






Cocktails

| | |
|---|------------------|
| Moscow Mule Vodka Absolut Lime Juice Lemon Juice Ginger syrup Tonic | R\$ 45,00 |
| DoMu Gin Bombay Sapphyre Saint Germain Liquor Lime Juice Ginger syrup Chandon Brut | R\$ 49,00 |
| Aged Negroni, envelhecido em barril de Carvalho Home aged Negroni in Oak Barrel / Vieilli en fût de Chêne | R\$ 49,00 |
| Aged Manhattan, envelhecido em barril de Carvalho Home aged Manhattan in Oak Barrel / Vieilli en fût de Chêne | R\$ 49,00 |

Pratos Típicos / *Typical Dishes* / Plats Typiques

| | |
|--|------------------|
|  Sopa / Soup / Soupe "Au Pistou" <i>Sopa morna, grossa de Legumes da Provence, ao Pesto com Parmesão e Croutons</i> <i>Thick, warm Vegetable soup from Provence, with Pesto, Parmesan and Croutons</i> <i>Soupe courte, tiède de Légumes de Provence, avec parmesan et croutons</i> | R\$ 49,00 |
| Vegan Curry (Curry de legumes com Arroz Negro) <i>Vegetable Curry with Black Rice</i> <i>Curry de légumes avec Riz Noir</i> | R\$ 59,00 |
| Risotto de Moqueca de Camarão Shrimps Risotto with Moqueca flavour Risotto aux Crevettes et Saveur de Moqueca | R\$ 79,00 |
|  "Blanquette" de Frango Cozido cremoso de Frango em Vinho Branco, com Arroz <i>Creamy Chicken Stew in White Wine, with Rice</i> Classique Blanquette de Poulet, Riz blanc | R\$ 79,00 |
|  "Boeuf Bourguignon", Écrasée de Batata ao Presunto Parma Tradicional cozido de Carne de Boi em Vinho Tinto <i>Beef Stew in Red Wine, Mashed Potatoes with Parme's ham</i> Boeuf Bourguignon, Écrasée de Pomme de Terre au Jambon de Parme | R\$ 89,00 |