

## Couvert Individual

Grissinis, focaccia, azeite, alho assado e rabanete

12,00

### Entradas

<b>Plateau des fromages</b> <i>Sortimento de 5 queijos à escolha</i>	35,00	<b>Terrine et salade verte</b> <i>Terrine e mescla verde</i>	28,00
<b>Grana et miel da Mel</b> <i>Grana Padano com mel</i>	23,00	<b>Moules et frites à la provençale</b> <i>Mexilhões à provençal com batata frita</i>	34,00
<b>Omelette aux herbes</b> <i>Omelete de ervas e mescla verde</i>	26,00	<b>Insalata San Lorenzo</b> <i>Salada de rúcula, tomate cereja e mozzarella de búfala</i>	27,00
<b>Omelette à la ciboulette et au parmesan</b> <i>Omelete de queijo parmesão e cebolinha verde</i>	28,00	<b>Crostini de saumon</b> <i>Crostini de salmão defumado e creme azedo</i>	29,00
<b>Polenta clássica do Lulu</b> <i>Polenta recheada de gema mole, cogumelo e azeite de trufa</i>	26,00	<b>Tavoletta di parma</b> <i>Tábua de parma</i>	30,00
<b>Steak tartare et salade verte</b> <i>Steak tartare, mescla verde e torrada. Opção: fritas.</i>	32,00	<b>Vitello Tonnato</b> <i>Rosbife de vitela com molho de atum, alcaparras, limão e parmesão</i>	35,00
<b>Salade verte</b> <i>Mescla verde</i>	16,00	<b>Old Vine Portobello mushrooms</b> <i>Cogumelos portobelo recheados de agrião e gratinados</i>	29,00
<b>La Salade avec le Pont L'Éveque chaud</b> <i>Mescla verde e queijo Pont L'Éveque gratinado, caramelo de pimenta</i>	29,00	<b>La Soupe d'oignons</b> <i>Tradicional sopa de cebolas com torrada gratinada com emmental</i>	28,00
<b>Eggs Florentine</b> <i>Ovo poché com espinafre e molho holandês</i>	27,00	<b>Soupe du jour</b>	22,00

### Pratos

<b>Ravioli à Signori Malano</b> <i>Ravioli de mozzarella de búfala com molho de tomate</i>	42,00	<b>La pêche du confrère Didier</b> <i>Namorado com frutos do mar grelhados ao "beurre citronné"</i>	56,00
<b>Polpettone al sugo</b> <i>Grande almôndega recheada com mozzarella, acompanha purê ou massa</i>	41,00	<b>Le Boeuf Borguignone</b> <i>Carne cozida no vinho tinto com legumes, cogumelos e toucinho</i>	42,00
<b>Poulet roti à Cida et pommes frites</b> <i>Franço marinado e assado com batata frita</i>	34,00	<b>Carne d'agnello à Cannellini</b> <i>Lombo de cordeiro grelhado, feijão branco com legumes</i>	57,00
<b>Lasagna, fondo arrostito</b> <i>Lasagna de carne com molho roti</i>	38,00	<b>Gnocchi al tallegio</b> <i>Gnocchi recheado tallegio e molho de tomate</i>	44,00
<b>Steak et frites traditionnel, sauce béarnaise</b> <i>Medalhão de filé com molho béarnaise e batata frita</i>	48,00	<b>Ravioli di zucca (e viva o Zuka!)</b> <i>Ravióli de abóbora do Lulu</i>	39,00
<b>T-Bone steak com batata soufflé</b>	47,00	<b>Risotto al funghi</b> <i>Tradicional risoto cremoso de cogumelos e porcini</i>	44,00

### Especiais do Dia

#### Sábados

**Le cassoulet** 46,00  
*Tradicional cassoulet com feijão branco, legumes, confit de pato e linguiça*

#### Domingos

**Arrosto di Capretto** 49,00  
*Cabrito assado do Lulu com batatinhas assadas, molho rôti*



### Hamburguers

**Le hamburger du "Comptoir"** 43,00  
*Hamburger de carne e foie gras com fritas*

**Tradicional cheeseburger com emmental** 32,00  
*Cheeseburger de filé com queijo emmental, tomate e fritas*



**Pommes frites**  
*Batata frita*  
**Riz de Thailande**  
*Arroz Basmati*  
**Purée de pommes de terre**  
*Purê de batata*

## *Porções*

8,00	<b>Épinards</b> <i>Espinafre salteado</i>	8,00
9,00	<b>Les carottes sautée</b> <i>Cenouras salteadas</i>	8,00
8,00	<b>Cesta de focaccia/torrada</b>	6,00

**Tartelette au citron classique**  
*Torta de limão siciliano*  
**Tarte Tatin glace vanille**  
*Tarte tatin com sorvete de baunilha*  
**Semifreddo de Nutella da Nick**  
*Sorvete super cremoso de Nutella*  
**Clafoutis à la crème anglaise**  
*Clafoutis com creme inglês*  
**A memorável torta de chocolate e gengibre do Lulu**  
*Torta brownie de chocolate meio amargo e gengibre*  
**Tiramisu**  
*Tradicional sobremesa italiana feita com biscoito champagne, café e creme de mascarpone*

## *Sobremesas*

15,00	<b>Cheese cake embananado</b> <i>Cheese cake de banana com sorvete de baunilha</i>	14,00
17,00	<b>Glace vanille, sauce chocolat</b> <i>Sorvete de creme com calda de chocolate</i>	14,00
17,00	<b>Oeufs à la neige</b> <i>Ovos nevados com mousse de maracujá e banana</i>	16,00
15,00	<b>Fruits du jour</b> <i>Frutas do dia</i>	9,00
16,00	<b>Crumble de pêra com calda de butterscotch</b> <i>Crumble de pêra com calda de caramelo e sorvete de baunilha</i>	17,00
16,00	<b>Panquequinha de “dulce de leche” e sorvete de baunilha</b>	17,00

**Água mineral**  
**Suco de fruta do dia**  
**Suco de tomate**

## *Bebidas*

3,80	<b>Refrigerantes</b>	4,00
6,00	<b>Nespresso</b>	5,90
7,00	<b>Infusões dos Andes Chamana</b>	4,80

**Bohemia**

## *Cervejas*

5,00	<b>Cerpa</b>	7,00
------	--------------	------

**Caipirinha cachaça**  
**Caipivodka Smirnoff**  
*(frutas da época)*  
**Caipivodka Absolut**  
*(frutas da época)*  
**Dry Martini Tanqueray**  
**Dry Martini Bombay**

## *Drinks*

8,00	<b>Mojito Rum</b>	12,00
14,00	<i>(suco de limão, club soda, hortelã, açúcar)</i> <b>Kir de vinho branco</b>	16,00
18,00	<b>Kir Royal</b>	18,00
	<b>Margarita</b>	14,00
21,00	<i>(Tequila, suco de limão, cointreau)</i>	
21,00		

**Johnnie Walker Red Label**  
**Johnnie Walker Black Label**  
**Black & White 8 anos**  
**Tanqueray**

## *Destilados*

16,00	<b>Smirnoff</b>	14,00
18,00	<b>Absolut</b>	18,00
13,00	<b>Cachaça Magnífica</b>	8,00
21,00		