

Couvert Individual

Grissinis, focaccia, azeite, alho assado e rabanete

12,00

Entradas

Salade verte <i>Mescla verde</i>	16,00	Plateau des fromages <i>Sortimento de 5 queijos à escolha</i>	35,00
Insalata San Lorenzo <i>Salada de rúcula, tomate cereja e mozzarella de búfala do Lulu</i>	29,00	Grana et miel da Mel <i>Grana Padano com mel</i>	27,00
La Salade avec le Pont L'Éveque chaud <i>Mescla verde e queijo Pont L'Éveque gratinado, caramelo de pimenta</i>	29,00	Vitello Tonnato <i>Rosbife de vitela com molho de atum, alcaparras, limão e parmesão</i>	35,00
Terrine et salade verte <i>Terrine e mescla verde</i>	30,00	Tavoletta di parma <i>Tábua de parma</i>	30,00
Steak tartare et salade verte <i>Steak tartare, mescla verde e torrada</i>	38,00	Polenta clássica do Lulu <i>Polenta recheada de gema mole, cogumelo e azeite de trufa</i>	29,00
Insalata de baccalà com fagiole canellini <i>Salada de bacalhau com feijão branco</i>	32,00	Polenta NV, ricordo di Cipriani <i>Polenta com camarões e creme de funghi trufado</i>	39,00
Cornwall scallops <i>Vieiras grelhadas com Parma</i>	34,00	Les oeufs pochés "chez Guy" <i>Ovo pochê, creme de funghi e azeite de trufa</i>	28,00
Moules et frites à la provençale <i>Mexilhões a provençal com batata frita</i>	36,00	Omelette aux herbes <i>Omelete de ervas e mescla verde</i>	28,00
Crostini de saumon <i>Crostini de salmão defumado e creme azedo</i>	32,00	Omelette à la ciboulette et au parmesan <i>Omelete de queijo parmesão e cebolinha verde</i>	30,00
Crostini al fegato d'oca e funghi <i>Torradas de pão italiano com foie gras e funghi</i>	49,00	La soupe froide du jour <i>Sopa fria do dia</i>	26,00
Raviolis de chèvre et sa ratatouille <i>Ravioli de queijo de cabra com ratatouille</i>	36,00	Bolinhos crocantes de bacalhau	26,00

Pratos

Lasagna, fondo arrostito <i>Lasagna de carne com molho roti</i>	46,00	T-Bone steak com batata soufflé <i>"Red Angus"</i>	52,00
Gnocchi al tallegio <i>Gnocchi recheado tallegio e molho de tomate</i>	44,00	Le jarret d'agneau avec le couscous Tunisien <i>Jarrete de cordeiro com cuscus e frutas secas</i>	49,00
Costolette d'agnello e capellini <i>Costeleta de cordeiro com capellini</i>	62,00	Carne d'agnello à Cannellini <i>Lombo de cordeiro grelhado, feijão branco com legumes</i>	62,00
Polpettone al sugo <i>Grande almôndega recheada com mozzarella, acompanha purê ou massa</i>	45,00	La pêche du confrère Didier <i>Namorado com frutos do mar grelhados ao "beurre citronnée"</i>	58,00
Ravioli à Signori Malano <i>Ravioli de mozzarella de búfala com molho de tomate</i>	42,00	Morue a la mode de Nimes <i>Bacalhau salteado com ovos, cebola, batata, azeitonas pretas e legumes</i>	54,00
Ravioli di zucca (e viva o Zuka!) <i>Ravioli de abóbora do Lulu</i>	42,00	Peixe à moda de Padstow <i>Filé de peixe com cogumelos, lâminas de batata e azeite de trufas</i>	56,00
Risotto al funghi <i>Tradicional risoto cremoso de cogumelos e porcini</i>	48,00	Haddock with curry sauce <i>Haddock pochê com molho de curry à moda inglesa</i>	66,00
Risotto "crispy" di scampi <i>Risoto de camarão e alho poró</i>	48,00	Les fruits de mer à Thaïlande <i>Frutos do mar com leve molho de curry e arroz basmati com côco tostado</i>	58,00
Risotto di zucchini e limone <i>Risoto de abobrinha verde e limão</i>	44,00	Le vrai coq au vin <i>Coq au vin</i>	43,00
Steak au poivre, gratin Dauphinois <i>Filé com molho de pimenta e batata gratinada</i>	59,00	Poulet rôti, cèpes et oignons caramélisés (duas pessoas) <i>Frango marinado e assado com cogumelos e mini cebolas carameladas</i>	66,00
Steak et frites traditionnel, sauce béarnaise <i>Medalhão de filé com molho béarnaise e batata frita</i>	59,00	Confit de canard a Nick com purê de maça e damasco e figos braisé	58,00
Vitello alla milanese, rucola e pomodorini <i>Milanesa de vitela, salada de rúcula e tomate cereja</i>	54,00		

Especiais do Dia

Domingos

Arrosto di Capretto

Cabrito assado do Lulu com batatinhas assadas, molho rôti

49,00



Hamburguers

Tradicional cheeseburger com emmental

Cheeseburger de filé com queijo emmental, tomate e fritas

35,00

Le hamburger du "Comptoir"

Hamburger de carne e foie gras com fritas

43,00



Porções

Pommes frites

Batata frita

Riz de Thailande

Arroz Basmati

Purée de pommes de terre

Purê de batata

8,00

9,00

8,00

Épinards

Espinafre salteado

Les carottes sautée

Cenouras salteadas

Cesta de focaccia/torrada

8,00

8,00

6,00

Sobremesas

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

Cheese cake embananado

Cheese cake de banana com sorvete de baunilha

17,00

17,00

15,00

16,00

16,00

14,00

Glace vanille, sauce chocolat

Sorvete de creme com calda de chocolate

Oeufs à la neige

Ovos nevados com mousse de maracujá e banana

Fruits du jour

Frutas do dia

Crumble de pêra com calda de butterscotch

Crumble de pêra com calda de caramelo e sorvete de baunilha

Crème Caramel

Panquequinha de "dulce de leche" e sorvete de baunilha

14,00

16,00

9,00

17,00

16,00

17,00

Bebidas

Água mineral

Suco de fruta do dia

Suco de tomate

3,80

6,00

7,00

Refrigerantes

Nespresso

Infusões dos Andes Chamana

4,00

5,90

4,80

Cervejas

Bohemia

5,00

Cerpa

7,00

Drinks

Caipirinha cachaça

Caipivodka Smirnoff

(frutas da época)

Caipivodka Absolut

(frutas da época)

Dry Martini Tanqueray

Dry Martini Bombay

8,00

14,00

18,00

21,00

21,00

Mojito Rum

(suco de limão, club soda, hortelã, açúcar)

Kir de vinho branco

Kir Royal

Margarita

(Tequila, suco de limão, cointreau)

12,00

16,00

18,00

14,00

Destilados

Johnnie Walker Red Label

Johnnie Walker Black Label

Black & White 8 anos

Tanqueray

16,00

18,00

14,00

21,00

Smirnoff

Absolut

Cachaça Magnífica

8,00

13,00

8,00