

# Le Foyer

NO LA VILLETTE

Menu

# Le Foyer

NO LA VILLETTE

## Bem-vindo!

### RAVIOLI AGNELLO

R\$ 248

Preparado com massa artesanal, recheada com pernil de cordeiro em pedaços, cozido lentamente com sal, alecrim, alho e folha de louro, e finalizado com parmesão ralado e delicados chips de parmesão.

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.

Le Foyer

NO LA VILLETTE

# Massas e Rísotos

## MEZZELUNE DI ZUCCA AO PESTO DE SÁLVA

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 parmesgiano.

## 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.

### 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. acompanhado de molho cremoso ao vinho branco e toque final de brotos e manjeriço.



## 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.

Le Foyer

NO LA VILLETTE

## 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.



Le Foyer

NO LA VILLETTE

# 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* cru, *roast beef*, salame, presunto, batata escalfada, batata *rostie*, pickles, uva, frutas secas e pães.

(SOMENTE SOB RESERVA)



Le Foyer

NO LA VILLETTE

# 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.

Le Foyer

NO LA VILLETTE

