

VOTRE BRASSERIE

HORS D'OEUVRES

Pâté de Foie de Canard [32]

Patê de Fígado de Pato, Pickles Variados.
Acompanha Baguete da Casa e Torradas

Crudités et Olivade [35]

Vegetais da Estação e Creme de Queijo
de Cabra com Azeitonas Pretas e Alcaparras

La Croûte au Fromage [45]

Pão Rústico Gratinado com
Queijo Bem Brasil e Cebola Caramelizada

Crevettes et Avocat [49]

Camarões com Molho Levemente Picante,
Abacate e Cítricos. Acompanha Crocante de Gergelim

Croquette de Morue 4 un [38]

Croquete de Bacalhau

Croquette de Queue de Boeuf 4 un [38]

Croquete Cremoso de Rabada

Oeuf Mollet [48]

Ovo Mollet Empanado, Cogumelos, Emulsão de Jamón
e Ervas e Croutons

Manjubinhas au Vinaigre et Bagnet Vert [28]

Manjubinhas Marinadas e Molho de Ervas.
Acompanha Baguete da Casa

ENTRÉES

Steak Tartare [79]

Carne Crua Picada e Temperada.
Acompanha Salada, Fritas e Torradas

Tartare de Thon Rouge [67]

Atum Cru Temperado à Moda da Casa. Acompanha Crocante de Gergelim

Moules au Safran et Frites [79]

Mexilhões Cozidos no Molho de Açafrão.
Acompanha Fritas e Baguete

Soupe à L' Oignon [49]

Sopa de Cebola, Gratinada com Baguete e Queijo Soberano

SALADS ET SANDWICHES

Chèvre Chaud [59]

Queijo de Cabra Quente, Mesclum de Folhas, Nozes Pecã Assadas
e Croutons

Thon Mi-Cuit à la Niçoise [75]

Atum Selado, Alface Romana, Ovo Caipira, Alcaparrinhas,
Tomatinhos, Pickles, Cebola e Tapenade

Croque Monsieur / Madame + 5 [50]

Sanduíche Gratinado de Brioche, Presunto Royale, Queijo Sinueiro
e Bechamel (o Croque Madame leva um Ovo Frito). Acompanha Salada

13% de taxa de Serviço Opcional
Nossos pães e sorvetes são todos produzidos artesanalmente na casa.
Spotify @votre.brasserie • Instagram @votre.brasserie

PLATS

Steak Haché [65]

"Hambúrguer Francês no prato" temperado e grelhado.
Acompanha Molho de Vinho Tinto e Tutano

Boeuf Bourguignon [79]

Carne Bovina Braseada com Vinho Tinto, Cogumelos, Cenourinhas
e Bacon. Acompanha Massa Longa Salteada na Manteiga

Parmentier de Canard Confit aux Truffes [75]

Pato Confitado e Desfiado, Molho de Trufas e Purê de Batata Gratinado

Brandade de Morue [65]

Brandade de Bacalhau Gratinada. Acompanha Salada Verde

Poisson de l'Ami Charlô [92]

Peixe do dia Grelhado, Farofa de Camarão
e Emulsão de Crustáceos com Açafrão

L'Assiette Falafel de la Maison [65]

Falafel, Hommus, Couve-flor Assada e Tomate Confitado.
Acompanha Pão Pita.

Canard à l' Orange [109]

Pato Assado com Molho de Laranja. Acompanha Batatinhas Salteadas

Épaule d'Agneau [118]

Paleta de Cordeiro Assada por 8 Horas, Desossada e Laqueada.
Acompanha Aspargos Gratinados

Cochon de Lait [115]

Leitão Crocante, Maçãs Salteadas, Farofa de Castanhas
e Molho de Vinho Tinto

Filet de Boeuf 220g [109]

Filé Mignon Alto Grelhado, com Molho
Poivre ou Roquefort. Acompanha Fritas

Crevettes à la Provençale [119]

Camarões à Provençal com Arroz de Frigideira

SERVIS LES FINS DE SEMAINE

Huitres 3un [27]

Ostras Frescas de Santa Catarina

GARNITURES

Pommes frites [29]

Purée de Pommes de Terre [25]

Legumes Sautés [25]

Mesclun [29]

DESSERTS

Crème Brulée au Grand Marnier [35]

Creme Brulée ao Perfume de Grand Marnier

Soufflé au Chocolat [39] 15 min.

Com Calda de Chocolate e Sorvete de Baunilha

Tarte fine aux Pommes [37]

Torta de Maçã em Massa Folhada. Acompanha Sorvete de Baunilha

Profiteroles, Glace Vanille, Sauce Chocolat [37]

Carolinas Recheadas com Sorvete de Baunilha.
Acompanha Calda de Chocolate

VOTRE BRASSERIE

COCKTAILS

LES CRÉATIONS

Fleur de Poire [40]

Gin de Pêra, Limão Siciliano, Pêra, Elder Flower

Pisco Passion [40]

Pisco, Maracujá, Limão Tahiti

Piratage [40]

Brandy, Cointreau, Luxardo Marrasquino, Abacaxi, Limão Siciliano, Caramelo Salgado

Bonafide [40]

Gin, Limão Siciliano, Grape Fruit, Hibisco

Vieille Chienne [40]

Vodka, Licor 43, Aperol, Limão Tahiti, Abacaxi

Suzette [40]

Gin, Cointreau, Lillet Blanc, Limão Siciliano

LES CLASSIQUES

French 75 [42]

Gin, Espumante Brut, Limão Siciliano

Dry Martini [42]

Gin, Vermuta Seco e Azeitona Gordal

Bloody Mary [40]

Vodka e Suco de Tomate bem Temperado

Queens Park Swizzle [40]

Bourbon, Limão Siciliano, Maple Syrup, Hortelã, Angostura

New York Sour [42]

Bourbon, Limão Siciliano, Malbec

Dark Storm [40]

Rum Escuro, Limão Tahiti, Ginger Beer, Angostura Bitter

Fitzgerald [40]

Gin, Limão Siciliano e Angostura Bitter

Penicilina [42]

Whisky, Islay Single Malt Laphroaig, Gengibre e Mel

Negroni [40]

Gin, Vermute Tinto e Campari

Clericot [42]

Vinho Branco, Cointreau e Frutas Picadas

Aperol Spritz [42]

Aperol e Espumante Brut

G&T'S

De la Maison [40]

Gin, Água Tônica, Limão Siciliano Desidratado e Zimbro

At Five [40]

Gin At Five, Água Tônica, Alecrim e Limão Siciliano Desidratado

Hendrick's [52]

Gin Hendricks, Água Tônica e Lâmina de Pepino

Citadelle [52]

Gin Citadelle, Maçã Desidratada e Zimbro

Monkey 47 [64]

Gin Monkey 47, Limão Siciliano e Tomilho

BIÈRES

Chopp Stella Artois 250ml [15]

Heineken 330 ml [17]

Coruja Lager 355ml [21]

Illegaal Belgium IPA 300ml [21]

Dama IPA 355ml [22]

Dama Stout 355ml [22]

Dádiva Hoppy Lager 310ml [22]

Teus Session IPA 355ml [22]

Vedett Extra White 330ml [29]

Brewdog Punk IPA 330ml [29]

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Suco de Tomate bem Temperado [15]

Chá Gelado [17]

Frutas Vermelhas e Limão Siciliano ou Mate, Erva Cidreira e Maracujá

Limonada [17]

Soda da Casa [17]

Refrigerante [9]

Água Mineral Com e Sem Gás [9]

Evian 330ml [25]

Perrier 330ml [25]



Copo Baixo



Copo Longo



Copo Collings



Taça Vinho



Taça Dry



Taça Coupe



Taça Flute



Copo Cognac



Taça Cognac



Taça Gin

13% de taxa de Serviço Opcional.

Nossos pães e sorvetes são todos produzidos artesanalmente na casa.

Spotify @votre.brasserie • Instagram @votre.brasserie