BISTROT | Parigi

SUGESTÃO PLATE DU JOUR* 98,00
SUGGESTION OF THE DAY

VÁLIDO NO ALMOÇO DE SEGUNDA A SEXTA-FEIRA (EXCETO FERIADOS)
VALID FOR LUNCH FROM MONDAY TO FRIDAY (EXCEPT HOLIDAYS)

SEGUNDA-FEIRA | *MONDAY*
POLPETTONE
POLPETONE DE FILET COM MOZZARELA BÚFALA, MOLHO DE TOMATE E MANJERICÃO
POLPETTONE WITH BUFFALO MOZZARELA, TOMATO SAUCE AND BASIL

TERÇA-FEIRA | *TUESDAY*
POULET CROUSTILLANT AVEC SALADE DE POMMES DE TERRE ET ŒUFS
FRANGO CROCANTE COM SALADA DE BATATA E OVOS
CRUNCHY CHICKEN BREAST AND POTATOES WITH EGGS SALAD

QUARTA-FEIRA | *WEDNESDAY*
JARRET DE PORC ROTI, SAUCE A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE
PERNIL DE LEITÃO AO MOLHO DE MOSTARDA ESCURA E PURÊ DE BATATAS
ROAST SUCKLING PIG WITH BLACK MUSTARD SEEDS SAUCE AND MASHED POTATOES

QUINTA-FEIRA | *THURSDAY*
STROGONOFF
STROGONOFF DE FILET MIGNON COM COGUMELO PARIS, ACOMPANHA ARROZ BRANCO E BATATA FRITA
FILET MIGNON STROGONOFF WITH MUSHROOMS, SERVED WITH RICE AND FRENCH FRIES

SEXTA-FEIRA | *FRIDAY*
BOEUF BOURGUIGNON
COZIDO DE CARNE NO VINHO TINTO COM CENOURA E BATATAS COZIDAS
BEEF STEW IN RED WINE WITH CARROTS AND POTATOES

*AS SUGESTÕES DE PLATE DU JOUR TAMBÉM PODEM SER INCLUÍDAS NO MENU EXECUTIVO
THE DAILY SUGGESTIONS CAN ALSO BE ADDED TO THE EXECUTIVE MENU

MENU EXECUTIVO R$ 180,00
EXECUTIVE MENU
VÁLIDO NO ALMOÇO DE SEGUNDA A SEXTA-FEIRA (EXCETO FERIADOS)
VALID FOR LUNCH FROM MONDAY TO FRIDAY (EXCEPT HOLIDAYS)

(ENTRADA, PRATO E SOBREMESA)
(APPETIZER, MAIN COURSE AND DESSERT)

HORS D'OEUVRES

SALADE DU JOUR
SALADA DO DIA
SALAD OF THE DAY

CAPRESE
MOZZARELLA DE BÚFALA COM TOMATE E MANJERICÃO
BUFFALO MOZZARELLA WITH TOMATO AND BASIL

CARPACCIO CLÁSSICO
CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM MOLHO MOSTARDA, RÚCULA E PARMESÃO
BEEF CARPACCIO WITH MUSTARD SAUCE, ARUGULA AND PARMESAN

OEUF MOLLET SUR LIT DE LENTILLE VERTES DU PUYS AU PARMESAN
OVO COZIDO EM BAIXA TEMPERATURA COM LENTILHAS E PARMESÃO
LOW TEMPERATURE COOKED EGG WITH LENTILS AND PARMESAN

CRÈME DU JOUR
SOPA DO DIA
SOUP OF THE DAY

LES PLATS

PÂTE DU JOUR
MASSA DO DIA

RAVIOLI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO FRESCO E BASILICO
RAVIOLI DI MOZZARELLA DE BÚFALA AO MOLHO DE TOMATE E MANJERICÃO
BUFFALO MOZZARELLA RAVIOLI WITH TOMATO AND BASIL SAUCE

PENNE AU FRICASSEE DE CHAMPIGNONS
PENNE COM FRICASSE DE COGUMELOS
PENNE WITH MUSHROOMS

POISSON DU JOUR
PEIXE DO DIA
FISH OF THE DAY

TARTARE DE BOEUF PARIGI
PARIGI TARTARE
PARIGI TARTARE

BAVETTE ROTI À L´OIGNON
FRALDINHA ROTI ACEBOLADA
ONION-ROASTED FLANK STEAK

"CORTE DU JOUR"
CORTE DO DIA
CUT OF THE DAY

DESSERTS

DESSERT MAISON
SOBREMESA DA CASA
HOMEMADE DESSERT

FRUIT DE SAISON
FRUTA DA ESTAÇÃO
SEASONAL FRUIT

COUVERT INDIVIDUAL OPCIONAL 49,00
MINI BAGUETE COM MANTEIGA, PATÊ E AZEITE
MINI BAGUETTE WITH BUTTER, PATE AND OLIVE OIL

LES CAVIARS

CAVIAR GIAVERI
SERVIDO COM CLARA,GEMA DE OVO, CREME AZEDO E BLINIS
SERVED WITH WHITE, EGG YOLK, SOUR CREAM AND BLINIS

OSSETRA

30 GRAMAS | *GRAMS* 1.161,00
50 GRAMAS | *GRAMS* 1.788,00

BELUGA

30 GRAMAS 1.365,00
50 GRAMAS 1.998,00

SUGESTÕES DE PRATOS
COM CAVIAR BAERI 15 GRAMAS | *WITH CAVIAR BAERI 15 GRAMS*

MASSA FRESCA COM MOLHO DE CAIPIRINHA 639,00
FRESH PASTA WITH CAIPIRINHA SAUCE

CARPACCIO DE ATUM 699,00
TUNA CARPACCIO

VIEIRAS COUVE-FLOR 749,00
CAULIFLOWER SCALLOPS

ROBALO AO CHAMPAGNE 800,00
SEA BASS WITH CHAMPAGNE

AMERICAN EXPRESS

BISTROT | Parigi

	R$
COUVERT INDIVIDUAL OPCIONAL | *INDIVIDUAL COUVERT OPTIONAL* MINI BAGUETE COM MANTEIGA, PATÊ E AZEITE *MINI BAGUETTE, BUTTER, PATE AND OLIVE OIL*	49,00

À PARTAGER

TERRINE D'ASPERGES, PETIT POIS ET EPINARD EUROPEEN TERRINE DE ASPARGOS, ERVILHA E ESPINAFRE EUROPEU *TERRINE WITH ASPARAGUS, PEAS AND EUROPEAN SPINACH*	135,00
TERRINE DE CAMPAGNE TERRINE DE LEITÃO E GALINHA *TERRINE OF SUCKLING PIG AND CHICKEN*	148,00
ESCARGOT VOL AU VENT ESCARGOT NA MANTEIGA TEMPERADA COM MASSA FOLHADA *ESCARGOT IN BUTTER SAUCE WRAPPED WITH PUFF PASTRY*	148,00
SÉLECTION DE FROMAGES COM MOSTARDA DE CREMONA SELEÇÃO DE QUEIJOS *CHEESE SELECTION WITH CANDIED FRUIT MUSTARD*	145,00

HORS D'OEUVRES

SALADE DE CHEVRE CHAUD SALADA VERDE COM QUEIJO DE CABRA QUENTE *HOT GOAT CHEESE SALAD*	99,00
OEUF MOLLET A LA CREME DE CEPES * OVO MOLLET AO CREME DE PORCINI *MOLLET EGG IN A MUSHROOM CREAM*	96,00
CABILLAUD À LA BRANDADE, MIX DE FEUILLES VERTES ET FINES HERBES BRANDADE DE BACALHAU COM MIX DE FOLHAS E ERVAS FRESCAS *COD BRANDADE WITH MIX LEAVES AND FRESH HERBS*	119,00
THON CRU À L'HUILLE DE HERBES FRAIS, MOZZARELLA * ET DE LA CREME DE BUFALA ATUM CRU COM AZEITE DE ERVAS FRESCAS, MOZZARELLA E CREME FRESCO DE BÚFALA *RAW TUNA WITH OLIVE OIL FRESH HERBS, MOZZARELLA AND FRESH BUFFALO CREAM*	155,00
FRUITS DE NET, PETIT SALADE, HERBES FRAICHES ET SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE * SALADA DE FRUTOS DO MAR *SEAFOOD SALAD*	238,00
CARPACCIO Á LA FASANO * CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM TAPENADE, ALCAPARRAS E PINOLI *FILET MIGNON CARPACCIO WITH TAPENADE, CAPERS AND PINOLI*	115,00
COQUILLES ST. JACQUES EN VELOUTÈ DE CHOU-FLEUR NOISETTE * VIEIRAS EM VELOUTÉ DE COUVE-FLOR NOISETTE *SCALLOPS IN VELOUTÈ CAULIFLOWER NOISETTE*	196,00
ROAST-BEEF À LA MOUTARDE ET SALADE VERT * ROSBIFE EM CROSTA DE MOSTARDA E SALADA VERDE *MUSTARD CRUSTED ROAST BEEF WITH GREEN SALAD*	120,00
SOUPE À L'OIGNON SOPA DE CEBOLA *ONION SOUP*	96,00

PÂTES	R$
PÂTE DU JOUR MASSA DO DIA *PASTA OF THE DAY*	152,00
RAVIOLI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO FRESCO E BASILICO RAVIOLI DE MOZZARELLA DE BÚFALA AO MOLHO DE TOMATE E MANJERICÃO *BUFFALO MOZZARELLA RAVIOLI WITH TOMATO AND BASIL SAUCE*	121,00
GNOCCHI DE CREVETTE ET GOURGETTE GNOCCHI COM ABOBRINHA E CAMARÃO *GNOCCHI WITH ZUCCHINI AND SHRIMP*	188,00
RAVIOLI PIEMONTESE RAVIOLI DE VITELA COM MOLHO DE COGUMELOS SECOS *VEAL RAVIOLI WITH MUSHROOMS SAUCE*	179,00
FETTUCCINE RAGÙ D'AGNEAU FETTUCCINE COM RAGÙ DE CORDEIRO *FETTUCCINE WITH LAMB RAGÙ*	194,00
GNOCCHI BOLOGNESE GNOCCHI A BOLOGNESA *GNOCCHI BOLOGNESE*	135,00
PAPPARDELLE RAGÙ DE CANARD PAPPARDELLE COM RAGÙ DE PATO *PAPPARDELLE WITH DUCK RAGÙ*	186,00

RISOTTO

RISOTTO DU JOUR RISOTO DO DIA *RISOTTO OF THE DAY*	174,00
RISOTTO DE FRUITS DE MER RISOTO DE FRUTOS DO MAR *SEAFOOD RISOTTO*	238,00
RISOTTO AU CANARD ET FRICASSEE DE CHAMPIGNONS RISOTO DE PATO COM FRICASSÊ DE COGUMELOS *DUCK RISOTTO WITH MUSHROOMS*	226,00

POISSONS ET CRUSTACÉS

	R$
POISSON DU JOUR PEIXE DO DIA *FISH OF THE DAY*	189,00
BAR À LA VAPEUR, ASPERGES VERTS ET PUPUNHA, SAUCE CHARDONNAY ROBALO AO VAPOR, ASPARGOS VERDES E PUPUNHA AO MOLHO CHARDONNAY *STEAMED SEA BASS WITH ROASTED HEART OF PALM AND CHARDONNAY EMULSION*	219,00
CREVETTES AU CHAMPAGNE CAMARÃO AO CHAMPAGNE *SHRIMP IN CHAMPAGNE*	284,00
MOULES ET FRITES MEXILHÕES COM BATATAS FRITAS *MUSSELS WITH FRENCH FRIES*	189,00
CABILLAUD, LÉGUMES À PROVENÇAL ET ÈMULSION DE BASILIC LOMBO DE BACALHAU COM LEGUMES À PROVENÇAL E EMULSÃO DE MANJERICÃO *GRILLED COD WITH VEGETABLES AND BASIL EMULSION*	299,00

VIANDES

TARTARE DE BOUEF PARIGI * PARIGI TARTARE *BEEF PARIGI TARTARE*	169,00
TARTARE DE BOUEF ALLER-RETOUR * TARTAR DE FILÉ MIGNON SELADO NA CHAPA *BEEF TARTARE MEDIUM RARE*	169,00
ENTRECÔTE BORDELAISE * ENTRECÔTE AO MOLHO DE VINHO TINTO *ENTRECOTE WITH RED WINE SAUCE*	299,00
CHATEAUBRIAND ET SES SAUCES * (GORGONZOLA DOLCE, MOUTARDE POIVRE ET BORDELAISE) BIFE ALTO SERVIDO COM MOLHOS À SUA ESCOLHA (GORGONZOLA SUAVE, MOSTARDA, PIMENTA DO REINO OU VINHO TINTO) *HIGH STEAK SERVED WITH YOUR CHOICE OF SAUCES (SWEET GORGONZOLA, MUSTARD, BLACK PEPPER OR RED WINE)*	247,00
PLAT DE CÔTE BRAISÊ COSTELA BRASEADA AO PRÓPRIO MOLHO COM COGUMELOS *ROASTED RIB WITH MUSHROOMS*	302,00
AGNEAU CONFIT, RAGOUT DE LENTILLES VERTES DU PUYS PALETA DE CORDEIRO CONFIT COM RAGÙ DE LENTILHAS DE PUY *CONFIT LAMB SHOULDER WITH PUY LENTILS*	260,00

VOLAILLES

RIZ AU CANARD A L'ANCIENNE ARROZ COM LASCAS DE PATO E PAIO *RICE WITH DUCK AND PAIO CHIPS*	223,00
CAILLE EM FEUILLETE DAN SON JUS ET MORILLES CODORNA EM MASSA FOLHADA COM SEU PRÓPRIO MOLHO E COGUMELOS MORILES *ROASTED QUAIL IN OWN SAUCE, PUFF PASTRY AND MORELS MUSHROOMS*	352,00

DESSERTS

	R$
DÉGUSTATION DE DESSERTS MIL FOLHAS, CRÈME BRÛLÉE, NOUGAT GLACÈ E MOUSSE DE CHOCOLATE *MILLEFOGLIE, CRÈME BRÛLÉE, NOUGAT GLACÈ AND CHOCOLATE MOUSSE*	99,00
PAIN PERDU RABANADA DE BRIOCHE COM CREME DE BAUNILHA *BRIOCHE FRENCH TOAST WITH VANILLA CREAM*	62,00
TARTE FINE AUX POMMES TORTA FINA DE MAÇÃ COM SORVETE DE BAUNILHA *THIN APPLE PIE WITH ICE CREAM OF VANILLA*	64,00
PETIT GÂTEAU BOLO DE CHOCOLATE COM CALDA QUENTE E SORVETE *CHOCOLATE CAKE WITH HOT FUDGE AND ICE CREAM*	61,00
CRÊME BRÛLÉE	56,00
MOUSSE AU CHOCOLAT MOUSSE DE CHOCOLATE *CHOCOLATE MOUSSE*	56,00
CRÈPE SUZETTE	59,00
MILLE FEUILLES MIL FOLHAS COM CREME DE BAUNILHA *MILLEFOGLIE WITH VANILLA CREAM*	61,00
SORBETS ET GLACES MAISON SORBETS E SORVETES DO DIA *SORBETS AND ICE CREAM OF THE DAY*	40,00
GLACE ET SA MERINGUE À LA VANILLE, PRALINÉ AUX NOISETTES SORVETE CREMOSO ACOMPANHADO DE MERENGUE DE BAUNILHA E PRALINÉ DE AVELÃ *CREAMY ICE CREAM SERVED WITH VANILLA MERINGUE AND HAZEL PRALINÉ*	49,00
FRUIT DE SAISON FRUTA DA ESTAÇÃO *SEASONAL FRUIT*	37,00

* ESTES ITENS SÃO CRUS OU MAL COZIDOS OU PODEM CONTER INGREDIENTES CRUS OU MAL COZIDOS. O CONSUMO DE CARNES, AVES, PESCADOS, MARISCOS, FRUTOS DO MAR OU OVOS CRUS OU MAL COZIDOS PODE AUMENTAR O RISCO DE DOENÇAS DE TRANSMISSÃO HÍDRICA E ALIMENTAR (DTHA)

**WARNING: CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS*

TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15%
NÃO ACEITAMOS CHEQUES
É PROIBIDO FUMAR NESTE ESTABELECIMENTO
PROCON 151

OPTIONAL SERVICE TAX 15%
WE DON´T ACCEPT CHECKS
SMOKING IS PROHIBITED IN THIS ESTABLISHMENT
PROCON 151

BISTROT | Parigi

AUTORAIS

CUCUMBER MULE — 66,00
VODKA CÎROC, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE PEPINO, ÁGUA COM GÁS, GINGER BEER
CÎROC VODKA, LEMON JUICE, CUCUMBER SYRUP, SPARKLIN WATER AND GINGER BEER

KIR TEN — 72,00
GIN TANQUERAY Nº TEN, MORANGO, SUCO DE LIMÃO E LICOR DE CASSIS
TANQUERAY N° TEN GIN, STRAWBERRY, LEMON JUICE AND CASSIS LIQUEUR

VELVET BERRY OLD FASHIONED — 86,00
TEQUILA DON JULIO AÑEJO, XAROPE DE FRUTAS VERMELHAS, ANGOSTURA E LARANJA
DON JULIO AÑEJO TEQUILA, RED BERRY SYRUP, ANGOSTURA AND ORANGE

ROSITA AÑEJO — 125,00
TEQUILA DON JULIO AÑEJO, VERMUTE ROSSO, VERMUTE DRY, CAMPARI E ANGOSTURA DON JULIO AÑEJO
DON JULIO AÑEJO TEQUILA, RED VERMOUTH, DRY VERMUTE, CAMPARI AND ANGOSTURA

ZACAPA OLD FASHIONED — 120,00
RUM ZACAPA CENTENARIO XO, XAROPE DE AÇÚCAR, ANGOSTURA E LARANJA
ZACAPA CENTENARIO XO RUM, SUGAR SYRUP, ANGOSTURA AND ORANGE

NEW YORK GOLD SOUR — 90,00
WHISKY JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR E VINHO TINTO
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE WHISKY, LEMON JUICE, SUGAR SYRUP AND RED WINE

CLÁSSICOS

COSMOPOLITAN — 60,00
VODKA KETEL ONE, LIMÃO, TRIPLE-SEC E SUCO DE CRANBERRY
KETEL ONE VODKA, SICILIANO, TRIPLE-SEC AND CRANBERRY JUICE

CAIPIRINHA | VODKA — 58,00
VODKA KETEL ONE, FRUTA E AÇÚCAR
KETEL ONE VODKA, FRUIT AND SUGAR

BLOODY MARY — 61,00
VODKA KETEL ONE E SUCO DE TOMATE TEMPERADO
KETEL ONE VODKA AND SEASONED TOMATO JUICE

GIN TÔNICA — 60,00
GIN TANQUERAY LONDON DRY, LIMÃO SICILIANO, ZIMBRO E TÔNICA
TANQUERAY LONDON DRY GIN, LEMON, JUNIPER AND TONIC

NEGRONI — 60,00
GIN TANQUERAY LONDON DRY, VERMUTE ROSSO E APERITIVO ITALIANO
TANQUERAY LONDON DRY GIN, SWEET VERMOUTH AND ITALIAN APERITIF

FITZGERALD — 60,00
GIN TANQUERAY LONDON DRY, LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR E BITTER
TANQUERAY LONDON DRY GIN, LEMON, SYRUP AND BITTER

DRY MARTINI — 60,00
GIN TANQUERAY LONDON DRY E VERMUTE SECO
TANQUERAY LONDON DRY GIN AND DRY VERMOUTH

PALOMA — 61,00
TEQUILA DON JULIO AÑEJO, SUCO DE LIMÃO, REFRIGERANTE DE GRAPEFRUIT E XAROPE DE AÇÚCAR
DON JULIO AÑEJO TEQUILA, LEMON JUICE, GRAPEFRUIT SODA AND SUGAR

CAIPIRINHA | CACHAÇA — 50,00
CACHAÇA YPIOCA SILVER, FRUTA E AÇÚCAR
YPIOCA SILVER CACHAÇA, FRUIT AND SUGAR

MANHATTAN — 62,00
WHISKY BULLEIT BOURBON, VERMUTE ROSSO E BITTER
BULLEIT BOURBON WHISKY, VERMUTE ROSSO AND BITTER

BOULEVARDIER — 60,00
WHISKY BULLEIT BOURBON, VERMUTE ROSSO E APERITIVO ITALIANO
BULLEIT BOURBON WHISKY, VERMUTE ROSSO AND ITALIAN APERITIF

OLD FASHIONED — 62,00
WHISKY BULLEIT BOURBON, BITTER E XAROPE DE AÇÚCAR
BULLEIT BOURBON WHISKY, BITTER AND SYRUP

WHISKY SOUR — 62,00
WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, LIMÃO E XAROPE DE AÇÚCAR
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL WHISKY, LIME AND SYRUP

APEROL SPRITZ — 56,00
APEROL, ESPUMANTE E ÁGUA COM GÁS
APEROL, PROSECCO AND SPARKLING WATER

BELLINI — 57,00
ESPUMANTE E POLPA DE PÊSSEGO
PROSECCO AND PEACH PUREE

CARAJILLO — 63,00
LICOR E ESPRESSO
LIQUEUR AND EXPRESSO

MOCKTAILS

SPICY MANGO — 49,00
LIMAO SICILIANO, MANGA, PIMENTA DEDO DE MOÇA E XAROPE DE AÇÚCAR

SPRITZ ZERO — 52,00
ESPUMANTE E APEROL SEM ÁLCOOL COM FATIAS DE LARANJA

GIN ZERO — 52,00
GIN SEM ÁLCOOL, ÁGUA TÔNICA, LIMÃO SICILIANO, ALECRIM, HORTELÂ E ZIMBRO

BELLINI ZERO — 56,00
ESPUMANTE SEM ALCOOL E POLPA DE PÊSSEGO

BISTROT | Parigi

BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS | NON-ALCOHOLIC BEVERAGES	R$
ÁGUA MINERAL | *STILL WATER*	12,50
PERRIER 330ML	29,00
S. PELLEGRINO 505ML	29,00
ACQUA PANNA 505ML	29,00
REFRIGERANTES | *SODAS*	12,50
TÔNICA NACIONAL | *DOMESTIC TONIC WATER*	12,50
SUCO NATURAL | *FRESH JUICE*	21,50
SUCO DE TOMATE | *TOMATO JUICE*	29,00
ENERGÉTICO | *ENERGY DRINK*	25,00
COQUETEL SEM ÁLCOOL | *NON-ALCOHOLIC DRINK*	29,00
CAFÉ E CHÁ | COFFEE AND TEA	
ESPRESSO	12,50
CAPPUCCINO	14,00
CHÁ | *TEA*	12,50
BEBIDAS ALCOÓLICAS | ALCOHOLIC BEVERAGES	
CERVEJA | BEER	
CORONA PILSEN | MÉXICO | 330 ML	26,00
CORONA CERO 0% ÁLCOOL | PILSEN | MÉXICO | 330 ML	26,00
BECK'S | GERMAN LAGER PURO MALTE | ALEMANHA | 330 ML	25,00
STELLA ARTOIS PURE GOLD | LAGER | BÉLGICA | 330ML	24,00
STELLA ARTOIS | LAGER | BÉLGICA | 275ML	24,00
HOEGAARDEN | WITBIER | BÉLGICA | 330 ML	30,00
VODKA	
CÎROC | FRANÇA	67,00
CÎROC FLAVOURS | FRANÇA	67,00
COCONUT | PEACH | RED BERRY	
KETEL ONE | HOLANDA	47,00
KETEL ONE FLAVOURS | HOLANDA	47,00
ABSOLUT | SUÉCIA	42,00
WYBOROWA EXQUISITE | POLÔNIA	47,00
GREY GOOSE | FRANÇA	59,00
BELVEDERE | POLÔNIA	72,00
CACHAÇA	
YPIOCA 5 CHAVES | MARANGUAPE – CE	74,00
YPIOCA 160 | MARANGUAPE - CE	42,00
YPIOCA SILVER	30,00
YPIOCA 150 | MARANGUAPE - CE	26,00
JANEIRO	30,00
NEGA FULÔ CARVALHO | NOVA FRIBURGO – RJ	30,00
ESPÍRITO DE MINAS | SÃO TIAGO - MG	36,00
ANÍSIO SANTIAGO | SALINAS - MG	111,00
LEBLON | PATOS DE MINAS - MG	50,00
YAGUARA BRANCA | IVOTI - RS	30,00
YAGUARA BLENDED | IVOTI - RS	42,00
PORTO DO VIANNA PREMIUM | TURVELÂNDIA – MG	25,00
PORTO DO VIANNA TRADICIONAL | TURVELÂNDIA – MG	23,00
GRAPPA	
CHARDONNAY BARRIQUES | NONINO | FRIULI	95,00
TRADIZIONE | NONINO | FRIULI	111,00
ELISI | BERTA	150,00

	R$
AGUARDENTE | **SPIRIT**	
KIRSCH | ARTHUR METZ | FRANÇA	61,00
PISCO | CAPEL | CHILE	34,00
POIRE WILLIAMS | G.E MASSEN | FRANÇA	61,00
TEQUILA	
DON JULIO 1942	625,00
DON JULIO ANEJO	132,00
DON JULIO REPOSADO	98,00
DON JULIO BLANCO	74,00
ALTOS PLATA	99,00
JOSÉ CUERVO GOLD | SILVER	50,00
JOSÉ CUERVO RESERVA DE LA FAIA | ULTRA PREMIUM	150,00
SAKE	
JUN DAITI | BRASIL	32,00
GEKKEIKAN | JAPÃO	44,00
GIN	
TANQUERAY Nº TEN	78,00
TANQUERAY LONDON DRY	54,00
GORDON´S '	51,00
BEEFEATER DRY GIN	54,00
BEEFEATER 24	70,00
BOMBAY	53,00
HENDRICK'S	82,00
MARE	84,00
CALVADOS	
PERE MAGLOIRE VSOP	77,00
ARMAGNAC	
CAUSSADE 7 Y.O.	61,00
CAUSSADE 10 Y.O.	107,00
JEREZ | **SHERRY**	
TIO PEPE	47,00
RUM	
ZACAPA XO | GUATEMALA	150,00
ZACAPA CENTENARIO | GUATEMALA	85,00
BACARDI CARTA BLANCA E ORO | BRASIL	39,00
HAVANA CLUB ANEJO 3 Y.O. | CUBA	49,00
HAVANA CLUB ANEJO 7 Y.O. | CUBA	56,00
VERMOUTH | **AMARO** | **BITTER** | **APERITIVO**	
CAMPARI | BRASIL	36,00
MARTINI | STANDARD | BRASIL	29,00
PUNT & MES | ITÁLIA	48,00
FERNET BRANCA | ARGENTINA	41,00
AVERNA | ITÁLIA	47,00
NONINO | ITÁLIA	140,00
LUCANO | ITÁLIA	50,00
ANTICA FORMULA | ITÁLIA	62,00

BISTROT | Parigi

	R$
CONHAQUE | **COGNAC**	
MARTELL VSOP	177,00
MARTELL XO	279,00
COURVOISIER VSOP	104,00
HENNESSY VSOP	117,00
HENNESSY XO	293,00
RÊMY MARTIN VSOP	111,00
RÊMY MARTIN XO	222,00
ANISADOS | **ANISE FLAVORED**	
RICARD | FRANÇA	44,00
PERNOD | FRANÇA	48,00
ABSINTO | PORTUGAL	56,00
LICOR | **LIQUEUR**	
BAILEY'S	38,00
KAHLUA	37,00
AMARULA	34,00
AMARETTO DISARONNO	39,00
TIA MARIA	55,00
LICOR 43	63,00
DRAMBUIE	42,00
PEACHTREE	36,00
LIMONCELLO	65,00
GRAND MARNIER	47,00
COINTREAU	33,00
SAMBUCA	41,00
FRANGELICO	39,00
CHARTREUSE VERDE	55,00
CHARTREUSE AMARELO	55,00
MARASCHINO	44,00
SCOTCH WHISKY STANDARD	
JOHNNIE WALKER RED LABEL	39,00
FAMOUS GROUSE	38,00
BLACK & WHITE	38,00
J & B RARE	39,00
WHITE HORSE	38,00
GRANT'S	37,00
CUTTY SARK	39,00
DEWAR'S WHITE LABEL	43,00
BALLANTINE'S FINEST	39,00
BALLANTINES BOURBON	69,00
CHIVAS REGAL 13 Y.O.	65,00
CHIVAS REGAL 15 Y.O.	122,00
CHIVAS REGAL 18 Y.O.	149,00
CHIVAS REGAL 25 Y.O.	699,00
BALLANTINES 17 Y.O.	199,00
SCOTCH WHISKY 12 Y.O.	
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	62,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	49,00
OLD PARR	47,00
OLD PARR SILVER	42,00
BUCHANAN'S	54,00
LOGAN	43,00
CHIVAS REGAL	48,00
BALLANTINE'S	45,00

	R$
SCOTCH WHISKY PREMIUM	
JOHNNIE WALKER AGED 18 YEARS	240,00
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	274,00
JOHNNIE WALKER GOLD RESERVE	84,00
OLD PARR 18 Y.O.	156,00
BUCHANAN'S 18 Y.O.	156,00
DIMPLE 15 Y. O.	100,00
CHIVAS REGAL 18 Y.O.	149,00
ROYAL SALUTE 21 Y.O.	261,00
SCOTCH WHISKY SINGLE MALT	
TALISKER 10 Y.O | ISLE SKYE	171,00
CARDHU 12 Y.O. | SPEYSIDE	72,00
THE SINGLETON 12 Y.O | HIGHLAND	61,00
THE GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE	79,00
THE GLENLIVET CARIBBEAN RESERVE	79,00
THE GLENLIVET 15 YEARS	122,00
THE GLENLIVET 18 YEARS	189,00
ABERLOUR	179,00
GLENFIDDICH 12 Y.O. | SPEYSIDE	81,00
MACALLAN 12 Y.O. | SPEYSIDE	256,00
GLENMORANGIE 10 Y.O. | HIGHLAND	92,00
GLENLIVET 12 Y.O. | SPEYSIDE	88,00
MACALLAN 15 Y.O | SPEYSIDE	487,00
MACALLAN 18 Y.O | SPEYSIDE	865,00
BOURBON WHISKEY	
BULLEIT	61,00
JACK DANIEL'S	48,00
GENTLEMAN JACK	70,00
MAKER'S MARK	69,00
JIM BEAM WHITE	54,00
JIM BEAM BLACK	54,00
IRISH WHISKEY	
JAMESON | STANDARD	41,00
JAPANESE WHISKY	
THE CHITA SUNTORY	145,00
HIBIKI SUNTORY	278,00

TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15% | *OPTIONAL SERVICE TAX 15%*

NÃO ACEITAMOS CHEQUES | *WE DON'T ACCEPT CHECKS*

PROCON 151

SE BEBER NÃO DIRIJA | *DON'T DRINK AND DRIVE*

PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCÓOLICAS PARA MENORES DE 18 ANOS

NO ALCOHOL WILL BE SERVED TO INDIVIDUALS UNDER THE AGE OF 18

BISTROT | Parigi

SUGESTAO DO SOMMELIER R$

PRODUTOR | SAFRA | REGIÃO | VALORES EM REAIS

SPUMANTI 750ML

G. H. MUMM OLYMPE | CHAMPAGNE | FRANÇA	984
ANIMA THERA BRUT | PINTO BANDEIRA | BRASIL	220
GRAN DANTE NATURE | MENDOZA | ARGENTINA	244
FERRARI PERLE BRUT | 2016 | VENETO | ITÁLIA	583

VINI ROSATI 750ML

CANTINA ZACCAGNINI ROSE | 2021 | ABRUZZO - BOLOGNANO | ITÁLIA	504
MASSOC FRERES LE ROSE | 2020 | VALLE DEL PRATA | CHILE	270
BEENE AOP EMOTION | 2021| PROVENCE | FRANÇA	290
CLOS FLORIDENE ROSE | 2017 | BORDEAUX | FRANÇA	370

VINI BIANCHI 750ML

CLOS FLORIDENE | 2018 | BORDEAUX GRAVES | FRANÇA	903
JPR ALVARINHO | 2020 | VINHO VERDE | PORTUGAL	521

VINI ROSSI 750ML

RASTRO DOS PAMPAS TANNAT | 2022 | RIO GRANDE DO SUL | BRASIL	211
RASTROS DOS PAMPAS MERLOT | 2022 | RIO GRANDE DO SUL | BRASIL	182
GRAN DANTE MALBEC | 2020 | MENDOZA | ARGENTINA	412
PURA FE CABERNET SAUVIGNON | 2018 | VALLE DEL MAIPO | CHILE	384
MONTES OUTER LIMITS GSM | 2021 | APALTA | CHILE	528
TOURNON PYRENEES SHIRAZ | M CHAPOUTIER | 2016 | VICTORIA | AUSTRÁLIA	476
PURGATORI TORRES | 2016 | COTES DEL SEGRE | ESPANHA	556
VINHO TINTO VOLANDERA | 2018 | NAVARRA | ESPANHA	276
POIGNEE DES RAISINS | 2019 | COTES DU RHONE | FRANÇA	450
ROUGE HECHT E BANNIER | 2017 | LANGUEDOC | FRANÇA	452

VINI DOLCE 750ML

RAMOS PINTO LBV | 2017 | PORTO | PORTUGAL | BODEGA OCEANICA JOSE IGNACIO | 2020	486

PRODUTOR | SAFRA | REGIÃO | VALORES EM REAIS

VINS AU VERRE TAÇA

SPUMANTI 150ML

ITÁLIA

VENETO
PROSECCO FASANO MILLESIMATO D.O.C.G. 75,00
| DE FAVERI | 2020

BLANCS 150ML

ITÁLIA

FRIULI
PINOT GRIGIO FASANO | DI LENARDO | 2024 | FRIULI 84,00

CHILE

VALLE DE CASABLANCA
ARTIS SAUVIGNON BLANC RESERVA | CASA DEL BOSQUE | 2025 50,00

ARGENTINA

MENDOZA
FINCAS DEL SUR VIOGNER | LA AGRICOLA | 2021 58,00
CHARDONNAY RESERVA | TERRAZAS | 2024 69,00

ROSATI 150ML

FRANÇA

PROVENCE
SAINT ANDRIEU L'ORATOIRE ROSÉ PROVENCE | 2024 96,00

ROSSO 150ML

ITÁLIA

TOSCANA
CHIANTI FASANO | POGGIOTONDO | 2024 84,00

FRANÇA TAÇA

BORDEAUX
CHATEAU ROCBONNIERE 120,00
| CASTILLON | CÔTES DE BORDEAUX | 2019

CHILE

VALLE DE CASABLANCA
CASA DEL BOSQUE PINOT NOIR | 2024 50,00

DOLCI 125 ML

VALLE DE CASABLANCA
MORANDE LATE HAVEST | 2024 | CHILE 62,00

BORDEAUX
LES LEGENDES SAUTERNES 245,00
| DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILDE LAFITE | 2019

PORTO 125 ML

DOURO
TAYLOR'S
TAWNY 80,00
PORTO CHIP DRY TAYLOR'S 84,00
20 ANOS 310,00
40 ANOS 670,00

MENERES TAWNY

DOURO
10 ANOS 102,00
40 ANOS 389,00

BISTROT | Parigi

LES BOUTEILLES GARRAFA

BRASIL

VALE DOS VINHEDOS
ESPUMANTE SELEZIONE FASANO BRUT | ADOLFO LONA 265,00
ESPUMANTE SELEZIONE FASANO ROSE | ADOLFO LONA 265,00

GARIBALDI
CHANDON BRUT ROSE 282,00
CHANDON EXCELLENCE BRUT | GARIBALDI 485,00

ITÁLIA

VENETO
PROSECCO FASANO MILLESIMATO D.O.C.G. | DE FAVERI | 2020 375,00

CHAMPAGNE
MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL | EPERNAY 1.055,00
G.H.MUMM GRAND CORDON BRUT | REIMS 1.100,00
PERRIER JOUËT GRAND BRUT | EPERNAY 1.185,00
VEUVE CLICQUOT BRUT 1.169,00
PERRIER JOUËT BLANC DE BLANCS | EPERNAY 1.648,00
DOM PERIGNON | MOET & CHANDON | 2013 | EPERNAY 3.700,00
PERRIER JOUËT BELLE EPOQUE | 2013 | EPERNAY 3.881,00
PERRIER JOUËT BELLE EPOQUE BLANC DE BLANCS 7.100,00
| 2012 | EPERNAY
CRISTAL BRUT | LOUIS ROEDERER | 2016 7.800,00

CHAMPAGNE ROSÉ
MOET & CHANDON BRUT ROSE | EPERNAY 1.295,00
G.H.MUMM GRAND CORDON ROSE | REIMS 1.300,00
PERRIER JOUËT BLASON ROSÉ BRUT | EPERNAY 1.514,00
PERRIER JOUËT BELLE EPOQUE ROSE | 2012 | EPERNAY 5.700,00

CHAMPAGNE DEMI SEC
G.H.MUMM OLYMPE DEMI SEC | REIMS 1.500,00

BIANCHI

BRASIL

SERRA CATARINENSE
CHARDONNAY | VINÍCOLA THERA | 2024 391,00

ESPÍRITO SANTO DO PINHAL
SAUVIGNON BLANC VALE DA PEDRA | GUASPARI | 2025 401,00

ITÁLIA

MARCHE
VERDICCHIO STE | STEFANO ANTONUCCI | DOC | 2025 190,00
LE VAGLIE VERDICCHIO | STEFANO ANTONUCCI CLASSICO | 2025 380,00

SICILIA
LE TUFARE INZOLIA | IGT | 2024 190,00
LE TUFARE PINOT GRIGIO | I.G.T | 2024 190,00

FRIULI
PINOT GRIGIO FASANO | DI LENARDO | 2024 335,00

UMBRIA
BRAMITO CHARDONNAY ANTINORI | 2023 880,00

FRANÇA

BOURGOGNE
CHABLIS LE BEAUNOIS | LABOURÉ-ROI | 2024 | FRANÇA 542,00
BOURGOGNE ALIGOTÉ | ABOURÉ-TOI | 2025 416,00
CHABLIS 1ER CRU | LABOURE ROI | 2023 982,00
SAINT-ROMAIN | LABOURÉ – ROI | 2024 | FRANÇA 999,00
CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME | DAMPT | 2023 1.440,00
MARANGES CHARDONNAY | DOMAINE CHEVROT | 2016 1.729,00
MERSAULT | LABOURE ROI | 2023 2.382,00
CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU | MARC MOREY | 2020 3.257,00
PULIGNY MONTRACHET 1ER CRU 3.943,00
| COMTESSE DE CHÉRISEY | 2016

R$

VALLE DO LOIRE
POUILLY – FUMÉ | VINS MOTTRON |2020 | 540,00

BORDEAUX
CLOS FLORIDENE | GRAVES | 2016 1.570,00

RHÔNE
E.GUIGAL CONDRIEU RHÔNE | 2016 2.008,00

ALEMANHA

RHEINHESSEN
RIESLING FREIHEIT WHITE DRY | WEINGUT SCHMITT | 2023 821,00

PORTUGAL

MINHO
ALVARINHO MUROS ANTIGOS VINHO VERDE 546,00
| ANSELMO MENDES | 2024 | MINHO

URUGUAI

MALDONADO
ALBARINO JOSE IGNACIO | 2021 395,00
CHARDONNAY JOSE IGNACIO 410,00
| BODEGA OCEANICA JOSE IGNACIO | 2023

CHILE

VALLE CENTRAL
FAS SAUVIGNON BLANC | 2024 140,00
ARTIS GRAN RESRVA CHARDONNAY 269,00
| VALLE DE CASABLANCA | 2024

VALLE DE CASABLANCA
ARTIS SAUVIGNON BLANC | RESERVA CASA DEL BOSQUE | 2025 170,00
GREY SINGLE BLOCK CHARDONNAY VENTISQUEIRO | 2022 395,00

ARGENTINA

MENDOZA
FINCAS DEL SUR VIOGNIER | LA AGRICOLA | 2021 235,00
CHARDONNAY RESERVA | TERRAZAS | 2024 | MENDOZA 308,00

ROSATI

SICILIA
SYRAH ROSE | LE TUFARE | 2023 190,00

DOURO
BOTAS ROSE | TOURIGA NACIONAL | 2023 201,00

MALDONADO
JOSE IGNACIO PINOT NOIR ROSE | 2023 256,00

SERRA CATARINENSE
ROSÉ | VINÍCOLA THERA | 2023 | BRASIL 380,00

PROVENCE
SAINT ANDRIEU L'ORATOIRE ROSÉ | 2024 350,00
VOILÀ COTÊS DE PROVENCE | 2023 | FRANÇA 380,00

ROUGES

BRASIL

ESPÍRITO SANTO DO PINHAL
SYRAH "VISTA SERRA" | GUASPARI | 2021 694,00

SERRA DA CANASTRA
SACRAMENTOS SABINA SYRAH | SACRAMENTOS VINIFER | 2022 515,00

BISTROT | Parigi

	R$
ITÁLIA	
MARCHE	
STE ROSSO PICENO D.O.C | STEFANO ANTONUCCI | 2024	190,00
SANTA BARBARA | MASCHIO DA MONTE | 2021	528,00
SICILIA	
LE TUFARE SYRAH DOC | 2024	190,00
TOSCANA	
CHIANTI FASANO | POGGIOTONDO | 2024	335,00
CHIANTI CLASSICO LAURA | QUERCETO DI CASTELLINA | 2023	380,00
ROSSO DI MONTALCINO | POGGIO LANDI | DIEVOLI | 2023	390,00
CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE QUERCETO DE CASTELINA | 2021	761,00
ROSSO DI MONTALCINO | PININO | 2020	847,00
CAMIGLIANO PODERUCCIO ROSSO TOSCANA | 2023	862,00
BRUNELLO DI MONTALCINO FASANO | D.O.C.G | 2020	990,00
CHIANTI CLASSICO RISERVA TIGNANELLO | ANTINORI | 2021	1.547,00
BRUNELLO DE MONTALCINO | D.O.C.G | PININO | 2019	1.695,00
PIEMONTE	
MICHELE CHIARLO PALAS BARBERA D ASTI | 2021	528,00
BARBERA D`ASTI | D.O.C.G | PRUNOTTO FIULOT | 2024	695,00
DOLCETTO D´ LBA | MASSOLINO | 2023	874,00
BAROLO FASANO D.O.C.G | GIANINI GAGLIARDO | 2020	962,00
BAROLO | TUNUTA CUCCO | 2020	1.557,00
BARBARESCO BRIC TUROT PRUNOTTO | 2021	1.897,00
BAROLO BUSSIA PRUNOTTO | 2017	2.487,00
BAROLO PIO CESARE | D.O.C.G 2021	2.571,00
BAROLO CANNUBI | MICHELE CHIARLO | 2017	3.625,00
VÊNETO	
VALPOLICELLA SUPERIORE RADOLE | 2024 | SARTORI	280,00
VALPOLICELLA RIPASSO REGOLO | 2023 | SARTORI	440,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO REIUS | 2020 | SARTORI	934,00
PUGLIA	
PRIMITIVO DI MANDURIA TRAJONE | MASSERIA TRAJONE | 2022	672,00
BOLGHERI	
ORNELLAIA LE SERRE NUOVE | 2022	1.850,00
ORNELLAIA BOUGUERI SUPRIORI | TENUTA ORNELAIA | 2019	5.900,00
MASSETO | 2019 | TENUTA ORNELLAIA	15.200,00
FRANÇA	
BORDEAUX	
CHATEAU ROCBONNIERE | CASTILLON | CÔTES DE BORDEAUX | 2019	434,00
CHATEAU HAUT-MYLES | 2016 | MEDOC	540,00
CHATEAU REYNON | CADILLAC – CÔTES DE BORDEAUX | 2021	984,00
CHATEAU BEL-AIR | ROLAND COIFFE | 2020	1.082,00
LASSEGUE SAINT – EMILION GRAND CRU | 2021	1.560,00
PAGODES DE COS | CHATEAU COS D STOURNEL | 2021 | SAINT ESTEPHE	1.848,00
CHATEAU BEYCHEVELLE | 1993 | SAINT-ESTEPHE	7.045,00
CHATEAU MOUTON-ROTHSCHILD | PAUILLAC | 1988	14.950,00
CHATEAU CHEVAL BLANC | SAINT- ÉMILION | 1986	15.000,00
CHATEAU MARGAUX | MARGAUX | 1995	15.800,00
CHATEAU HAUT BRION | PESSAC- LEOGNAN | 2001	15.980,00
RHÔNE	
COTES DU RHONE E GUIGAL | 2022	608,00
SAINT JOSEPH | E.GUIGAL | 2022	1.660,00
BOURGOGNE	
BOURGOGNE PINOT NOIR | LABOURÉ – ROI | 2025	416,00
BOURGOGNE PINOT NOIR | ORIGINES | ALBERT BICHOT | 2024	539,00
CÔTE DE BEAUNE-VILLAGES | LABOURÉ- ROI | 2023 | FRANÇA	677,00
IRANCY VILLAGE | EMMANUEL DAMPT | 2019 | BOURGOGNE	867,00
SANTERNAY | LABOURÉ-ROI | 2023 | FRANÇA	698,00
GIVRY 1ER CRU -EN VEAU VIEILLES VIGNES | DOMAINE MASSE PÉRE E FILS | 2021 | BOURGOGNE	1.092,00
CHOREY LES BEAUNE ARNOUX | FRANÇA | 2019	1.451,00
NUITS ST GEORGES | LOUIS JADOT | BEAUNE | 2022	2.203,00
VOLNAY LES BROUILLARDS | PARIGOT | 2015	2.518,00
CORTON POUGETS GRAND DOMAINE ESCOFFIER | 2016	2.914,00
BEAUNE 1ER CRU LES PIRRIÈRES | 2017 | DOMAINE MONTILLE	3.185,00
JURA	
COTES DE JURA TRIO | DOMAINE BERTHET BONDET | 2019	1.263,00
VALE DO LOIRE	
L´INSTANT PINOT NOIR | VIGNOBLES BERTHIER | 2024	533,00
ESPANHA	
RIOJA	
RAMON BILBAO CRIANZA | 2022	339,00
MUGA EL ANDEN DE LA ESTACIÓN | BODEGAS MUGA | 2021	629,00
MARQUÈS DE RISCAL RESERVA | 2021	1.265,00
RIBERA DEL DUERO	
EMILIO MORO | BODEGAS EMILIO MORO | 2022	1.440,00
ALION | BODEGAS ALION | 2020	3.804,00
TORO	
PINTIA | VEGA SICILIA | 2019	3.454,00
PORTUGAL	
BEIRA INTERIOR	
BEYRA RESERVA | 2022 | PORTUGAL	425,00
LISBOA	
QUINTA DAS SETE COSTAS ALENQUER DOC | 2020	252,00
ALENTEJO	
HERDADE DE SÃO MIGUEL COLHEITA SELECIONADA | ALEXANDRE RELVAS | 2023	304,00
RIBATEJO	
BRIDÂO DOC DO TEJO SUPERIOR | TOURINGA NACIONAL | ADEGA D0 CARTAXO | 2018	382,00
DOURO	
PAPA FIGOS | CASA FERREIRINHA | 2023	577,00
DUAS ARVORES | RESERVA | 2019	740,00
ESTADOS UNIDOS	
CALIFORNIA	
JOEL GOTT 815 CABERNET SAUVIGNON | TRINCHERO | 2022	726,00
LÍBANO	
VALLÉE DE LA BEKAA	
LES BRETECHES CHATEAU KEFRAYA | 2022	506,00
URUGUAI	
MALDONADO	
PINOT NOIR JOSE IGNACIO | BODEGA OCEANICA JOSE IGNACIO | 2022	460,00
CHILE	
VALLE CENTRAL	
CABALLO LOCO N21 | VALDIVIESO	1.413,00
VALLE DE RAPEL	
ARTIS CARMENERE RESERVA CASA DEL BOSQUE | 2024 | VALE DE RAPEL | CHILE	170,00

BISTROT | Parigi

	R$
VALLE DE CASABLANCA	
ARTIS PINOT NOIR RESERVA | CASA DEL BOSQUE | 2024	170,00
KALFU MOLU PINOT NOIR | KALFU | 2023 | VALLE DE CASABLANCA	262,00
ARTIS GRAN RESERVA SYRAH | CASA DEL BOSQUE | 2023 | CHILE	269,00
VALLE DE LEYDA	
PINOT NOIR GREY SINGLE BLOCK | VENTISQUEIRO | 2023	395,00
MAIPO	
ALMAVIVA | CONCHA Y TORO | 2021	5.060,00
VALLE COLCHAGUA	
MERLOT RESERVA | VENTISQUERO | 2023	212,00
VALE DE CACHAPOAL	
TORREON DE PAREDES RESERVA | 2015	265,00
MILLAHUE	
LA PIU BELLE | VINA VIK | 2021 |	1.432,00
ARGENTINA	
MENDOZA	
TRADICION RED BLEND | SUSANA BALBO | 2023 | AGRELLO	260,00
BENMARCO MALBEC | SUSANA BALBO | 2022 | VISTA FLORES - VALLE DO UCO	360,00
WEINERT CABERNET FRANC | BODEGA WEINERT Y CAVAS DE WEINERT | 2020	740,00
VIÑA COBOS BRAMARE | CABERNET SAUVIGNON | LUJÁ DE CUYO | 2020	1.184,00
CAVAS DE WANERT CASK SELECTION | BODEGA Y CAVAS DE WANERT | 2013	1.290,00
ACHAVAL FERRER FINCA ALTAMIRA | 2015	1.865,00
CHEVAL DES ANDES | CHEVAL BLANC TERRAZAS | 2019	2.400,00
DEMI BOUTEILLES	
BLANCS	
½ SAUVIGNON BLANC RESERVA VENTISQUEIRO | 2022	100,00
½ STE VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI | 2023	140,00
½ FIANO DI AVELLINO MASTROBERARDINO DOCG | 2022 | CAMPANNA	550,00
ROUGES	
½ STE ROSSO PICENO D.O.C | STEFANO ANTONUCCI | 2025	140,00
½ ÚNICO CARMENÈRE | BODEGAS TAGUA TAGUA | 2024 | VALE CENTRAL	156,00
½ ESTEVA DOURO | CASA FERREIRINHA | 2024	230,00
½ CHIANTI CLASSICO LACAPANNE | 2022	242,00
½ CHATEAU BEL AIR | SHRODER E CHYLER | 2022 | BORDEAUX	400,00
½ VINA ALBERDI RESERVA | LA RIOJA ALTA | 2020	594,00
½ JOSEPH DROUHIN | 2022 | BOURGOGNE | FRANÇA	854,00
CHAMPAGNE BRUT	
½ PERRIER JOUET GRAND BRUT	800,00
½ TAITTINGER BRUT RESERVE | REIMS | FRANÇA	850,00
MAGNUM	
BIANCHI	
MARCHE	
LE VAGLIE CASTELLI DI JESI D.O.C MAGNUM | STEFANO ANTONUCCI | 2020	750,00
ROUGES	
MARCHE	
STE ROSSO PICENO D.O.C MAGNUM | STEFANO ANTONUCCI | 2020	398,00
TOSCANA	
CHIANTI FASANO D.O.C.G MAGNUM | POGGIOTONDO | 2019 | ITALIA	672,00

ROSATI	R$
MALDONADO	
PINOT ROSE JOSE IGNACIO MAGNUM | BODEGA OCEANICA JOSE IGNACIO | 2020	598,00
DOLCI	
VALLE DE CASABLANCA	
MORANDE LATE HAVEST | 2024 | 375ML CHILE	233,00
BORDEAUX	
CALVET SAUTERNES 500ML	640,00
LES LEGENDES SAUTERNES | DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILDE LAFITE | 2019	1.770,00
GRAND CRU HENGST GEWURZTRAMINER SELECTION DE GRAINS NOBLES | JOSMEYER |1995 | ALSÁSIA | FRANÇA	3.788,00
PORTO	
TAYLOR'S	
PORTO FINE WHITE	295,00
TAWNY	370,00
PORTO CHIP DRY TAYLOR'S	663,00
20 ANOS	2.280,00
40 ANOS	4.852,00
ADRIANO RAMOS PINTO	
PORTO ADRIANO TINTO RESERVA	482,00
MENERES	
TAWNY	
10 ANOS	744,00
40 ANOS	2.828,00
VINHO SEM ÁLCOOL	
VINOH OAK MERLOT DESALCOOLIZADO | VINOR | 2023 | SERRA GAÚCHA	258,00
VINOR OAK CHARDONNAY DESALCOOLIZADO | VINOR | 2024 | SERRA GAÚCHA	258,00

SERVIÇO DE VINHO | *CORKAGE FEE: 160,00*
TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15% | *15% SERVICE TAX NOT INCLUDED*
SE BEBER NÃO DIRIJA | *DON'T DRINK AND DRIVE*
PROCON 151

Fasano & American Express

Isenção da Taxa Rolha

Isenção da cobrança de uma taxa rolha por mesa.

Sobremesa Cortesia

Isenção da cobrança de
uma sobremesa por cartão.

Corkage fee waiver

One corkage fee exemption per table.

Complimentary Dessert

One complimentary dessert per card.

Confira todos os
Termos & Condições

Find out more about
Terms & Conditions

AMERICAN
EXPRESS