

# ADÉLE

## BISTRÔ

### Formule

COUVERT + 1 ENTRADA + 1 PRINCIPAL + 1 SOBREMESA  
TERÇA A SÁBADO | 12h-15h R\$102

#### COUVERT

Pão delícia com manteiga aromatizada

#### ENTRADA

ÉCLAIR & STEAK TARTARE | Duas unidades de mini éclair recheada com nosso clássico Steak Tartare. Finalizada com aioli de alho assado, semente de mostarda, alcaparrone e brotos

SALADA DO DIA | Mix de folhas, tomate cereja, physallis, castanha de caju, pickles de maxixe, flores comestíveis, mini hortaliças e molho cítrico

#### PRINCIPAL

L' ENTRECOTE DO ADÉLE | Corte nobre vpi com 200g. Grelhado e servido ao ponto da casa. Acompanha batata frita e molho de sua preferência (Molho mostarda ou poivre)

FISH AND CHIPS | Pescado fresco frito em massa mole e base de cerveja. Acompanha chips de batata doce, saladinha de mini hortaliças e molho de sua preferência (Molho Béarnaise ou Tártaro)

VEGETARIANO | Massa montada em camadas, espinafre, cogumelos shitake, mozzarella de búfala, castanha de caju, molho pomodoro, rúcula francesa, salsa criolla e parmesão

VEGANO | Couve-flor assada marinada em "brine" especial, creme de fava manteiga, chimichurri e mini hortaliças

#### SOBREMESA

CRÈME BRÛLÉE | Creme aromatizado com fava de baunilha e com casquinha delicada de açúcar queimado

SORBET DE MANGA | Produzido na casa com fruta in natura, sem glúten e sem lactose

#### VINHO EM TAÇA

Degustar um prato com vinho abre portas para uma experiência única. Garantindo uma melhor entrega de sabor. Aproveite para tornar seu almoço ainda mais prazeroso com uma taça de vinho. Branco \$32 | Tinto \$ 38