÇÃO 

COUVERT

Pain de campagne, beurre,
olives noires, mozzarella de buffle
Almeida Prado
Par Personne - R\$ 17,00

ENTRÉES PARISIENNES

Oeuf dur mayonnaise macédoine
de légumes - R\$ 19,00

Omelette aux fines herbes,
salade verte - R\$ 24,00

Salade de tomate mûres
avec mozzarella de buffle
Almeida Prado, pistou genova
R\$ 42,00

Salade de lentilles vertes du puy,
oeufs frits au bacon - R\$ 29,00

Pomme frites maison
sauce tartare
R\$ 25,00

SOIR JOUR

Croque Monsieur, salade verte
R\$ 48,00

Croque Madame, salade verte
R\$ 48,00

Croque vegetarian,
formage blanc
R\$ 48,00

Quiche du jour
R\$ 37,00

Tartine de saumon fumée
et ratatouille - R\$ 51,00

Tartine de fromage de chèvre
au raisin noir - R\$ 58,00

Tartine de steak tartare
R\$ 58,00

LES DESSERTS R\$ 26,00

Le véritable Petit Gâteau
au chocolat chaud

Le vacherin à la vanille fruits
rouges, creme de cassis

Mousse au chocolat
meme Simone

Profiteroles à ancienne

Crème Brulée

Les coupes de glaces et sorbets

SOLUTION

RECEBEMOS OS NOSSOS CLIENTES
SEGUNDA A SÁBADO - 11H45 A 22H30
DOMINGOS- 11H45 A 18H00

 @cavaerickjacquin

SERVIÇO NÃO
INCLUSO 13%



PARA RECLAMAÇÕES,
POR FAVOR,
FALE COM GERENTE

PRATO DO DIA

COUVERT

Pão de campagne, manteiga,
azeitona preta, muçarela de búfala
Almeida Prado
Por Pessoa - R\$ 17,00

EMBUTIDOS

Terrine de campagne à moda antiga,
cornichon, pão de campagne
R\$ 39,00

Rillette de porco e pato da casa,
cornichon, pão de campagne
R\$ 40,00

PARA NÃO PERDER

Escalope de Foie Gras quente,
lentilhas verdes de puys
R\$ 99,00

INESQUECÍVEL

Salmão defumado da casa, blinis,
creme azedo com ervas finas,
pequena salada de abobrinha
R\$ 58,00

Steak Tartare
R\$ 64,00

PRATOS TRADICIONAIS DE BISTRÔ

Escalope de salmão assado, ratatouille de
legumes provençal - R\$ 69,00

Filé mignon e seus molhos - R\$ 69,00
Batata frita da casa e salada verde
Pimenta / mostarda Dijon / Roquefort / Béarnaise
Faça seu prato

Filé mignon de porco com limão siciliano,
abóbora assada com louro - R\$ 59,00

Frango orgânico assado ao forno,
purê de batata - R\$ 67,00

Feijão de cordeiro à moda antiga - R\$ 75,00

Macarrão grande na manteiga com presunto
cozido, bacon com creme e emental
R\$ 61,00

QUEIJOS

Prato com 3 variedades
R\$ 42,00

VINHOS

Domaine Peybesson Rosé Provence 750 ml
R\$ 120

Jean Archambaud Blanc Des Blanc
R\$ 99,00

Marquis de Plaisance Bordeaux Tinto
R\$ 120,00

Messer Del Fauno Primitivo Puglia
R\$ 94,00

Nevado Reserva by Longaví Carmenère
R\$ 89,00

Nevado Reserva by Longaví Chardonnay
R\$ 89,00

Santa Luz Alba Classic Cabernet Sauvignon
R\$ 69,00

Santa Luz Alba Classic Sauvignon Blanc
R\$ 69,00

Garrafa de 250 ml - R\$ 37,00
Taça de Champagne – R\$ 19,00

ENTRADAS PARISIENSES

Ovo duro maionese macedônia
de legumes R\$ 19,00

Omelete com ervas finas, salada verde
R\$ 24,00

Salada de tomate maduro com mozzarella
e búfala almeida prado, pesto genova
R\$ 42,00

Salada de lentilhas verdes de puys,
ovo frito com bacon R\$ 29,00

Batata frita da casa
com molho tártaro
R\$ 25,00

A TARDE DURANTE O DIA

Croque Monsieur, salada verde
R\$ 48,00

Croque Madame, salada verde
R\$ 48,00

Croque vegetariano,
queijo branco de minas
R\$ 48,00

Quiche do dia
R\$ 37,00

Tartine de salmão defumado
ratatouille - R\$ 51,00

Tartine de queijo de cabra
com uva preta - R\$ 58,00

Tartine de steak tartare
R\$ 58,00

SOBREMESAS R\$ 26,00

Verdadeiro Petit Gâteau
de chocolate

Vacherin de baunilha frutas
vermelhas, creme de cassis

Mousse de chocolate
Vovó Simone

Profiteroles à moda antiga

Crème Brûlée

Taça de sorvete de sorbet

Sobremesa do dia

ESPECIALIDADES DA CASA

Morcilla com maçã e emulsão
de mostarda de Dijon
R\$ 49,00

Sopa de cebola Mongolfière
R\$ 39,00

6 escargots de Bourgogne,
alho e salsinha
R\$ 48,00

EXCEPCIONAL

Grande chucrute garnie
e cremant, serve 2 pessoas
R\$ 140,00

Salsicha de pernil de porco,
barriga de porco, batata, mostarda

NOVAS RECOMENDAÇÕES

9 ostras Santa Catarina médio
R\$ 99,00
Servido com échalote no vinagre,
pão e manteiga salgada

Com 1 taça de espumante
Jean Archambaud Blanc
+ R\$ 17,00

CAFÉ R\$ 8,00

REFRIGERANTE R\$ 8,00

CERVEJA R\$ 12,00

ÁGUA R\$ 6,00

ÁGUA EVIAN R\$ 32,00

ÁGUA BADOIT R\$ 32,00