



LE JARDIN DU CUISINIER

David Jobert

FORMULAS

“ DU PETIT CHEF ”

PRINCIPAL
A SUA
ESCOLHA
R\$ 80

“ DU CUISINIER ”

ENTRADA E PRINCIPAL
OU
PRINCIPAL E SOBREMESA
R\$ 120

“ DU GRAND CHEF ”

ENTRADA, PRINCIPAL
E
SOBREMESA
R\$ 160

ENTRADAS

“ TRILOGIA ” MINI STEAK TARTARE, DUO DE QUEIJO E SALMAO DEFUMADO COM MELAÇO DE ROMA

“ CARPACCIO DE SALMAO DEFUMADO ” COM TOMATE CEREJA, MANGA E CAMARÃO

“ STEAK TARTARE ” TEMPERO DO CHEF, MIX DE FOLHAS COM ERVAS E TORRADAS

“ CHEVRE CHAUD ” QUEIJO DE CABRA NA TORRADA, GRATINADO E SERVIDOS COM ALFACES E VINAGRETE FRANCESA

“ OEUF MEURETTE ” OVO POCHÉ AO MOLHO DE VINHO TINTO COM BACON, TOMATE FRESCO E CHAMPIGNON

“ SALADA DA FAZENDEIRA ” MIX DE FOLHAS COM ERVAS FRESCA, LEGUMES GRELHADOS, TOMATES CONFITES E VINAGRETE DE AMORA

PRINCIPAIS

“ DOURADO ”
COM CROSTA DE CASTANHA DE CAJU,
MOLHO PROVENÇAL E MELI-MELO DE LEGUMES

“ ESCALOPE DE FILÉ MIGNON AO MOLHO TARTUFADO ”
RISOTTO DE PARMESÃO E AZEITE TRUADO

“ FRICASSÉ DE CAMARÃO ”
AO MOLHO BLANCHE COM CHORIZO IBÉRICO, PIQUILLO
E ARROZ PROIBIDO

“ MINI FARCIS NIÇOIS ”
LEGUMES RECHEADO COM CARNE DE CORDEIRO,
AO MOLHO PROVENÇAL

“ AGNOLOTTI DE RICOTA, PERA, NOZES E COPA ”
SERVIDO COM MOLHO DE QUEIJO

“ BIFE DE ANCHO SUINO CONFITADO AO MOLHO ROTIE ”
COM PURÊ DE BATATA RÚSTICA E FAROFA CROCANTE

“ MAGRET DE CANARD ”
AO MOLHO DE MIRTILLO
COM MUSSELINA DE MANDIOQUINHA

SOBREMESAS

“ PALETA ”
CREME BRULÉ, MINI PROFIT. ROLL,
VARRONE MARACULÁ COM FRUTAS VERMELHAS

“ CAFÉ LIÉGOIS ”
SORVETE DE CREME, CAPUCCINO, CAFÉ EXPRESSO E CHANTILLY

“ DUO DE PROFITEROLES ”
COM CALDA QUENTE DE CHOCOLATE

“ BABA AU RUM ”
SORVETE DE CREME E UVAS PASSA

“ GRATIN DE PERA ”
COM CREME DE FARINHA DE CAJU E AMÊNDOAS

“ BOLO DE CHOCOLATE SEM FARINHA ”
COM SORVETE DE CREME E CALDA DE CHOCOLATE

“ MORANGOS FLAMBADOS ”
SORBET DE TANGERINA E TELHA CROCANTE

MENU EXECUTIVO

ALMOÇO R\$ 98,00

SEGUNDA A SEXTA
DAS 12H AS 15H30

EXCETO FERIADO

MISE EN BOUCHE + SALADA DO DIA

PRATO QUENTE NA SUA ESCOLHA

DUO DE SOBREMESAS

SURPRESA DO CHEF

DEIXE O CHEF CRIAR
SEU MENU COM SETE TEMPOS
R\$ 260

MISE EN BOUCHE

QUARTETO DE MINI ENTRADA

DELICIA DO MAR

PEIXE A MA FAÇON

CARNE OU AVES

QUEIJOS

SINFONIA DE SOBREMESAS

O Chef David Jobert e sua equipe desejam a Todos um Excelente Apetite!

Preços em R\$. Será acrescido a todos os valores 12% referentes a taxa de serviço

“ Se Beber, Não Dirija ”



LE JARDIN DU CUISINIER
David Jobert

MINI TARTINES

PORÇÕES DE 6 UNDS

SALMAO DEFUMADO Com creme de Ricota	R\$ 48
PROVENÇAL Com Tomate seco e Ervas	R\$ 36
STEAK TARTARE Temperado na Hora	R\$ 40
QUEIJOS E COPA Com Nozes e Damasco	R\$ 40
ATUM Com Azeite e Limão	R\$ 44

QUEIJOS

3 TIPOS DE QUEIJOS	R\$ 28
5 TIPOS DE QUEIJOS	R\$ 40
SAINT-MARCELLIN Com Melaço de Cana	R\$ 30

SALADAS

PERIGOURDINE	R\$ 60
MIX DE FOLHAS VERDES COM PEITO DE PATO DEFUMADO, NOZES DE CAJU, VAGEM FRANCESA, TOMATE E VINAGRETE CASEIRA	***
NIÇOISE	R\$ 60
ALFACE, ATUM AO NATURAL, OVOS COZIDO, ANCHOVAS, PIMENTÃO, TOMATE COM FIT, MANJERICÃO, AMEIXONAS PRETAS, VAGEM, ALCAFRAS, CEBOLA E VINAGRETE DE AMORA	***
NORVEGIEENNE	R\$ 60
LASCA DE SALMAO DEFUMADO COM CAMARÃO SERVIDO COM CREME DE RICOTA, ERVAS FRESCA, MELAÇO DE ROMA E MIX DE FOLHAS	***
FRANCONTOISE	R\$ 60
MIX DE FOLHAS VERDES COM QUEIJOS FINADOS, NOZES, DAMASCO E VINAGRETE CASEIRA	***

ESPECIALIDADES

“ ESCARGOTS A LA “ BOURGUIGNONNE “

SERVIDO NA CONCHA COM MANTEIGA, ALHO E SALSA
UMA DUZIA R\$ 92
MEIA DUZIA R\$ 48

CLÁSSICOS

“ O VERDADEIRO FILÉ DE BOEUF ROSSINI “ R\$ 165
SERVIDO COM ESCALOPE DE FOIE-GRAS
E MUSSELINA DE BATATA TRUFADO

“ CONFIT DE CANARD “ R\$ 90

COXA DE PATO CONFITADA AO MOLHO DE VINHO COM FIGO
RISOTTO DE ABÓBORA

“ STEAK TARTARE “ R\$ 78

PONTA DO FILE MIGNON PICADO NA FACA COM TEMPERO DO CHEF, BATATA CANOA E MIX DE FOLHAS

GRELHADOS

“ L' ENTRECÔTE “ OU “ LE FILÉ MIGNON “ R\$ 90

MOLHO NA SUA ESCOLHA

PIMENTA VERDE OU BORDELAISE OU BOURGUIGNONNE
SERVIDO COM BATATA CANOAS E FAROFA CROCANTE

“ PEIXE DO DIA “ R\$ 90

MOLHO MEDITERRÂNEO, LEGUMES DO MOMENTOS
E SALADA VERDE

MASSAS E RISOTTOS

AGNOLOTTI A MA FACON	R\$ 70
MASSA CASEIRA RECHEADA COM RUCULA AO MOLHO CREMOSO DE TOMATE E MANJERICÃO	***
RISOTTO SAM POWÈS	R\$ 74
ARROZ ARILORNO COM SABORES DE FUNGHI SECO, CHAMPIGNONS DE PARIS, LINGUIÇAS ARTESANAL E FAROFA CROCANTE	***
RISOTTO DE CAMARÃO	R\$ 85
RISOTTO COM SABOR DE LIMAO E FRICASSÉ DE CAMARÃO	***
PETUCCINI COM VIEIRAS E CAMARÃO	R\$ 90
COULIS DE TOMATE COM ALHO E ERVAS FRESCAS	***

VEGETARIANOS

SALADA DO JARDINEIRO	R\$ 48
UMA SALADA CHEIO DE CORES E SABORES COM ERVAS FRESCA, LEGUMES GRELHADOS E VINAGRETE DE AMORA	***
SOPA DE LEGUMES DO DIA	R\$ 45

RISOTTO PRIMAVERA	R\$ 69
COM LEGUMES GRELHADOS, TOMATE SECO E RUCULA	***

GOURMANDISES

“ CAFÉ GOURMANDS “ R\$ 42
CAFÉ EXPRESSO ACOMPANHADO DE 5 MINI DOCES

“ DEGUSTAÇÃO DE CREME BRULÉ “ R\$ 46

“ TRILOGIA DE PROFITEROLES “ R\$ 46
COM CALDA QUENTE DE CHOCOLATE

O Chef David Jobert e sua equipe desejam a Todos um Excelente Apetite!

Preços em R\$ Será acrescido a todos os valores 12% referentes a taxa de serviço

“ Se Beber, Não Dirija ”