

Só
Queijo

RESTAURANTE

Menu

Só Queijo

RESTAURANTE

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.

Entrée

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 Crèmes

Crème de Fromage Gratin

Crema de queijo gratinado.

Soupe d'Oignon Só Queijo

Soupa 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 manjericão 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 mozzarella.

Pizza Carpaccio

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

Les Poissons

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.

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

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.

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 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, raclete nacional, gruyère Suíço e camembert, mix de pickles, batatas cozidas e presunto cru.

Les Fondues (Serve 2 pessoas)

Fondue de Fromage – Traditionnel Só Queijo

Queijos emmenthal Frances e nacional, gruyère Suíço, gouda Nacional fundidos no vinho branco Riesling. 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 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 CARPACCIO

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

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.

Brownie du Chocolate

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

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.