

Só
Queijo

RESTAURANTE

Menu

Só Queijo

RESTAURANTE

Desde 1969

Les Hors d'oeuvre

Pâté d'ail

Pâté de funghi secchi

Pâté de páprica

Pâté de fines herbs

Pâté de roquefort

Pâté d'oignon

*acompanha tradicional
baguete Só Queijo*

Entrée

Carpaccio avec Roquette

Lâminas de carne regado ao molho de alcaparras, parmesão, bacon, rúcula e torradas de focaccia com ervas.

Salade Caeser

Folhas crocantes de alface americano, guarnecida de molho Caeser e tirinhas de frango crocante.

Salade Italienne

Mix de folhas nobres com palmito e azeitonas pretas cobertas com lascas de parmesão ao molho de mostarda.

Raviollone Carbonara em nova versão

Massa fresca recheada com parmesão, bacon e gema mole na manteiga cremosa e sálvia. Acompanha mini baguete Só Queijo.

Les Fromages Traditionnel Só Queijo

Plateau de fromages (serve 2 pessoas)

Tábua de queijos: emmenthal e gruyère Suíço, gouda, roquefort, provolone, parmesão, camembert, boursin de pimenta e cereja e geléias. Acompanha a tradicional baguete Só Queijo.

Croûte d'emmenthal sauvages

Queijo emmenthal gratinado, com cogumelos: shitake, shimeji e champignon. Acompanha a tradicional baguete Só Queijo.

Croûte d'emmenthal aux cerises

Queijo emmenthal gratinado com cereja. Acompanha a tradicional baguete Só Queijo.

Provolone provençale

Queijo provolone a provençal. Acompanha a tradicional baguete Só Queijo.

Croûte de camembert aux crevettes

Queijo camembert gratinado com camarão. Acompanha a tradicional baguete Só Queijo.

La Croûte de fromage

Queijo emmenthal gratinado com abacaxi. Acompanha a tradicional baguete Só Queijo.

Emmenthal aux crevettes

Queijo emmenthal Suíço gratinado com camarão. Acompanha a tradicional baguete Só Queijo.

Les Raclettes (Serve 2 pessoas)

Raclette

Queijo raclette nacional, mix de pickles, batatas cozidas e presunto cru.

Raclette Só Queijo

Tábua com os queijos: emmenthal, gouda, raclette nacional, gruyère Suíço e camembert, mix de pickles, batatas cozidas e presunto cru.

Raclette Suisse

Queijo raclette Suíço, mix de pickles, batatas cozidas e presunto cru.

Les Crèmes

Crème d'Asperge Gratin

Crema de aspargo gratinado.

Crème de Fromage Gratin

Crema de queijo gratinado.

Soupe d'Oignon Só Queijo

Sopa de cebola gratinada coberta com crosta de massa folhada.

Crème de Palmier Gratin

Crema de palmito gratinado.

Les Pâtês

Capellini aux Quatre Fromages

Capelini ao molho quatro queijos, gratinado.

Capellini aux Funghi secs

Capelini ao molho de funghi secs, gratinado.

Capellini Romano

Capelini ao molho de tomates e mussarela de búfala regado ao pesto de manjeriço e castanhas do Brasil.

Les Pizza (individual)

Pizza Mozzarella

Massa fina de pizza com molho fresco de tomate e queijo tipo mussarela e tomate cereja.

Pizza Prosciutto

Massa fina de pizza com molho fresco de tomate, presunto cru, rúcula parmesão e mussarela.

Pizza Carpaccio

Massa fina de pizza com molho fresco de tomate, carpaccio, rúcula parmesão e mussarela.

Pizza Française

Massa fina de pizza com molho fresco de tomate, queijo camembert, mussarela, endívias, uvas frescas e mel.

Les Fondues (Serve 2 pessoas)

Fondue de Fromage – Traditionnel Só Queijo

Queijos emmenthal, gruyère, gouda fundidos no vinho branco. Acompanha cubos de pão, batata noisette e mini batatas assadas com ervas.

Fondue Parmetier

Fondue de queijo roquefort. Acompanha maçã, uva rubi, cubos de pão, batata noisette e mini batatas assadas com ervas.

Fondue Normandie

Fondue de queijo camembert. Acompanha maçã, batata noisette e mini batatas assadas com ervas.

Fondue à la Bourguignonne

Cubos de filet mignon, nove tipos de molhos frios. Acompanha batata noisette e mini batatas assadas com ervas. **(Gordura de Coco).**

Fondue des Crevettes

Camarões grandes, nove tipos de molhos frios. Acompanha batata noisette e mini batatas assadas com ervas. **(Gordura de Coco).**

Fondue à la Chinoise

Carpaccio, consomê de funghi e nove tipos de molhos frios. Acompanha batata noisette e mini batatas assadas com ervas.

Fondue Marchan du Vin

Carpaccio a ser cozido em consomê de vinho acompanha torradas e nove tipos de molhos frios. Acompanha mini batatas assadas com ervas.

Fondue Vegan

Brócolis, couve-flor, cenoura, abobrinha e ervilha torta a ser cozido no consomê de pasta de soja. Acompanha molhos tarê, gengibre, wasabe e gengibre e soyo.

Fondue Oriental

Carpaccio, consomê de missô e nove tipos de molhos frios. Acompanha mini batatas assadas com ervas.

½ PORÇÃO DAS FONDUES SERÁ COBRADO 60% DO VALOR.

**PORÇÃO DE FILÉ MIGNON
PORÇÃO DE CAMARÃO
PORÇÃO DE CARPACCIO**

**SENHORES PAIS POR MOTIVO DE SEGURANÇA MANTENHAM AS
CRIANÇAS SENTADAS.**

Les Poissons

Truite sun Flower

Truta grelhada ao molho de avelãs guarnecida com espaguete de legumes.

Truite Campos do Jordão

Filet de truta grelhada com molho de pinhões guarnecida de purê de pinhões.

Truite aux Câpres (sem lactose)

Filet de truta grelhado ao molho de Alcaparras, guarnecido com legumes sauté.

Truite Camembert

Filet de truta ao vapor ao molho cremoso de Camembert, acompanha risoto de arroz negro.

Morve à la Portugaise

Postas de Bacalhau cozido em baixa temperatura guarnecida de batatas com ervas, brócolis, pimentões, azeitona preta e ovos cozidos regados ao azeite português.

Les Viandes et Poilet

Le Mode Mantiqueira

Corte de filet grelhado guarnecido de purê de pinhão e abóbora assada e molho de pinhão.

Filet Quatre Fromages

Filet grelhado ao molho quatro queijos, guarnecido de tagliarini.

Filet Italienne

Filet grelhado recheado com presunto Parma e sálvia ao molho de vinho tinto, guarnecido de capeline ao pesto de manjericão.

Bife Ancho Fitness

Bife Ancho grelhado guarnecido de purê de batata doce e mix de folhas.

Ossobuco de veau

Ossobuco de vitelo guisado, guarnecido de polenta cremosa.

Galeto Américaine

Galeto ao forno assado ao molho Barbecue guarnecido de purê de batata doce, arroz Biro Biro.

Les Desserts

Fondue du Chocolate (Serve 2 pessoas)

Fondue de chocolate com frutas da época e mini churros.

Fondue du Chocolate Crunch (Serve 2 pessoas)

Fondue de chocolate crocante aromatizado com Amarula acompanha frutas da época e mini churros.

Crêpe du Chocolate

Massa de crepe recheada com frutas caramelizadas, coberta com calda quente de chocolate e suspiro gratinado salpicado com nozes.

Brownie du Chocolate

Brownie de chocolate com castanha do Pará guarnecido com sorvete de creme e calda de morango.

Crème Brûlée

Crème tradicional francês sabor baunilha.

Crocante de Banana Só Queijo

Massa folhada recheada de doce de banana e queijo cremoso guarnecido com sorvete de creme e calda quente de canela.

Mini Churros

Mini churros com calda quente de doce de leite.

Chocolamour

Sorvete de creme com calda quente de chocolate, farofa especial e telha de amêndoas.

Fruits de la Saison

Fruta da época.