

Le Foyer

NO LA VILLETTE

Menu

Le Foyer

Nº LA VILLETTE

Bem-vindo!

SPAGUETTI LA VILLETTE

R\$ 189

Espaguete fresco salteado com bacon, cogumelos, legumes e ervas, servido com medalhão de mignon recheado com cream cheese e nozes. acompanha molho cremoso ao vinho branco e toque final de brotos e manjeriço. Prato da Boa Lembrança*

A Boa Lembrança tem a proposta de representar um grupo de restaurantes que prima pela excelência e qualidade nos serviços. A ideia do Prato da Boa Lembrança chegou no Brasil com o italiano Dânio Braga que, inspirado pelos costumes que trouxe da região onde nasceu, resolveu estimular o hábito de se levar uma lembrança depois de uma boa refeição. Cada prato é feito em louça resistente, de alta qualidade, que possui um desenho original, sempre com cores vibrantes e tom bem-humorado, produzido especialmente para ser pendurado e exposto como uma peça de arte.



COUVERT LE FOYER

R\$ 70

Trio de pães caseiros servidos quentinhos, acompanham manteigas especiais: trufas negras, limão ao mel e alho negro.

Entradas frias

STEAK TARTARE

R\$114

Corte do filé mignon em cubos bem pequenos, molho inglês, mostarda dijon, combinado de pimentas, cheiro verde e especiarias ao toque do Chef.

BURRATA COM JAMBON

R\$ 140

Queijo de Búfala extremamente cremoso acompanhado de finas fatias de *jambon*, tomate *sweet grape* e pesto de azeitonas pretas. Acompanha batata doce *crispy*.

SALADA DO CHEF

R\$ 70

Pera ao vinho, *roquefort* e nozes caramelizadas em berço de folhas verdes ao molho balsâmico.

OSTRAS FRESCAS

(1 DÚZIA)

R\$ 203

(1/2 DÚZIA)

R\$ 151



Entradas quentes

COQUETEL DE CAMARÃO EM CASCATAS

R\$ 155

Camarão no vapor guarnecido de molho *rosé* flambado no *Cognac* e chips de batata.

CASQUINHA DE TRUTA *Individual

R\$ 70

Truta defumada e desfiada, gratinada ao creme de queijo.

BRIE COM CROSTA DE CASTANHAS E MEL TRUFADO

R\$ 147

Queijo brie empanado com farinha de castanhas, frito e servido com mel de trufas brancas e *crostines* amanteigados.

ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE

R\$ 146

Iguaria francesa gratinada com manteiga provençal ao *Cognac*.

CAPELETTI IN BRODO

R\$ 70

Massa artesanal recheada com carne e servida em caldo aromático de carne.

SOPA DE CEBOLA GRATINADA

R\$ 70

Tradicional sopa francesa de cebola, gratinada com torrada de queijo *emmental*.

VELOUTÉ DA HORTA

R\$ 70

Creme de abóbora, mandioquinha salsa e cenoura ao perfume de gengibre.

Massas e Rísotos

MEZZELUNE DI ZUCCA AO PESTO DE SÁLVIA

R\$ 139

Massa artesanal recheada com abóbora, amêndoas e parmesão ao pesto de sálvia.

RAVIÓLI DE BRIE COM JAMBON AO MOLHO ALFREDO

R\$ 146

Massa fresca recheada com queijo brie e jambon, gratinada com molho de creme de leite fresco e queijo parmeeggiano.

RISOTO DE TRUFAS NEGRAS

R\$ 158

Risoto de arroz carnaroli com cogumelos *shitake*, *shimeji*, paris e trufas negras laminadas.



Carnes e Caças

MEDALHÃO AO PORTO

R\$ 203

Medalhão de filé mignon com molho de vinho do porto acompanhado de risoto ao perfume de trufas negras e cogumelo portobello.

FILÉ AU POIVRE VERT

R\$ 184

Medalhão de filé ao molho de pimenta verde em grãos acompanhado de batata gratinada.

CARRÉ MONSIEUR

R\$ 218

Cordeiro com crosta de hortelã e alecrim, espaguete de legumes com polenta cremosa de queijo brie e pesto de hortelã.



Peixes

BACALHAU MEDITERRÂNEO

R\$ 198

Lombo de bacalhau Godus Morhua confitado, brócolis, batata ao murro, cebola pérola, alho negro, azeitonas pretas e arroz pilaf.

TRUTA LE FOYER

R\$ 150

Filé de truta acompanhado de risoto de amêndoas ao molho de alcaparras.

Peixes

BRANDADE DE BACALHAU

R\$ 190

Bacalhau desfiado gratinado com purê de batata e queijo, servido com molho de azeitonas chilenas.



SALMÃO SERRANO

R\$ 198

Salmão com creme de alho poró, legumes e arroz de pinhão com ervas de Provence.

POLVO COM ARROZ NEGRO

R\$ 202

Arroz negro servido com polvo laminado e tempero do Chef.



Fondues

FONDUE DE CARNE NA PEDRA

R\$ 356

FONDUE CHINOISE
NO CALDO DE CARNE

R\$ 356

FONDUE CHINOISE NO VINHO

R\$ 356

Todos os fondues acompanham fatias de filé mignon com 8 molhos diferentes (*roquefort*, alho e ervas, *funghi* trufado, golf, *hollandaise*, geleia de alho negro, morango ao balsâmico e mostarda ao mel), batata *rostie* e pães.



Fondues

FONDUE DE QUEIJO

R\$ 280

Queijo *emmental* fundido com vinho branco e *kirsch*, acompanha cubos de pão italiano, batata *noisette* e geleia de frutas vermelhas.

(1/2 PORÇÃO COBRADA 70%)

FONDUE DE ROQUEFORT

R\$ 299

Blend de queijo *emmental* e *roquefort* fundido com vinho branco e *kirsch*, acompanha pera ao vinho, nozes, cubos de pão italiano, batata *noisette* e geleia de frutas vermelhas.

(1/2 PORÇÃO COBRADA 70%)

RACLETTE

R\$ 471

Queijos *emmental*, *raclete*, *roquefort*, minas padrão e gouda, acompanha *prosciutto* cruado, *roast beef*, salame, presunto, batata escalfada, batata *rostie*, pickles, uva, frutas secas e pães.

(SOMENTE SOB RESERVA)



Fondues

FONDUE DE CHOCOLATE

R\$ 202

Blend de chocolate belga fundido com creme de leite fresco e vinho do porto, acompanha frutas da estação, frutas secas e *marshmallow*.

(1/2 PORÇÃO COBRADA 70%)

GOLDEN CHOCOLATE

R\$ 242

Blend de chocolate belga fundido com creme de leite fresco, vinho do porto, *praliné* de castanhas brasileiras e flocos de ouro 24k. Acompanha frutas da estação, frutas secas e *marshmallow*.

(1/2 PORÇÃO COBRADA 70%)



Sobremesas

TORTA CREMOSA DE AMÊNDOAS E FRUTAS VERMELHAS R\$ 83

Torta recheada com creme de amêndoas, coberta com caldas de frutas vermelhas (amora, morango e mirtillo) decorada com *chantilly* e servida com sorvete de creme.

CREPE FLAMBADO R\$ 83

Crepe flambado ao *cointreau*, servido com frutas do bosque e sorvete de baunilha.

CRÈME BRULÉE R\$ 83

Delicado creme de baunilha assado e coberto com açúcar caramelizado.



PETIT GATEAU R\$ 72

Pequeno bolo de chocolate cremoso por dentro, acompanha sorvete de creme.