



Celebrar a história e seguir criando memórias através de sabores.

Após trabalhar 20 anos na parte administrativa do Grand Hotel Cad'oro em São Paulo, Raimundo Pletz, que sempre gostou de cozinhar, decidiu com sua esposa, Vera Pletz, trabalhar na área gastronômica e se mudaram para Santa Catarina.

Com o intuito de oferecer ao seus clientes uma gastronomia requintada com produtos selecionados, fundaram em dezembro de 1985 o Chez Raymond, onde o próprio nome, que é em francês, significa "Casa do Raimundo", oferece uma Cozinha Internacional baseada na Culinária Francesa, oferecendo Carnes, Massas e, principalmente, uma variedade de Frutos do Mar, no serviço à la carte.

A casa é comandada pela própria família, hoje pelos filhos Sabina, Fabio e Bruno, encontrando a fórmula perfeita para preservar o sabor, padronização e qualidade de suas receitas; e excelência no atendimento diretamente aos seus clientes juntamente com sua equipe, como chamam de "Família Chez Raymond".

Entradas / Starters

Cocktail de Camarões / R\$ 85

*Camarões médios com molho Golf
(Shrimp Cocktail with Golf sauce)*

Carpaccio de Mignon / R\$ 76

*Fatias finas de filet mignon com tempero
(Thin slices of filet mignon)*

Carpaccio de Dourado / R\$ 76

*Fatias finas de peixe dourado defumado
(Thin slices of smoked white sea fish)*

Carpaccio de Salmão Defumado / R\$ 76

*Fatias finas de salmão defumado
(Thin slices of smoked salmon)*

Concha de Lagosta / R\$ 85

*Lagosta gratinada com molho branco
(Lobster in white sauce au gratin)*

Concha de Vieiras / R\$ 85

*Vieira gratinada com molho branco
(Scallops in white sauce au gratin)*

Concha de Goiá / R\$ 58

*Goiá gratinado com molho branco
(Goiá meat – type of crab - in white sauce au gratin)*

Bolinho de Goiá - 10 unidades / R\$ 78

(Goiá Crab cakes - 10 pieces)

Patinhas de Goiá – 12 unidades - sob consulta / R\$ 78

*Patinhas de Goiá cozidas com molho de manteiga dourada
(Goiá legs – type of crab – cooked, with brown butter sauce - 12 pieces)*

Maionese de Goiá / R\$ 65

*Salada de batatas com maionese e carne de goiá
(Goiá meat – type of crab – potato salad with mayonnaise)*

Entradas / Starters

Camarões médios à Romana / R\$ 128

*Camarões empanados com queijo tipo grana padano
(Shrimp breaded with grana padano cheese)*

Escargots de Bourgogne - 6 unidades / R\$ 108

*Escargot ao molho de alho, azeite e salsinha
(Escargots sautéed with garlic, olive oil, parsley and butter)*

Ostras Defumadas Bourgogne ou Gratinadas - 6 unidades / R\$ 65

*Ostras defumadas ao molho de alho e óleo ou gratinadas com molho branco
(Smoked Oyster sautéed with garlic, olive oil, parsley and butter or Oysters au gratin with white sauce)*

Queijo Parmesão Tipo Grana Padano / R\$ 52

(Grana Padano cheese)

Sopa de Frutos do Mar / R\$ 85

(Seafood Soup)

Presunto de Parma / R\$ 65

(Parma Ham)

Saladas / Salads

Mista / R\$ 38

*Alface, tomate, pepino e cebola
(Lettuce, tomato, pickled cucumber and onion)*

Completa / R\$ 55

*Alface, tomate, cebola, palmito, maionese de batata e ovo cozido
(Lettuce, tomato, onion, palm hearts, boiled egg and potato salad with mayo)*

Palmito / R\$ 38

(Heart of palm salad)

Chez Raymond / R\$ 88

*Camarões, aspargos, palmito, champignon, tomate, mix de alface, cebola e molho de queijo
(Shrimp, asparagus, palm hearts, onion, mushrooms, lettuce mix, tomato, onion and cheese sauce)*

Couvert - cobrado R\$ 27 por pessoa

Massas / Pastas

Spaghetti com Frutos do Mar Especial / R\$ 210

Camarão médio, Polvo, Lula e Lagosta salteados com temperos e molho de tomate

(Spaghetti with special seafood - Medium Shrimp, Octopus, Squid and Lobster)

Spaghetti à Bolognesa / R\$ 108

(Spaghetti Bolognese)

Spaghetti Alho e Oleo com Camarões Pequenos / R\$ 115

(Spaghetti in oil and garlic sauce with small shrimps)

Fusillini Gratinado / R\$ 108

(Fusilini au gratin with white sauce and meat morsels)

Aves / Poultry

Suprema de Frango com Champignon / R\$ 118

Bife de frango com molho de vinho e champignon, arroz e fritas

(Chicken Breast with wine and mushrooms sauce, rice and french fries)

Peito de Frango à Parmegiana com arroz e fritas / R\$ 118

(Breaded Chicken Breast, tomato sauce, mozzarella cheese, french fries and rice)

Frango Grelhado com arroz e fritas / R\$ 118

(Grilled Boned Chicken with rice and french fries)

Codornas à Bergamasca / R\$ 155

Codornas assadas com bacon e cebola, polenta gratinada e arroz parmegiana

(Roast Quail with bacon and onion, gratin polenta and parmesan rice)

Magret de Canard Au Vin / R\$ 168

Peito de Pato grelhado ao molho de vinho, purê de batatas e arroz

(Grilled duck breast with wine sauce, mashed potatoes and rice)

Meia porção - cobrado 70% do valor do prato

Frutos do mar / Seafood

Frutos do Mar grelhado com molho de alcaparras / R\$ 195

Peixe, Polvo, Camarão médio e Lula com arroz, batata souté e molho de alcaparras

(Grilled seafood – fish, shrimps, squid, octopus – rice, sautéed potatoes and capers butter sauce)

Lula Grelhada com arroz e batata souté / R\$ 148

(Grilled Squid, sautéed potatoes and rice)

Lula Espanhola com arroz / R\$ 148

Lula ensopada com molho de tomate, cebola, pimentão, tempero verde e batata

(Spanish Style Squid - in tomato sauce with onion, potatoes, green dressing and rice)

Polvo Ensopado com arroz / R\$ 198

Polvo ensopado com molho de tomate, cebola, tempero verde e batata

(Octopus in tomato sauce, onion, green dressing, baked potatoes and rice)

Polvo Provençal / R\$ 198

Polvo puxado no alho, cebola, tomate e tempero verde. Arroz e batata cozida

(Octopus sautéed in olive oil with garlic, onion, tomato and green dressing. Rice and baked potatoes)

Vieiras Thermidor / R\$ 220

Vieiras gratinadas com molho branco, cebola, arroz e purê de batatas

(Scallops in white sauce with onion au gratin, mashed potatoes and rice)

Paella Valenciana – para 2 pessoas / R\$ 260

Frutos do mar, frango, açafrão e arroz

(Spanish Style Paella - serves 2 people)

Camarões / Shrimps

Camarões Grandes New Orleans / R\$ 188

*Camarões grandes grelhados com purê de batatas e molho poivrê
(Grilled Large Shrimps with mashed potatoes and poivre vert sauce)*

Camarões Médios Americana / R\$ 165

*Camarões médios com nata, cebola e catchup, arroz e batata palha
(Mediun Shrimps with golf sauce, rice and thin fried potatoes)*

Camarões Médios à Grega / R\$ 165

*Camarões médios e queijo milanesa, arroz a grega e batata palha
(Mediun breaded Shrimps with greek rice and thin fried potatoes)*

Camarões Grandes Milá / R\$ 188

*Camarões grandes puxados no alho, cebola, tempero verde, tomate, curry e arroz
(Large Shrimps with olive oil, garlic, tomato, onion, green dressing, curry and rice)*

Camarões Grandes Provençal / R\$ 188

*Camarões grandes puxados no alho, cebola, tempero verde e tomate, arroz e batata cozida
(Large Shrimps with olive oil, garlic, tomato, onion, green dressing, rice and steamed potatoes)*

Camarões Médios ao Gorgonzola / R\$ 165

*Camarões médios gratinados com molho branco e queijo gorgonzola, arroz e batata palha
(Mediun Shrimps with white sauce, roquefort cheese, au gratin, rice and thin fried potatoes)*

Camarões Médios ao Curry c/ Chutney / R\$ 165

*Camarões médios com molho branco e curry, chutney de manga, arroz e batata palha
(Mediun Shrimps with white sauce, curry, rice, thin fried potatoes and Mango Chutney)*

Camarões / Shrimps

Camarões Médios King George / R\$ 165

Camarões médios flambados ao molho branco, cebola e tempero verde, arroz e batata palha

(Large Shrimps in white sauce with onion and green dressing, rice and thin fried potatoes)

Camarões Grandes Grelhados / R\$ 188

Camarões grandes grelhados, arroz e batata souté

(Grilled Large Shrimps, sautéed potatoes and rice)

Camarões Tipo A / R\$ 188

Camarões grandes que podem ter o modo de preparo de qualquer prato acima

(A – type Extra Large Shrimps)

Unidade de Camarão Gigante grelhado com casca / R\$ 68

Camarão gigante grelhado, manteiga dourada, arroz e souté

(Grilled unit Extra Large Shrimp, brown butter sauce, sautéed potatoes and rice)

Lagostas / Lobsters

Grelhada na manteiga com batata souté e arroz / R\$ 245

(Lobster grilled in butter, sautéed potatoes and rice)

Thermidor / R\$ 245

Lagosta gratinada com molho branco, cebola, purê de batatas e arroz

(Lobster in white sauce with onion au gratin, mashed potatoes and rice)

Peixes / Fish

Congrio Mary Stuart / R\$ 165

Congrio grelhado com molho branco, alho, tempero verde e champignon.

Arroz e batata palha

(Grilled Conger, white sauce with garlic, green dressing and mushrooms. Rice and potatoes)

Congrio c/ Frutos do Mar / R\$ 182

Congrio grelhado com frutos do mar provençal, arroz e batata cozida

(Grilled Conger, seafood with oil, garlic, tomato, onion, rice and steamed potatoes)

Congrio Belle Meunière / R\$ 165

Congrio dorê com molho de alcaparras na manteiga, arroz e batata cozida

(Wrapped Conger, capers, rice and steamed potatoes)

Congrio ao molho de Alho Poró / R\$ 165

Congrio grelhado com molho de alho poro, arroz e batatas douradas na manteiga

(Grilled Conger with leek sauce, rice and steamed potatoes)

Linguado Gratinado c/ Camarões / R\$ 178

Linguado grelhado gratinado com molho branco e camarão, arroz e batata palha

(Sole in white sauce and shrimps, au gratin, thin fried potatoes and rice)

Linguado Bercy / R\$ 165

Linguado assado com manteiga, vinho branco, alcaparras, arroz e batata assada

(Sole baked in white wine, capers, rice and baked potatoes)

Pescada c/ Molho de Camarões, arroz e batata cozida / R\$ 158

(Grilled Pescada with shrimp sauce, rice and steamed potatoes)

Peixes / Fish

Filet de Salmão / R\$ 175

*Salmão gratinado com molho branco, arroz e batata palha
(Grilled Salmon in white sauce, au gratin, rice and thin fried potatoes)*

Garoupa Brasileira / R\$ 188

*Garoupa ensopada com molho de tomate, cebola, tempero verde, alho e camarões, arroz
(Brazilian Fish in tomato sauce with onion, green dressing, garlic, potatoes, shrimps and rice)*

Bacalhau Porto “Lombo” / R\$ 210

*Bacalhau grelhado com cebola grelhada, molho de alho e óleo separado, arroz e batata souté
(Grilled Codfish, onion, olive oil and garlic sauce, rice and sautéed potatoes)*

Bacalhau Porto Desfiado Espanhola com arroz / R\$ 175

*Bacalhau desfiado ensopado com molho de tomate, cebola, pimentão, tempero verde e batata
(Spanish Style Codfish in tomato sauce with onion, green dressing, rice and steamed potatoes)*

Cherne Portuguesa / R\$ 182

*Cherne ensopado com molho de tomate, temperos, azeitona, batata e ovo cozido
(Brazilian Fish in tomato sauce with onion, green dressing and boiled egg. Rice and steamed potatoes)*

Atum grelhado Alho e Óleo / R\$ 165

*Atum grelhado com molho alho e óleo, batata souté e arroz oriental
(Grilled Tuna with garlic in olive oil sauce, rice with vegetables and sautéed potatoes)*

Carnes / Meats

Filet Mignon au Poivré Vert com Tagliatelle / R\$ 182

*Filet mignon grelhado com molho de pimenta verde e tagliatelle ao creme
(Filet Mignon au Poivré with tagliatelle in white sauce)*

Filet Mignon au Boîte / R\$ 182

*Filet mignon grelhado com molho de ervas finas, arroz e fritas
(Filet Mignon au Boîte, with rice and french fries)*

Filet Mignon com Aspargos / R\$ 182

*Filet mignon grelhado com aspargos na manteiga e arroz
(Filet Mignon with asparagus in butter and rice)*

Filet Mignon au Roquefort / R\$ 182

*Filet mignon grelhado com molho branco e queijo Roquefort, arroz e fritas
(Filet Mignon with white sauce and Roquefort cheese, served with rice and french fries)*

Filet Mignon au Marujo / R\$ 182

*Filet mignon grelhado com molho branco e ricota seca defumada, gratinado ao forno, com arroz e purê de batatas
(Filet Mignon with white sauce and smoked dry ricotta, oven-baked au gratin, served with rice and mashed potatoes)*

Filet Mignon Francesa / R\$ 182

*Filet mignon grelhado com batata palha, presunto, cebola e arroz
(Filet Mignon with ham, onion, rice and thin fried potatoes)*

Escalope ao Vinho / R\$ 172

*Bife de filet ao molho de vinho branco e tempero verde, arroz e fritas
(Filet Mignon in wine sauce, rice and french fried potatoes)*

Medalhões c/ Champignon com arroz e fritas / R\$ 172

(Filet Mignon with mushrooms in wine, rice and french fries)

Carnes / Meats

Costeletas de Cordeiro / R\$ 175

*Costeletas de cordeiro grelhadas com batata souté, arroz
(Grilled Lamb Cutlets with sautéed potatoes and rice)*

Strogonoff / R\$ 172

*Tiras de Filet Mignon com cebola, nata, catchup e champignon, arroz e batata palha
(Minced Bits of Filet Mignon with cream and tomato sauce, mushrooms, rice and thin fried potatoes)*

Pratos Vegetarianos / Vegetarian Food

Penne Quatro Queijos com Legumes / R\$ 98

(Pasta with vegetables and four cheese sauce)

Berinjela Parmegiana / R\$ 88

*Pode acompanhar uma massa ou arroz e batata
(Grilled Eggplant with tomato sauce and cheese. Served with pasta or rice and potatoes)*

Creme de Aspargos / R\$ 82

(Cream of Asparagus)

Legumes a Milá / R\$ 82

*Legumes puxados no alho, cebola, tempero verde, tomate, curry e arroz
(Vegetables with olive oil, garlic, tomato, onion, green dressing, curry and rice)*

Meia porção - cobrado 70% do valor do prato

Prato Kids

Camarão, Peixe, Frango ou Filet Mignon / R\$ 55

Proteína grelhada ou à milanesa. Acompanhamento: arroz e fritas ou tagliatelle

(Shrimp, Fish, Chicken or Filet Mignon, grilled or breaded. Side dish: rice and fries or tagliatelle)

Sobremesas / Desserts

Mamão, Melão ou Abacaxi / R\$ 18

(Papaya, melon or pineapple)

Salada de frutas com sorvete / R\$ 28

(Fruit salad with ice cream)

Sorvetes Diversos / R\$ 23

(Ice creams)

Banana Flambada com sorvete / R\$ 35

(Flambéed banana with ice cream)

Apfelstrudel / R\$ 35

Crêpes Suzetti / R\$ 42

Sorvete com calda / R\$ 28

(Ice cream with syrup)

Creme de Papaya com Cassis / R\$ 32

(Papaya cream with cassis liqueur)

Petit Gateau com sorvete e calda de chocolate / R\$ 38

(Petit Gateau with ice cream and chocolate syrup)

Carpaccio de abacaxi / R\$ 35

Carpaccio de abacaxi com calda de laranja, sorvete e raspas de limão

(Pineapple carpaccio with orange syrup, ice cream and lime zest)

Soft Drinks

Água sem gás - 500ml / R\$ 8
(Still water)

Água com gás - 500ml / R\$ 8
(Sparkling water)

Água Perrier - 350ml / R\$ 32
(Perrier water)

Água San Pellegrino - 500ml / R\$ 32
(San Pellegrino water)

Refrigerante / R\$ 9
(Soda)

Suco natural / R\$ 12
(Fresh Juice)

Café expresso / R\$ 5,50
(Espresso)

Cervejas / Beers

Cerveja - 600ml / R\$ 25
Heineken ou Original

Long Neck com álcool / R\$ 16
Budweiser ou Heineken

Long Neck sem álcool / R\$ 16
Heineken ou Malzbier

Drinks

Aperol Spritz / R\$ 46

Prosecco, aperol e água com gás

African Rock / R\$ 36

Amarula, gin, leite condensado

Pina Colada / R\$ 36

Suco de abacaxi, leite de coco, vodka, açúcar

Margarita / R\$ 36

Suco de limão, tequila, açúcar, Cointreau, Curaçau blue

Manhatan / R\$ 36

Whisky, vermute tinto, angostura, cereja

Negroni / R\$ 36

Campari, gin, vermute tinto, rodela de laranja

Dry Martini / R\$ 36

Martini dry, Gin importado, casca de limão

Americano / R\$ 36

Campari, vermute tinto

Porto Felipe / R\$ 36

Gema de ovo, vinho do porto, açúcar

Alexander / R\$ 36

Crema de leite, licor de cacau, Cognac

Daiquiri / R\$ 36

Suco de limão, Bacardi carta blanca, açúcar

Whisky Sauer / R\$ 36

Suco de limão, whisky, açúcar

Pisco Sauer / R\$ 36

Suco de limão, pisco e açúcar

Drinks

Caipira da Casa / R\$ 32

Suco de limão, Smirnoff, açúcar

Caipira de Cachaça ou Smirnoff / R\$ 32

Morango, abacaxi, ou limão

Caipira Importada / R\$ 38

Absolut ou Stolichnaya

Caipira Importada / R\$ 48

Grey Goose ou Cirok

Suco de Tomate / R\$ 32

Limão, pimenta do reino, sal, molho inglês

Blood Mary / R\$ 36

Suco de tomate, limão, vodka, sal, pimenta, molho inglês

Coquetel de Frutas / R\$ 32

Com ou sem vodka

Batidas / R\$ 32

Coco ou maracujá

Kir Royal / R\$ 48

Champanhe Demi-sec ou Brut, licor de cassis

Mojito / R\$ 36

Limão, açúcar, hortelã, Bacardi, água com gás

Gin Tropical / R\$ 52

Mix de frutas picadas, Gin importado e Red Bull tropical

Chez Raymond
R E S T A U R A N T