

# LA CUISINE

## *20 años*



## ENTRÉES

### OMELETTE FINES HERBES

Omelete francês feito com ervas aromáticas

### TERRINE AU CANARD ET PISTACHES

Terrine de pato e pistaches

### COCKTAIL DE CREVETTES

Coquetel de camarão ao molho golf

### SOUPE À L'OIGNON

Sopa de cebola gratinada

### ESCARGOTS

Servidos na manteiga de alho e ervas

### SAUMON FUMÉ

Salmão defumado, servido com os temperos da casa

### TERRINE DE FOIE GRAS

Fígado de pato cozido em terrine ao forno

**LA CUISINE**  
*20 anos*

## FILETS

### STEAK TARTARE

Servido cru e temperado, batatas fritas maison

### FILET AU POIVRE

Tournedos de filé mignon, molho suave de pimentas, batatas "à la crème"

### FILET HENRI IV

Tournedos de filé mignon, molho béarnaise, batatas "soufflées"

### CHATEAUBRIAND

Chateaubriand de filé mignon (290g), Poivre ou Henri IV

## CLASSIQUES

### MOULES ET FRITES

Mexilhões, molho ao vinho branco e ervas, batatas fritas

### CASSOULET

"Feijoada francesa" com pato, cordeiro e embutidos

### GIGOT AUX SOISSONS

Perna de cordeiro assada, feijão branco

### CANARD À L'ORANGE

Pato confitado ao molho de laranja, batatas "soufflées"

### SOLE MEUNIÈRE

Linguado com manteiga derretida, limão e salsinha

LA CUISINE  
20 anos

## DRINKS

### DAIQUIRI

Rum, limão tahiti, xarope simples

### NEGRONI

Gin, Campari, Vermouth tinto

### DRY MARTINI

Gin, Noilly Prat, azeitonas

### FITZGERALD

Gin, limão siciliano, Angostura, xarope

## SOFT DRINKS

ÁGUA

REFRIGERANTES

SUCO

SUCO DE TOMATE

CHÁ

CAFÉ

CAPUCCINO

LA CUISINE  
20 anos

## DESSERTS

### CRÈME BRÛLÉE

Um clássico!

### COUPE ARDÉCHOISE

Taça de creme de castanha francesa com  
mousse de chocolate e creme chantilly

### CRÊPES SUZETTE

Panqueca flambada com laranja, Grand  
Marnier e conhaque

### CANARD À L'ORANGE

Pato confitado ao molho de laranja, batatas  
"soufflées"

### PROFITEROLES