

MENU

SALADAS

Salada da minha Tia 29

(Folhas verdes, Repolho roxo, Cenoura, Couve, Hortelã e Tomatinhos)

Salada Verde, Bacon e Ovo Mollet 24

(Mix de folhas, bacon crocante e ovo de 5 minutos, vinagrete de mostarda Dijon)

Salada de Chèvre Quente 26

(Mix de folhas, Queijo de cabra gratinado, Molho de mostarda)

Tartare de Tomate, Manga com Camarão e Vinagrete Oriental 32

(Tomate e manga em cubos, Camarão no vapor, Mix de folhas, Óleo de gergelim)

ENTRADAS

Lentilha com Ovo e Creme de Parmesão 24

(Ragu de lentilha de Puy, Ovo frito e Parmesão)

Ovo Mollet, Molho de Vinho Tinto e Bacon, Torradas 24

(Ovo de 5 minutos empanado e frito, Molho de vinho, Bacon crocante, Torradas de pão de centeio)

Carpaccio de Angus, Agrião e Torradas 32

(Com azeite, Limão siciliano confit e Pão de centeio)

Ovo Maionese OUI 16

(Ovo cozido, Pimentão confit, Maionese e Páprica)

Camembert, Compota de Uva Verde e Torradas 48

(Assado inteiro, Compota de Pão de centeio torrado)

Croquete Cremoso de Pato 20

(Com Chutney de Manga – 6 Unidades)

Creme de Foie Gras, Compota de Figo e Brioche de Figo Seco 26

(Brioche dourado, Ceboleto)

Creme de Mandioquinha, Queijo de Cabra e Castanha de Caju 24

OUI



MENU

CLÁSSICOS OUI

- Boeuf Bouguignon Tradicional 52**
(Peito bovino cozido com vinho tinto, Cenoura, Champignons, Bacon e Purê de batata)
- File au Poivre ou Mostarda, Purê ou Fritas 54**
(Na grelha, do seu jeito)
- File Rossini Tradicional 89**
(Filet mignon, Foie gras grelhado, Molho de foie gras e trufa, Batata rosti)
- Couscous Marroquino com Merguez e Paleta de Cordeiro 54**
(Paleta de cordeiro assada, Merguez grelhado, Tomate confit, Molho do assado)
- Milanesa de Porco, Molho Charcutière e Salada de Batata 48**
(Molho de vinho branco, Pepino em conserva e Salsinha)
- Arroz de Pato 52 (suplemento de Foie Gras + 30)**
(Arroz de pato assado e cozido no próprio molho, Chips de paio e Couve frita)
- Frango Desossado, Creme de Champignons e Purê 45**
(Sobrecoxa marinada, Molho cremoso de Cogumelos salteados)
- Papardelle de Cordeiro com Merguez 48**
(Ragu de paleta desfiada, Lingüiça de cordeiro, Molho de tomate)
- Papardelle com Frutos do Mar e Bisque 68**
(Com peixe, Mexilhão e Camarão no seu molho)
- Peixe Assado com Ratatuille 64**
(Com azeite de ervas frescas e Vegetais assados)
- Camarão a Provençal com Arroz e Tomate Confit 74**
(Azeite, alho, cebola, salsinha e arroz a provençal)
- Bouillabaisse 72**
(Sopa de frutos do mar, com camarão, mexilhão e peixe)
- Steak Tartare OUI**
(Com fritas e Salada - inteiro ou meio)

OUI



MENU

MENU DEGUSTAÇÃO

De 4 pratos 145

Entrada + Peixe + Carne + Sobremesa

De 6 pratos 190

Entrada Fria + Entrada Quente + Crustáceo + Peixe + Carne + Sobremesa

SOBREMESAS

Creme caramel 22

Mousse de chocolate e caramelo soufflé 22

Omelette norvegiénne 26

Tarte Tatin com sorvete de Vanilla 22

Torta de limão 22

Salada de Frutas com Chantilly de Cachaça 18

Favor informar o garçom caso tenha alguma restrição alimentar

OUI

