



Entradas / Petiscos

Pasteis de queijo / camarão (porção c/ 4)	R\$20,00 / R\$30,00
Crevettes grillées à l'ail et à l'huile d'olive (entières) Camarão ao alho e óleo (inteiras)	R\$40,00
Crevettes à la noix de coco râpée (décortiquées), sauce mangue/menthe Camarão ao coco com molho de manga e hortelã (descascadas)	R\$45,00
Calamars de Guaratiba croquant, sauce rose Lula de Guaratiba crocante com molho rosé	R\$40,00
Vinaigrette de poulpe de Guaratiba (mariné au citron & crudités), & ses toasts Vinagrete de polvo, com torradas	R\$35,00
Salade Le Relais (Salade, tomate, coeur de palmier, oeufs durs, maïs, thon, fromage Minas, sauce moutardée) Salada Le Relais (Alface, Tomate, Palmito, Ovos cozidos, Milho, Atum, Queijo Minas, molho c/ mostarda)	R\$35,00
Salade Tropicale (Salade, tomate, coeur de palmier, orange, ananas, maïs, fromage frais Minas) Salada Tropical (Salade, tomate, palmito, laranja, abacaxi, milho, queijo Minas)	R\$30,00



Principal

Picanha à la plancha, frites et salade Picanha nobre na chapa, batatas fritas e mix de folhas	R\$54,00
Linguine aux crevettes (sauce à base de tomates fraîches, origan, & mozzarella de búfala) Linguine ao molho de tomate fresco com orégano, mozzarella de búfala e camarão assado	R\$60,00
Filet de sole "pané" maison, riz, farofa et vinaigrette de crudités Filé de linguado empanado, arroz, farofa de dendê, vinagrete e ou pirão	R\$59,00
Filet de sole meunière (grillé au beurre, citron, et câpres), légumes du jour & riz Filé de linguado "meunière" (grelhado com manteiga, limão e alcaparra), legumes do dia e arroz	R\$59,00
Salade Caesar (salade verte, poulet rôti, croûtons à l'ail, emmental, vinaigrette) Salada Caesar realizada com croûtons temperados com azeite de oliva, queijo parmesão e frango.	R\$40,00

❤ Pour 2 / Para 2 pessoas ❤

Bobó de camarão , servido com arroz e farofa de dendê Crème de manioc au lait de coco et crevettes servie dans un plat en fonte. Avec: riz et farofa de dendê.	R\$ 119,00
Moqueca de cação ou dourado (conf. disponibilidade), com camarão, servida com arroz, farofa de dendê e pirão Moqueca préparée avec du lait de coco, des oignons, tomates et bar ou requin ou daurade (selon arrivage). Servie avec riz, farofa et pirão.	R\$ 139,00
Caldeirada de frutos do mar (dourado, camarão, lula, polvo, mexilhão) « Bouillabaisse traditionnelle protugaise », à base de daurade, calamar, poulpe, crevettes, moules...	R\$ 169,00

Sobremesa

Ananas rôti, glace à la noix de coco, caramel au gingembre Abacaxi grelhado com sorvete de coco e caramel de gengibre	R\$ 22,00
Coulant au chocolat coeur caramel, glace à la vanille Petit gateau com recheio de caramel, com sorvete de creme	R\$ 25,00
Salade de fruits de saison Saladas de frutas da estação	R\$ 20,00
2 boules de glace Sorvete 2 bolas (conforme disponibilidade)	R\$ 15,00

Brasserie

Croque monsieur & salade verte Sandwich de presunto, com molho de queijo, grelhado no forno, com salada verde	R\$ 20,00
Croque madame & salade verte Sandwich de presunto, queijo, grelhado no forno, com ovo frito em cima, com salada verde	R\$ 23,00
Quiche du jour : jambon/fromage, saumon/épinards, ou brocolis/gorgonzola Quiche do dia : queijo/presunto, salmão/espinafre, ou brócolis/gorgonzola.	R\$ 30,00
Portion de frites Batatas fritas	R\$ 20,00
Omelette et sa salade verte (Omelete com salada):	
Nature (Natural)	R\$ 20,00
Fromage (Queijo)	R\$ 22,00
Jambon/fromage (Queijo/Presunto)	R\$ 25,00

Pratos Infantils

Filé de frango e seu acompanhamento do dia	R\$ 30,00
Filé de peixe branco e seu acompanhamento do dia	R\$ 40,00

O valor do meio prato será cobrado 60% do preço do prato para duas pessoas.

Taxa de Serviço não incluída (10%)

O último horário para realizar seu pedido de jantar é às 20h30, sendo esse servido no máximo até as 21h00.

Os pratos, feitos na hora, precisam de 30 minutos no mínimo para ser realizados.

Para não haver espera, aconselhamos de fazer seu pedido com antecedência.

Taxa de Room Service : R\$20,00



PERVEJAS

Stella Long neck R\$ 10,00

Bohemia Long neck R\$ 10,00

Therezopolis Gold R\$17,00

POCKTAILS

Caipirinha Cachaça 51 R\$ 15,00 (+R\$4,00 c/ San Francisco ou Saké)

Caipifruta : R\$17,00

Caipivodka : Smirnoff R\$ 25,00 / Absolut R\$ 30,00

Cuba libre R\$ 25,00

Mojito R\$ 25,00

Piña colada R\$ 25,00

Margarita R\$25,00

Gin Fizz R\$25,00

ALCOOLS / LICORES

Cachaça Maxicana Gabriela (produção local, canela com cravo) R\$8,00

RedLabel R\$ 15,00 / Ballantine's R\$ 16,00

Cointreau / Bailey's R\$ 12,00

BasArmagnac XO 20 anos R\$30

SEM ALCOOL

REFRIGERANTES : Guaraná, Guaraná 0, Coca, Coca 0, Sprite, Água Tônica, Mate, Schweppes R\$ 7,00

SUCOS NATURAIS : Laranja, Abacaxi, Maracujá ou Manga R\$ 12,00

Água sem gás R\$4,00, Água com gás R\$ 5,00

Taxa de serviço não inclusa (10%)

Parta De Vinhos

VINHOS BRANCOS

França

Bordeaux Entre Deux Mers

Château la Grande Métairie

2014

R\$ 112,00

♥ Viogner Chardonnay

Vignerons du Mont Ventoux

2014

R\$ 139,00

Chablis (Joseph Drouhin)

Drouhin . Vaudon

2013

R\$ 399,00

Chablis (Bernard Michaut)

Domaine de la Motte

2012

R\$ 249,00

Argentina

Uxmal – Chardonnay

Bodega Uxmal

2014

R\$ 89,00

Alamos - Sauvignon Blanc

Catena Zapata

2012

R\$109,00

½ Alamos Chardonnay (375 ml)

Catena Zapata

2014

R\$ 69,00

Chili

Casa Lapostolle - Sauvignon Blanc

Casa Lapostolle

2011

R\$ 159,00

Casa Rivas - Sauvignon Blanc

Casa Rivas

2011

R\$ 109,00

VINHOS ROSADOS

Alamos - Malbec Rose (Argentina)

Catena Zapata

2012

R\$ 119,00

Terroir de Rosé (Brasil – Campanha Gaucha)

Vinhetica / Gaspar Desurmont

2015

R\$ 99,00

VINHOS TANTOS

França

♥ Bordeaux

Château Le Bournac

2012

R\$115,00

Vin de pays du Vaucluse

Domaine de la Mavette

2012

R\$99,00

Côte Du Rhône Parallèle 45 Rouge

Paul JabouletAîné

2009

R\$224,00

Bordeaux Réserve Spéciale Rouge

Domaines Baron de Rothschild

2010

R\$199,00

Brasil

Épico

Guatambu

-

R\$199,00

Cabernet Sauvignon

Guatambu

2013

R\$89,00

½ Vinho da Estância Corte (Cabernet Sauvignon, Tannat e Tempranillo) Guatambu

2013

R\$55,00

Argentina

Alamos Malbec

Catena Zapata

2014

R\$99,00

Alamos - Syrah

Catena Zapata

2013

R\$109,00

Chili

Santa Alvara – Carménère

Casa Lapostolle

2011

R\$95,00

♥ Montes Cabernet Sauvignon Reserva

Viña Montes

2012

R\$159,00

½ Villa Montes – Cabernet Sauvignon

Viña Montes

R\$75,00

ESPUMANTES

Prosecco Sacchetto

ITALIA

R\$159,00

Guatambu Rosé (Gewürztraminer e PinotNoir 2014)

BRASIL

R\$ 109,00

Guatambu Poesia do Pampa Brut (Chardonnay e Sauvignon Blanc (2014)

BRASIL

R\$ 89,00

Chandon – Réserve Brut

BRASIL

R\$ 149,00

Comte d'Ormont Blanc de Blancs

FRANÇA

R\$ 139,00

Champagne Veuve-Clicquot (Demi-Sec)

FRANÇA

R\$ 349,00