



OS FORNECEDORES DO BAIRRO



Para oferecer produtos frescos e de qualidade, nós selecionamos:

NOSSA PADARIA

Guillaume Abot
rue de Sèvres - Paris 7

FRUTAS E LÉGUMES

Orangerie du Vieux Sèvres
rue de Sèvres - Paris 7

NOSSA LEITARIA

Quatrehomme
rue de Sèvres - Paris 7

NOSSO AÇOUGUEIRO

Frédéric Petit
rue Pierre Leroux - Paris 7



OS PRODUTORES DA REGIÃO

Uma cozinha simples e gostosa nos seus pratos



PATO E GANSO

Maison Lepetit

QUEIJO DE CABRA

Fromagerie Michel Bigeat

OLEO DE NOZES

Valcadis Noix du Périgord

MUSTARDA VIOLETA

Denoix

Brive-la-Gaillarde (Corrèze)

ALHO ROSA

de Lautrec (Tarn)

PORCO PRETO DE BIGORRE

Un cochon d'exception élevé en liberté

Pierre Sajous charcutier

Tarbes (Hautes Pyrénées)

TRUTAS DO PIRENEUS

Cultivados nas águas do Gave de Gavarnie Argelès-Gazost (Hautes Pyrénées) Lourdes

PATO E PORCO

Maison Dubernet

Saint Sever (Landes)

CRÈME DE CASTANHAS

IMBERT

Aubenas (Ardèche)

SORVETES E SOBERTOS

Terre Adélice

Saint Sauveur de

Montagu (Ardèche)

O PATO EXPRESSO PARA PESSOAS APRESSADAS

Patê de fígado de pato ou salame de porco preto;

Peito de pato assado ou morcela com castanhas servido com nossas batatas Sarladaise;

Queijo de cabra de Bigeat ou um café e sua mini mousse chocolate caseiro

14,90 €



O PATO JUNIOR

Peito de pato confitado assado Batatas Sarladaise e salada verde

Crème brûlée caseiro ou uma bola sorvete ou sorbeto de sua escolha

14,40 €

SALADAS COMPOSTAS

A SALADA PERIGOURDINA

11,80 €

Carne de pato confitado* e linguiça com castanhas assadas, batata tipo Sarladaise (com alho) e salada verde

A SALADA DA CASA

15,80 €

Queijo de cabra na torrada quente, peito de pato assado, peito de pato defumado, batata tipo Sarladaise (com alho) e salada verde

* Confitado - Que foi cozinhado em gordura, sem fritar, lentamente e a baixas temperaturas

NOSSA SELEÇÃO DA REGIÃO DOS PIRENEUS

ENTRADAS DE TRUTA DA REGIÃO DOS PIRENEUS

Servidas com pão caseiro tostado, manteiga da marca Quatrehomme e limão

Caviar de Truta (80g)

Posta de filé de truta defumada

Patê de truta

TÁBUA DE TRUTAS DO PIRENEUS

Serve uma pessoa como prato principal ou se pode compartilhar como entrada

Filés de trutas defumadas, trutas com limão confitado, ovos, patê de trutas, salada verde, batatas, tomates cereja, óleo de nozes, vinagre balsâmico, creme de cebolinha e limão

NOSSA SELEÇÃO DA REGIÃO DA CORRÉZE E BIGORRE

SALADAS DA REGIÃO DA CORRÉZE E BIGORRE

Vinagrete caseiro feito com óleo de nozes «Noz Valcadisdo Périgord », vem de uma cooperativa de produtores do Quercy, com uma ponta de alho rosa de Lautrec produzida no Tarn

Salada de moela de pato confitada

Salada de peito de pato defumado com nozes do Quercy

Salada de queijo de cabra quente, assada no forno em uma fatia de pão caseiro

Tábua de legumes da região do Perigord e da Batavia, vagem fresca, cenouras, lascas de nozes

FRIOS DA REGIÃO DA CORRÉZE E BIGORRE

Patê de fígado de pato (Brive-la Gaillarde) no pão caseiro quente

Patê de fígado de pato, especialidade do Périgord 50% de porco / 50% de fígado de pato (Brive-la-Gaillarde)

Tábua de salame de porco preto de Bigorre

Tábua de presunto de porco preto de Bigorre

TÁBUA DE FRIOS

Serve uma pessoa como prato principal ou se pode compartilhar como entrada

Presunto e salame de porco preto de Bigorre, toucinho (Petit Frédéric), peito de pato defumado, patê de fígado de pato, linguíça com castanhas, pepininhos, queijo de cabra, nozes e salada

ENTRADA DE PATÊ DE FÍGADO

preparado pela Maison Lepetit em Brive

OS PECADOS DA GULA

ESCALOPE DE PATÊ DE FÍGADO DE PATO FRITO

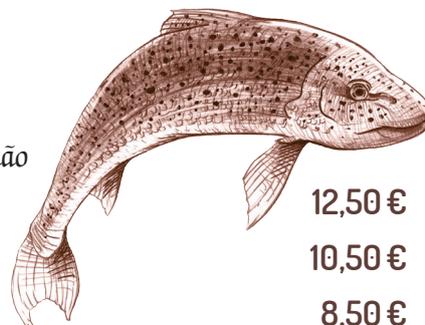
com batatas Limousin caramelizadas

GUISADO DE 6 CARACÓIS DE BOURGOGNE

com molho caseiro ao patê de fígado de pato, Armagnac com pitada de alho rosa de Lautrec. Caracóis da casa do caracol Paris 15

Nosso fígado de pato

Bloco de fígado de pato meio cozido naturalmente com 30% de pedaços e geléia de Monbazillac



12,50 €

10,50 €

8,50 €

18,00 €

8,10 €

7,50 €

7,90 €

6,70 €

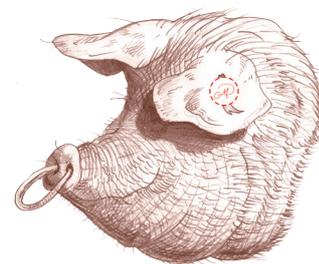
7,50 €

9,50 €

8,50 €

12,50 €

19,50 €



18,50 €

12,50 €



13,80 €

Carpaccio de fígado de pato inteiro semi-cozido com sal e especiarias, com um fio de óleo de nozes, uma pitada de pimenta e servido com nossa geléia de figo caseiro **16,80 €**

Foie gras inteiro semi-cozido, marinado com Sauternes, servido com nossa geléia de figo caseiro **16,80 €**

O foie gras da minha avó para compartilhar até quatro pessoas (180g). **47,50 €**

Patê de fígado de pato natural, cozido no jarro antigo, servido com nossa geléia caseira

O FOIE GRAS DE GOURMETS: O FÍGADO DE GANSO

Mais raro que o fígado de pato, com um sabor delicado e fino, uma textura macia.

Servido com nossa geléia caseira de figos e gelatina em Monbazillac

Bloco semi - cozido **18,80 €**

Trufa inteira (200g) para quatro pessoas **78,00 €**

NOSSA SELEÇÃO PARA CONHECEDORES

MORCELA DE PORCO PRETO DE BIGORRE COM DOIS TIPOS DE BATATAS **14,80 €**

Sarladaise e batatas caramelizadas. Preparação de Pierre Sajous, frios de Beaucens (Pirinéus Atlânticos)

CABEÇA DE BEZERRO **16,50 €**

com molho vinagrete e legumes ao vapor. Receita de Josette e Marie de Maison Lepetit em Brive-la-Gaillarde em Corrèze



O PRATO PRINCIPAL

NOSSO CASSOULET GOURMAND **16,20 €**

Guisado de feijão branco gastronómico com linguiça de carne, toucinho e 4 especiarias. Receita original de Jean Guillot preparada pela Maison Lepetit em Brive-la-Gaillarde em Corrèze

PEITO DE PATO MULARD

½ peito cerca de 200 g. Fornecido por Maisons Lepetit em Brive & Dubernet em Landes, servido com batatas sarladaise, vinagrete e salada verde com óleo de nozes

Apenas assado e fatiado, servido com sal com trufa **15,20 €**

Coberto com **nosso molho de laranja caseiro** **17,20 €**

Coberto com **nosso molho de patê de fígado de pato caseiro & Armagnac Dartigalongue** **17,20 €**

CARNES VINDAS DIRETO DO NOSSO FORNECEDOR PETIT FRÉDÉRIC MOLHO DE PATÊ DE FÍGADO DE PATO CASEIRO & ARMAGNAC DARTIGALONGUE **18,80 €**

Servido com batatas Sarladaise, salada verde, vinagrete com óleo de nozes, sal com trufa de Périgord. Cerca de 200g. Blonde of Aquitaine

NOSSAS CARNES CONFITADAS

Especialidade do sudoeste que consiste em cozimento lento da carne na sua gordura. Esta técnica de culinária é ancestral para preservar o gosto intacto da carne. Nossos fornecedores são Maison Lepetit em Corrèze e Maison Dubernet em Landes

COXA CONFITADA MULARD **14,80 €**

Assado e servido com batatas sarladaise e salada verde com vinagrete de óleo de nozes

GANSOS CONFITADOS **23,50 €**

Assado e servido com batatas Sarladaise e batatas caramelizadas

PORCO CONFITADO ou « **ENCHAUD** » de la Maison Lepetit em Brive 13,80 €
Especialidade do Périgord, servido frio com batatas sarladaises,
salada verde com óleo de nozes e mostarda violeta da Maison Denoix a Brive



O CANTINHO LEVE

ESCONDIDINHO DE CARNE DE PATO MISTURADO 15,40 €
Com puré de batata assado no forno. Servido com uma grande salada verde
e vinagrete de óleo de nozes

POSTA DE TRUTAS DOS PIRENEUS 18,80 €
Sem ou com o molho do dia e legumes à vapor

A TÁBUA VEGETARIANA

salada verde, batatas sarladaise, queijo de cabra com torradas quentes, caldo de lentilhas,
vagem e cenouras cozidas ao vapor 15,80 €

NOSSOS PRATOS DE LÉGUMES

Batatas Sarladaise 5,50 €
Vagem 4 €
Batatas 4 €
Salada verde 3,80 €
Caldo de lentilhas 4 €
Purê de batata caseiro 4 €
Batatas Sarladaise e salada verde 8,50 €

QUEIJO

Os dois queijos de cabra mais deliciosos da fazenda de Bigeat em Corrèze 7,50 €

AS SOBREMESAS DA CASA

Com chantilly caseiro

Pommes gaillardes. Maçãs caramelizadas, uma bola de sorvete de caramelo e nozes 6,50 €

Crème brûlée com baunilha natural Bourbon 6,70 €

Mousse de chocolate 7,10 €

Bolo de castanha Brive-la-Gaillarde com uma bola de sorvete ou sorbeto de fruta
de sua escolha 6,50 €

Café Gourmet café Mmoka etíope servido com uma fatia de bolo de nozes
e uma mini mousse de chocolate 6,50 €

Taça de Corrèze 9,80 €
Creme de castanhas Imbert, duas bolas de sorvete de baunilha, licor, lascas de nozes
e creme chantilly

Fresco Corrèze. Uma bola de sorbeto de pera, passada no Armagnac à laranja
da Maison Denoix em Brive 7,10 €

2 bolas de sorvete ou sorbeto da Terre adélice 7,80 €

1 bola de sorvete ou sorbeto Terre adélice 4,10 €

Queijo Faisselle Quatrehomme servido com mel da «Maison du Miel»
ou creme de castanhas Imbert ou uma geléia caseira de sua escolha 7,10 €

Fruits à la liqueur Frutas com licor de La Salamandre a Sarlat 8,70 €
Veja nossa lousa de sobremesas