



SEQUÊNCIA PREMIUM NO ÓLEO DE COCO

👤 Para 01 pessoa R\$ 189,00

Fondue de Queijo

Nesta Receita, utilizamos queijos nobres, como emmental, Gruyère e gouda ao toque de vinho branco, para realçar o sabor de uma verdadeira experiência gastronômica.

A polenta frita, baguete francês, linguicinha calabresa, damasco, batatinhas ao vapor, brócolis e a goiabada artesanal. São ingredientes a serem mergulhados neste clássico suíço.



Carnes

Pequenos cubos de filé mignon e filé de frango.

São mergulhados no óleo de coco.

Acompanha molhos diversos.



Fondue de Chocolate

Selecionamos quatro opções irresistíveis de chocolate caseiro para compor a parte doce da sequência.

Chocolate ao leite com borda de avelã e uma camada de bombons ouro branco, chocolate ao leite com uma borda de brigadeiro, chocolate branco com pedaços de negresco e uma generosa borda de cookies e para finalizar a opção de chocolate branco com leite ninho.

As quatro variedades de chocolate são servidas à mesa, acompanhadas de:

Morango, uva, abacaxi, banana, mini churros, wafer, mini suspiros, tortinhas de chocolate e marshmallow.





SEQUÊNCIA PREMIUM NA PEDRA

 Para 01 pessoaR\$ 149,00



Fondue de Queijo

Nesta receita, utilizamos queijos nobres, para realçar o sabor de uma verdadeira experiência gastronômica. A polenta frita, baguete francês, lingüicinha calabresa, damasco, batatinhas ao vapor, brócolis e a goiabada artesanal.

São ingredientes a serem mergulhados neste clássico suíço.



Carnes na Pedra

Pequenos filetes de carnes especiais como filé mignon, entrecot, filé de alcatra e filé de frango.

São grelhados sobre a pedra.

Acompanha molhos diversos.



Fondue de Chocolate

Selecionamos quatro opções irresistíveis de chocolate caseiro para compor a parte doce da sequência.

Chocolate ao leite com borda de creme de avelã e uma camada de bombons ouro branco, chocolate ao leite com uma borda de brigadeiro, chocolate branco com pedaços de negresco e uma generosa borda de cookies e para finalizar a opção de chocolate branco com leite ninho.

As quatro variedades de chocolate são servidas à mesa, acompanhadas de:

Morango, uva, abacaxi, banana, mini churros, wafer, mini suspiros, tortinhas de chocolate e marshmallow.

SEQUÊNCIA DE FONDUE TRADICIONAL

👤 Para 01 pessoaR\$ 110,00

Fondue de Queijo

Utilizamos queijo regional ao vinho branco. O pão, polenta frita, batatinhas ao vapor, brócolis e a goiabada artesanal. São ingredientes a serem mergulhados neste tradicional queijo.

Carnes

Filetes de cortes tradicionais como filé mignon, filé de alcatra e filé de frango, São grelhados sobre a pedra. Acompanha molhos diversos.

Fondue de Chocolate

Acompanha morango, uva, abacaxi, banana, wafer, mini suspiros, tortinhas de chocolate e marshmallow, para serem mergulhados no chocolate ao leite.



SEQUÊNCIA À LA CARTE

Fondue de Queijo - clássico suíço 👤 Para 02 pessoas....R\$ 150,00

Acompanha polenta frita, baguete francês, linguicinha calabresa, damasco, batatinhas ao vapor, brócolis e a goiabada artesanal.

La Pierrad (500g) 👤 Para 02 pessoas....R\$ 160,00

Filé mignon, filé de frango e entrecot. Acompanha molhos da casa.

Bourguignonne Óleo de Coco (500g) 👤 Para 02 pessoas....R\$ 180,00

Cubos de filé mignon e filé de frango. Acompanha molhos da casa.

Fondue de chocolate 👤 Para 02 pessoas....R\$ 150,00

Chocolate ao leite com borda de avelã e uma camada de bombons ouro branco, chocolate ao leite com uma borda de brigadeiro, chocolate branco com pedaços de negresco e uma generosa borda de cookies e para finalizar a opção de chocolate branco com leite ninho. Acompanha: Morango, uva, abacaxi, banana, mini churros, wafer, mini suspiros, tortinhas de chocolate e marshmallow para serem mergulhados no chocolate.

Adicional Picanha (200gramas).....R\$ 60,00



ENTRADA



Salada Royal Mix de folhas verdes, tomate cereja e molho vinagrete)	R\$ 59,00
Porção de batata frita	R\$ 40,00

PRATOS KIDS

(Porções exclusivas para crianças.)



Arroz, batatas fritas, feijão, iscas de filé mignon ou iscas de frango	R\$ 49,00
Espaguete à bolonhesa	R\$ 49,00
Arroz, feijão, batatas sautê, iscas de filé mignon ou iscas de frango	R\$ 49,00

MASSAS (Espaguete)

 Para 02 pessoas



A carbonara c/ medalhão de Filé Mignon	R\$ 169,00
Ovo, bacon, queijo parmesão, nata e salsa. Acompanha medalhão de filé mignon grelhado.	
Quatro queijos com iscas de Picanha	R\$ 169,00

CORTES NOBRES

 Para 02 pessoas



Filé Mignon Grelhado	R\$ 169,00
Entrecot Grelhado	R\$ 149,00
Picanha Grelhada	R\$ 169,00
Acompanha: arroz, feijão, ovos fritos, fritas, farofa e vinagrete.	
Mix de cortes na pedra	R\$ 189,00
Entrecot grelhado e filé mignon grelhado com queijo provolone. Acompanha: arroz, feijão, ovos fritos, fritas, farofa e vinagrete.	

SOBREMESA



Petit Gateau	R\$ 45,00
---------------------------	-----------