

## LES CLASSIQUES OUBLIÉS

|  |    |
|--|----|
| CARDINALE  | 42 |
| LONDON DRY GIN, VERMOUTH DRY E CAMPARI   |    |
| LAST WORD  | 75 |
| LONDON DRY GIN, LICOR MARASCHINO, CHARTREUSE VERDE E SUCO DE LIMÃO                       |    |
| SAZERAC  | 68 |
| COGNAC, AÇÚCAR, ABSINTO E PEYCHAUD'S   |    |
| OLD HICKORY  | 55 |
| VERMOUTH ROSSO, VERMOUTH DRY, ORANGE BITTERS E PEYCHAUD'S                                |    |
| DE LA LOUISIANE #4   | 55 |
| WHISKEY, VERMOUTH TINTO, LICOR BÉNÉDICTINE, ABSINTO E PEYCHAUD'S BITTERS                 |    |
| SCOFFLAW COCKTAIL  | 42 |
| BOURBON WHISKEY, VERMOUTH SECO, SUCO DE LIMÃO SICILIANO, XAROPE DE ROMÃ E ORANGE BITTERS |    |
| MARTINEZ   | 46 |
| LONDON DRY GIN, VERMOUTH DRY, VERMOUTH ROSSO, LICOR MARASCHINO E ANGOSTURA               |    |
| BIJOU  | 68 |
| LONDON DRY GIN, CHARTREUSE VERDE, VERMOUTH ROSSO E ORANGE BITTERS                        |    |
| BAMBOO COCKTAIL  | 52 |
| JEREZ FINO, VERMOUTH DRY E ORANGE BITTER   |    |
| VIEUX CARRÉ  | 75 |
| COGNAC, BOURBON, VERMOUTH ROSSO, DOM BÉNÉDICTINE, ANGOSTURA E PEYCHAUD'S                 |    |
| AVIATION   | 42 |
| LONDON DRY GIN, SUCO DE LIMÃO, LICOR MARASCHINO, LICOR DE VIOLETA E CEREJA MARASCHINO    |    |
| PALOMA   | 42 |
| TEQUILA PRATA, SODA ARTESANAL DE GRAPEFRUIT  |    |
| ADONIS   | 55 |
| JEREZ OLOROSO, VERMOUTH ROSSO, ORANGE BITTER   |    |
| OLD CUBAN  | 42 |
| RUM ENVELHECIDO, HORTELÃ, AÇÚCAR, SUCO DE LIMÃO ANGOSTURA FINALIZADO COM ESPUMANTE BRUT  |    |

\*PARA MAIS DRINKS CLÁSSICOS, CONSULTE O BARTENDER

## POR ESTEBAN OVALLE

|  |    |
|--|----|
| LUTÉCIA  | 42 |
| LONDON DRY GIN, VERMOUTH DRY, TOQUE CÍTRICO E AZEITONA UM COQUETEL SECO, COM BASTANTE FRESCOR, INDICADO PARA AMANTES DE DRY MARTINI  |    |
| VERSAILLES   | 42 |
| VODKA, FERNET, AMARO SCARLATTI, VERMOUTH DRY, CHERRY PLUM (CLARIFICADO COM LEITE E LIMÃO) UMA RECEITA QUE, PELO FATO DE SER CLARIFICADA COM LEITE, POTENCIALIZA O CHERRY PLUM (XAROPE DE AMEIXA JAPONESA) E SUA AVIZO AMARGOR. UM COQUETEL BEM FRUTADO |    |
| 387  | 42 |
| BOURBON, AMARO SCARLATTI, SUCO DE LIMÃO E ORANGE BITTER CÍTRICO, FRUTADO E LEVE, APESAR DE SER COM BOURBON   |    |
| QUARTIER LATIN   | 48 |
| RUM ENVELHECIDO, TOQUE CÍTRICO, TIO PEPE E CRÈME DE CASSIS MAIS SECO E FRESCO, SERVIDO EM UMA TAÇA COM BORDA DE SAL CÍTRICO  |    |
| LATINO AMERICANO   | 42 |
| VERMOUTH ROSSO, CAMPARI E SODA ARTESANAL DE CAMBUCI UM COQUETEL VÍNICICO E FRUTADO, UMA RELEITURA DO CLÁSSICO AMERICANO COM NOTAS CÍTRICAS   |    |
| MON VIEUX  | 48 |
| WHISKY SINGLE MALT, LICOR DISARONNO, VERMOUTH ROSSO, CYNAR 70 E COCOA BITTER CONTÉM CERTA INTENSIDADE.   |    |
| MIRABELLE  | 42 |
| GIN, TÔNICA, ACEROLA, CHERRY PLUM, CAPIM SANTO E SUCO DE LIMÃO REFRESCANTE, COM NOTAS CÍTRICAS E UM LEVE DULÇOR  |    |
| TAMARINDO  | 42 |
| VODKA, CHÁ MATE, TAMARINDO, MAPLE SYRUP, SUCO DE LIMÃO FRUTADO, EXTREMAMENTE REFRESCANTE COM UM LEVE DEFUMANDO NO FINAL  |    |
| CHEZ CLAUDE SP   | 42 |
| SAKÉ, AÇÚCAR, SUCO DE LIMÃO, ESPUMA DE LICHIA COM WASABI E ANGOSTURAUMA RELEITURA DO MOSCOW MULE. EQUILÍBRIO ENTRE O DULÇOR DA LICHIA E A REFRESCÂNCIA DO WASABI   |    |
| A FERA   | 46 |
| BOURBON, COINTREAU, FRANGELICO, ORANGE BITTER, DEFUMADO COM CANELA COQUETEL A BASE DE BOURBON INSPIRADO NO CLÁSSICO OLD FASHIONED, COM UM TOQUE DEFUMADO   |    |
| FUMÉ   | 54 |
| BOURBON, CYNAR 70, GRAND MARNIER, LAPHROAIG E BITTER WALNUT UM COQUETEL DE RESPEITO. ENCORPADO, LIGEIRAMENTE AMARGO E COM UM TOQUE DEFUMADO  |    |
| JOLIE  | 42 |
| COINTREAU, CEREJA AMARENA, TOMILHO LIMÃO, CARDAMOMO, SUCO DE LIMÃO E GINGER ALE BEM REFRESCANTE E LEVEMENTE DOCE, ÓTIMO PARA DIAS DE CALOR   |    |
| ROUGE  | 42 |
| GIN INFUSIONADO COM HIBISCO, LILLET, TÔNICA E HORTELÃ REFRESCANTE E LIGEIRAMENTE ADOCICADO POR CONTA DO LILLET   |    |
| LE QUARTIER SPRITZ   | 42 |
| APERITIVO ROSATO, PURÊ DE MANGA COM HORTELÃ E ESPUMANTE BRUT FRUTADO, SUAVE E SUPER FRESCO! <b>(BY RAFAEL LOGAN)</b>   |    |
| CENTENARY PUNCH  | 42 |
| CAMPARI, GIN, VERMOUTH ROSSO, CLARIFICADO COM LEITE E LIMÃO UMA VERSÃO DO CLÁSSICO NEGRONI, UM DRINK CLARIFICADO COM LEITE E LIMÃO, TORNANDO-O MAIS LEVE E AVELUDADO   |    |

## LES CLASSIQUES

|                 |    |
|-----------------|----|
| NEGRONI         | 42 |
| APEROL SPRITZ   | 42 |
| MOSCOW MULE     | 42 |
| DRY MARTINI     | 42 |
| MARGARITA       | 42 |
| MANHATTAN       | 42 |
| CAMPARI TONIC   | 42 |
| HANKY PANKY     | 42 |
| CLOVER CLUB     | 42 |
| VESPER MARTINI  | 44 |
| BITTER GIUSEPPE | 40 |
| PENICILLIN      | 48 |
| FITZGERALD      | 42 |

## MOCKTAILS

|   |    |
|---|----|
| VIRGIN MULE <small>(SEM ÁLCOOL)</small>                   | 20 |
| SUCO DE LIMÃO, ESPUMA DE GENGIBRE E NÓZ MOSCADA           |    |
| CLAUDE TEA <small>(SEM ÁLCOOL)</small>                    | 20 |
| CHÁ DE HIBISCO COM MAPLE SYRUP                            |    |
| LITCHI MULE <small>(SEM ÁLCOOL)</small>                   | 22 |
| SIMPLE SYRUP, LIMÃO, ESPUMA DE LICHIA COM WASABI E SÁLVIA |    |
| VITAL <small>(SEM ÁLCOOL)</small>                         | 22 |
| TAMARINDO, CHÁ MATE, MAPLE SYRUP, SUCO DE LIMÃO           |    |
| TONIC QUARTIER <small>(SEM ÁLCOOL)</small>                | 22 |
| ACEROLA, CHERRY PLUM, TÔNICA, CAPIM SANTO E SUCO DE LIMÃO |    |

## CERVEJAS

|                   |    |
|-------------------|----|
| STELLA ARTOIS     | 18 |
| HEINEKEN          | 18 |
| LE QUARTIER 500ML | 30 |

## SOFTS

|  |    |
|--|----|
| ÁGUA SEMPRE PURA <small>(COM OU SEM GÁS)</small> | 8  |
| ACQUA PANNA 505ML                                | 21 |
| ACQUA PANNA 250ML                                | 12 |
| ÁGUA SAN PELLEGRINO 505ML                        | 21 |
| ÁGUA SAN PELLEGRINO 250ML                        | 12 |
| REFRIGERANTE                                     | 8  |

NOS SIGA NAS REDES SOCIAIS

 BARDUQUARTIER

## BELISQUETES

PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL,  
MANTEIGA, FLOR DE SAL  
22

OSTRAS FRESCAS  
DE SANTA CATARINA  
60

SPICY CHIPS  
18

STEAK TARTARE  
56

CEVICHE DE PEIXE BRANCO  
58

GRANA PADANO, MELAÇO  
E BALSÂMICO  
38

JAMÓN SERRANO  
49

BURRATA A PUTANESCA  
52

CROQUETE DE COSTELA ( 4 UN )  
38

LINGUICA ARTESANAL,  
CEBOLA CARAMELIZADA E  
PÃO DE QUEIJO  
46

DADINHOS DE PARMESÃO DA FAFÁ  
32

PASTEL DE FILÉ MIGNON ( 4 UN )  
42

PASTEL DE FONDUE DE QUEIJOS ( 4 UN )  
38

## SANDWICHES

X-BURGER QUARTIER  
42

## PRATOS


RISOTTO DE TOMATE, QUEIJO  
DE CABRA E MANJERICÃO  
82

BIFE ANCHO FATIADO  
E BEARNAISE  
96

POLVO, ALHO,  
SALSA E PANKO  
98

## BAR DU QUARTIER

NOS SIGA NAS REDES SOCIAIS

 BARDUQUARTIER

