

FORA DE HORAS

15h00 - 19h00
23h00 - 02h00

Ostras (3-6) ao natural ou c/vinagrete de mostarda
13€ - 24€

Camarão frito c/mostarda e manteiga francesa
24€

Tártaro de novilho à faca c/gema de ovo e caviar de arenque
24€

Preço do Lombo c/molho à Bardô
15,50€

Abacate marinado c/tártaro de camarão e lagosta,
caviar de salmão e molho de ervas
26€

Pica-pau do lombo à Bardô
23€

Sopa de Cebola gratinada, c/queijo comté
10€

Lagosta grelhada c/molho à Bardô
29,50€

Tagliolini c/molho de trufas e cogumelos selvagens
26€

Batatas fritas crocantes à casa
4,50€

Consulte as nossas sobremesas

LATE LUNCH & DINNER

15h00 - 19h00
23h00 - 02h00

Natural oysters (3-6) or with mustard vinaigrette
13€ - 24€

Fried prawns with mustard and French butter
24€

Knife steak tartare with egg yolk and herring caviar
24€

Sirloin steak with Bardô style sauce
15,50€

Marinated avocado with shrimp and lobster tartare
salmon caviar and herb sauce
26€

Pica-Pau Bardô style
23€

Gratin onion soup with comté cheese
10€

Grilled lobster with Bardô Sauce
29,50€

Tagliolini with truffle sauce and wild mushrooms
26€

Crispy house-made fries
4,50€

See our desserts

DÉJEUNER ET SOUPER TARDIE

15h00 - 19h00
23h00 - 02h00

Huîtres (3-6) nature ou avec vinaigrette à la moutarde
13€ - 24€

Crevettes frites à la moutarde et au beurre français
24€

Tartare de couteau, jaune d'œuf, caviar de hareng
24€

Entrecôte de surlonge sauce Bardô
15,50€

Avocat mariné avec tartare de crevettes et homard,
caviar de saumon et sauce aux herbes
26€

Surlonge Pic Bardô
23€

Soupe à l'oignon gratinée, au comté
10€

Homard grillé à la sauce Bardô
29,50€

Tagliolini sauce truffes et champignons sauvages
26€

Frites croustillantes faites maison
4,50€

Voir nos desserts