

# ADÉLE

## Entradas

### COUVERT

Pão de leite da casa, queijo parmesão ralado, azeite, raspas de limão siciliano, manteiga temperada e chèvre | 32

### QUEIJOS BRASILEIROS PREMIADOS | 148

Acompanha torradas da casa, geleia de frutas vermelhas & Castanhas de caju

(Morro Azul | Pomerode/SC, Britannia | Bofete/SP, Cuesta | Pardinho/SP, Caprinus do Lago | Valença/RJ, e Parmesão Barão "9 meses de maturação" | Piumhi/MG)

### OSTRAS

Ostras frescas de Florianópolis. In natura ou gratinada | 48 | 82

(Produto sujeito a disponibilidade. Consulte nosso time de sala)

### FROMAGE FEUILLETÉE

Brie envolto em fina camada de massa filo, mel infundado em salsa trufada, praliné de amêndoas e fatias de pão de fermentação natural | 98 🍷

### STEAK TARTARE

Corte bovino picado na ponta da faca temperado com ingredientes especiais e chip's de batata doce | 44 | 74 🍷 🍷

### BURRATA

Agrião, figo in natura, azeitona preta, tomatinhos, manjeriço, molho de tomate cru e pão de fermentação natural | 90 🍷

### PETIT HAMBURGUER

Blend de Black Angus, pão da casa, queijo brie, sauce hollandaise, geléia de cebola e rúcula francesa | 48

### CARPACCIO

Molho de mostarda, azeite, rúcula francesa, alcaparras, mostarda lacienne, creme de parmesão e pinos | 68 🍷

### CROC DE CORDEIRO

Croquetes de cordeiro, aioli picante, pickles de cebola roxa, castanha do Pará ralada e brotos de rúcula. 4 unidades | 42

### SHRIMP ROLL

Pão de leite da casa, aioli cítrico, camarões, molho agriadoce levemente picante, coentro e batatinhas fritas. 1 unidade | 42

### POISSON CRU

Cubos pequenos de peixe branco, limão tahiti, leite de coco, coentro, cebola roxa, pimenta de cheiro, salsão, gengibre fresco e chip's de batata doce | 52 🍷 🍷

### MARISCADA

Mexilhões (Florianópolis), vinho branco, cebola roxa, alho poró, dedo de moça, suco de limão siciliano e manteiga | 38 🍷

### SALADA DO DIA

Mix de folhas, mini hortaliças, vegetais, pickles da casa e crocante | 32 🍷 🍷 🍷

# ADÉLE

## Principais

### MAR

#### PEIXE DO DIA

Pescado fresco assado, crosta de pão, ervas finas, raspas de limão siciliano, musseline de banana da terra, molho de azedinha e mini hortaliças | 142

#### SPAGUETTI AU VÔNGOLE

Molho resultante do cozimento dos vôngoles, tomate cereja, alho, dedo de moça, vinho branco, manteiga, raspas de – limão siciliano e manjeriço | 92

#### CREVETTE AL PIL PIL

Camarões confitados, alho, pimenta do reino, dedo de moça, linguini, tomate cereja, mini agrião, molicata | 152 <sup>Ⓢ</sup>

#### SURF N' TURF

Mini arroz preto Piagüi, tentáculos de polvo, camarão rosa, lulas, vagem holandesa, molho romanesco, pimenta do reino, vinagrete de polvo e linguiça Blumenau | 180 <sup>Ⓢ</sup> <sup>ⓧ</sup>

### TERRA

#### OSSOBUCO

Corte bovino cozido em baixa temperatura, molho rotê, fettuccine ala molicata e gremolata | 126 <sup>Ⓢ</sup>

#### BIFE ANCHO

Corte nobre com 300g servidos ao ponto da casa, molho de mostarda Dijon, batatas fritas e rúcula francesa | 132  
Mal Passado (51°C) Ponto da casa (62°C) Bem Passado (75°C) <sup>ⓧ</sup>

#### STINCO DE CORDEIRO

Cozido durante 8 horas servido com próprio molho Punch, endívias grelhadas e purê de batata doce com toffee | 138 <sup>ⓧ</sup>

#### CONFIT DE PATO

Coxa e sobrecoxa de pato cozida em baixa temperatura, molho de tangerina, pimenta de cheiro, couscous marroquino cítrico e mini hortaliças | 112 <sup>Ⓢ</sup>

### HORTA

#### COUVE-FLOR

Couve-flor assada marinada em "brine" especial, creme de fava manteiga, chimichurri e mini hortaliças | 98 <sup>Ⓢ</sup> <sup>ⓧ</sup> <sup>☞</sup>

#### LASANHA

Massa montada em camadas, espinafre, cogumelos shitake, mozzarella de búfala, castanha de caju, molho pomodoro, rúcula francesa, salsa crioula e parmesão | 92 <sup>☞</sup>

# ADÉLE

## Sobremesas

### PAVLOVA

Com o interior cremoso e a casca crocante, a nossa versão acompanha um delicioso crême légère com coulis frutas vermelhas & Sorbet de framboesa com hortelã produzido na casa e pó de hibisco. Clássico no Adéle | 38 ☒

### 1000 FEUILLES CARAMEL

Massa folhada fina e crocante recheada com creme toffee. Acompanha sorvete de caramelo salgado do Adéle | 40 ☒

### CRÈME BRULÉE

O Clássico com um toque especial. Nossa versão é preparada com doce de leite e aromatizada com cumaru, a baunilha brasileira. Finalizamos com crocante de leite queimado & Raspas de limão siciliano. Acompanha calda de ameixa | 42

### MANGA BRULÉE

Cozida com especiarias e mel essa refrescante sobremesa recebe uma casquinha crocante de açúcar. Acompanha sorbet de manga do Adéle e Raspas de limão tahiti | 32 ☒ ☒ ☒

### VERSIONS CHOCOLAT

Dedicada aos chocólatras de plantão, apresentamos nossas versões de chocolate | Bolo de chocolate 60% coberto com calda chocolatada e sorvete de chocolate ao leite do Adéle e Crumble e casquinha de chocolate 70% | 40 ☒

## Queijos

### QUEIJOS BRASILEIROS PREMIADOS | 148

*Acompanha torradas da casa, geleia de frutas vermelhas & Castanhas de caju*

#### Morro Azul | Pomerode/SC

Ele é produzido pela Vermont e foi eleito o melhor queijo do mundo em 2024. Um queijo muito suave, *cremoso* e com notas amanteigadas. Este queijo é livre de lactose.

#### Britannia | Bofete/SP

Ele é produzido pela queijaria Bela Fazenda, o queijo *azul* Britannia é inspirado no queijo Stilton inglês, de massa untuosa e com mofo azul, em boca a cremosidade de um queijo de leite de vacas Jersey e a potência do mofo Penicilium Roqueforti.

#### Cuesta | Pardinho/SP

Ele é elaborado artesanalmente a partir do leite cru de vacas da raça Gir, criadas a pasto na Fazenda Sant'Anna. Sua maturação ocorre durante 8 meses em caves subterrâneas.

#### Caprinus do Lago | Valença/RJ

Queijo de leite de cabra *tipo pecorino* e com manejo orgânico, produzido pela queijaria Capril do Lago passa por uma etapa de maturação durante um ano.

#### Parmesão Barão "9 meses de maturação" | Piumhi/MG

A queijaria Barão da Canastra preserva o tradicional e legítimo sabor do parmesão italiano com este queijo de consistência *dura*, textura granular, sabor adocicado e uma leve picância.

# ADÉLE

## BEBIDAS

Água Prata | 9  
Água Prata com gás | 9  
San Pellegrino | 28  
Acqua Panna | 28  
Água De Coco | 14  
Refrigerantes e Tônicas | 9  
Suco Natural | 16  
Suco Integral Uva | 14

## CERVEJAS

HEINEKEN | 16  
HEINEKEN 0.0 | 18  
ESTRELLA GALICIA | 16  
THEREZÓPOLIS GOLD LAGER | 24  
THEREZÓLIS IPA | 28

## CHAUDS

CHÁ TWINNINGS | 10  
CHÁ INGLÊS | 16  
CAFÉ EXPRESSO | 9  
CAPPUCCINO | 16  
CAFÉ MACCHIATO | 12  
CHOCOLATE QUENTE | 20

## DIGESTIVOS

Amarula | 24  
Cointreau | 32  
Lemoncello | 24  
Frangélico | 32  
Licor 43 | 32  
Graham's 10 Years Old Tawny | 50  
Monbazar | 65

## COGNAC

Hennessy VSOP | 90  
Rémy Martin VSOP | 90

## CACHAÇA ESPECIAL

Santo Grau Pedro Ximenes | 28  
Weber Haus Bálsamo | 24

## WHISKIES

Johnnie Walker Black Label | 40  
Johnnie Walker Gold Label | 52  
Johnnie Walker Blue Label | 146  
Chivas Regal 12 Anos | 42  
Chivas Regal 15 Anos | 52  
Buchanas 12 Anos | 42  
Buchanas 18 Anos | 94  
Glenfiddich Select Cask 12 Anos | 64  
Macallan Quest 12 Anos | 94  
Jack Daniels | 30  
Makers Mark Bourbon | 34  
Woodford Bourbon | 40  
Wild Turkey Rye | 40  
Bulleit Bourbon | 40  
Jim Beam Bourbon | 30

## GIN

Tanqueray | 22  
Tanqueray Ten | 30  
Bombay | 42  
Hendrix | 50  
Monkey 47 Dry Alemão | 54

## VODKA

Absolut | 22  
Grey Goose | 28  
Belvedere | 32  
Absolut Elix | 38  
Ciroc | 32

## TEQUILA

Don Julio | 80  
El Jimador Prata | 26  
Herradura Reposado | 40

## RUM

Bacardi Reserva Ocho | 38  
Havana 7 Anos | 30  
Havana 3 Anos | 22

# ADÉLE

## DRINKS CLÁSSICOS

### NEGRONI | 38

*Gin London Dry, Bitter Campari Bitter, Vermouth Cinzano e casca de laranja*

### VESPER MARTINI | 42

*Vodka, Gin London Dry e Lillet Blanc*

### FRENCH 75 | 34

*Gin London Dry, Limão Siciliano, Xarope de Açúcar e Espumante Brut*

### FRENCH GIMLET | 54

*Gin London Dry, St. Germain e Limão Siciliano*

### COSMOPOLITAN | 34

*Vodka, Cointreau, Limão Taiti e Suco de Cramberry*

### PENICILLIN | 46

*Johnnie Walker Black, Xarope de Gengibre, Xarope de Mel e Suco de Limão Siciliano*

### WHISKY SOUR | 40

*Jim Beam Bourbon, Limão Tahiti, Xarope de Açúcar e Aquafaba*

### APEROL SPRITZ | 38

*Bitter Aperol, Cinzano Pro Spritz e Laranja Bahia*

### MACUNAÍMA | 32

*Cachaça Ouro, Fernet San Basile, Suco de Limão Siciliano e Xarope de Mel*

### MARGARITA | 42

*Tequila Prata, Cointreau, Limão Taiti e Xarope de Açúcar*

## RELEITURAS E AUTORAIS

### NEW YORK SOUR CLARIFICADO | 42

*Jack Daniels, Limão Siciliano, Xarope de Açúcar e Bitter Aromático. Finalizado com "float" de Vinho Tinto*

### SMOKED BOULERVADIER | 42

*Whiskey boubon defumado, Bitter Campari e Vermuth Cizano Rosso*

### DAME KIR | 36

*Lillet Blanc e Creme de Cassis Gabriel Bourdier e Infusão de Espumante Brut*

### WATERMELON SUGAR | 38

*Pisco, Limão Siciliano, Xarope de Melancia e Contreau*

### ÇA VA VIEN | 32

*Gin London Dry, Suco de Maracujá, Suco de Limão Siciliano e Tomilho*

### LE JARDIN D'ADÉLE | 40

*Jack Daniels, Amaro Averna, Suco de Maracujá, Tabasco e Hortelã*

### LA VIE EN ROSE | 38

*Gin London, chá de framboesa, limão siciliano, bitter de laranja e pink lemonade*

### MARIA ANTONIETA | 36

*Lillet Blanc, Gin London Dry, Amarena, laranja Bahia e limão Siciliano*

## MOCKTAIL | SEM ÁLCOOL

### ROSE | 22

*Pink Lemonade com Shrub de framboesa e Limão Siciliano*

### CALME | 22

*Coulis de Frutas Vermelhas, Laranja Pêra, Limão Siciliano, Syrup de mel e Água Tônica*

### SOLEIL | 22

*Syrup de Laranja, Syrup de Canela, Shrub de Maracujá, Limão Taiti e Float de Chá de Hibisco*

### VERT | 22

*Suco de Limão Taiti, Hortelã e Syrup de Açúcar*