

Couvert Individual

Grissinis, focaccia, azeite, alho assado e rabanete

12,00

Entradas

Eggs Florentine <i>Ovo poché com espinafre e molho holandês</i>	27,00	Polenta clássica do Lulu <i>Polenta recheada de gema mole, cogumelo e azeite de trufa</i>	26,00
Plateau des fromages <i>Sortimento de 5 queijos à escolha</i>	35,00	Terrine et salade verte <i>Terrine e mescla verde</i>	28,00
Steak tartare et salade verte <i>Steak tartare, mescla verde e torrada</i>	32,00	Insalata San Lorenzo <i>Salada de rúcula, tomate cereja e mozzarella de búfala do Lulu</i>	27,00
Cornwall Scallops <i>Vieiras grelhadas com Parma</i>	32,00	Crostini de saumon <i>Crostini de salmão defumado e creme azedo</i>	29,00
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
Moules et frites à la provençale <i>Mexilhões a provençal com batata frita</i>	34,00	Les oeufs pochés "chez Guy" <i>Ovo pochê, creme de funghi e azeite de trufa</i>	28,00
Crostini al fegato d'oca e funghi <i>Torradas de pão italiano com foie gras e funghi</i>	49,00	Tavoletta di parma <i>Tábua de parma</i>	30,00
Omelette aux herbes <i>Omelete de ervas e mescla verde</i>	26,00	Grana et miel da Mel <i>Grana Padano com mel</i>	23,00
Omelette à la ciboulette et au parmesan <i>Omelete de queijo parmesão e cebolinha verde</i>	28,00	La Soupe d'oignons <i>Tradicional sopa de cebolas com torrada gratinada com emmental</i>	28,00
Salade verte <i>Mescla verde</i>	16,00	Soupe du jour	22,00
Old Vine Portobello mushrooms <i>Cogumelos portobelo recheados de agrião e gratinados</i>	29,00	Creme de morilles et foie gras	38,00
		Bolinhos crocantes de bacalhau	26,00

Pratos

Lasagna, fondo arrostito <i>Lasagna de carne com molho roti</i>	38,00	Haddock with curry sauce <i>Haddock pochê com molho de curry à moda inglesa</i>	55,00
Steak au poivre, gratin Douphinois <i>Filé com molho de pimenta e batata gratinada</i>	48,00	Costolette d'agnello e capellini <i>Costeleta de cordeiro com capellini</i>	62,00
Steak et frites traditionnel, sauce béarnaise <i>Medalhão de filé com molho béarnaise e batata frita</i>	48,00	Risotto "crispy" di scampi <i>Risoto de camarão e alho poró</i>	46,00
Vitello alla milanese, rucola e pomodorini <i>Milanesa de vitela, salada de rúcula e tomate cereja</i>	49,00	Le jarret d'agneau avec le couscous Tunisian <i>Jarrete de cordeiro com cuscus e frutas secas</i>	44,00
La pêche du confrère Didier <i>Namorado com frutos do mar grelhados ao "beurre citronnée"</i>	56,00	Le vrai coq au vin <i>Coq au vin</i>	39,00
Ravioli di zucca (e viva o Zuka!) <i>Ravioli de abóbora do Lulu</i>	39,00	Le Boeuf Borguignone <i>Carne cozida no vinho tinto com legumes, cogumelos e toucinho</i>	42,00
Peixe à moda de Padstow <i>Filé de peixe com cogumelos, lâminas de batata e azeite de trufas</i>	53,00	Morue a la mode de Nimes <i>Bacalhau salteado com ovos, cebola, batata, azeitonas pretas e legumes</i>	48,00
Ravioli à Signori Malano <i>Ravioli de mozzarella de búfala com molho de tomate</i>	42,00	Carne d'agnello à Cannellini <i>Lombo de cordeiro grelhado, feijão branco com legumes</i>	57,00
Gnocchi al tallegio <i>Gnocchi recheado tallegio e molho de tomate</i>	44,00	Risotto al funghi <i>Tradicional risoto cremoso de cogumelos e porcini</i>	44,00
Confit de canard à Nick avec duo des purées <i>Confit de pato com purê de batata e cenoura</i>	52,00	T-Bone steak com batata soufflé	47,00
Polpettone al sugo <i>Grande almôndega recheada com mozzarella, acompanha purê ou massa</i>	41,00	Poulet rôti, cèpes et oignons caramélisées (duas pessoas) <i>Franço marinado e assado com cogumelos e mini cebolas carameladas</i>	62,00

Especiais do Dia

Sábados

Le cassoulet

Tradicional cassoulet com feijão branco, legumes, confit de pato e linguiça

46,00

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

32,00

Le hamburger du "Comptoir"

Hamburger de carne e foie gras com fritas

43,00



Porções

Pommes frites

Batata frita

8,00

Épinards

Espinafre salteado

8,00

Riz de Thailande

Arroz Basmati

9,00

Les carottes sautée

Cenouras salteadas

8,00

Purée de pommes de terre

Purê de batata

8,00

Cesta de focaccia/torrada

6,00

Sobremesas

Tartelette au citron classique

Torta de limão siciliano

15,00

Cheese cake embananado

Cheese cake de banana com sorvete de baunilha

14,00

Tarte Tatin glace vanille

Tarte tatin com sorvete de baunilha

17,00

Glace vanille, sauce chocolat

Sorvete de creme com calda de chocolate

14,00

Semifreddo de Nutella da Nick

Sorvete super cremoso de Nutella

17,00

Oeufs à la neige

Ovos nevados com mousse de maracujá e banana

16,00

Clafoutis à la crème anglaise

Clafoutis com creme inglês

15,00

Fruits du jour

Frutas do dia

9,00

A memorável torta de chocolate e gengibre do Lulu

Torta brownie de chocolate meio amargo e gengibre

16,00

Crumble de pêra com calda de butterscotch

Crumble de pêra com calda de caramelo e sorvete de baunilha

17,00

Tiramisu

Tradicional sobremesa italiana feita com biscoito champagne, café e creme de mascarpone

16,00

Panquequinha de "dulce de leche" e sorvete de baunilha

17,00

Bebidas

Água mineral

3,80

Refrigerantes

4,00

Suco de fruta do dia

6,00

Nespresso

5,90

Suco de tomate

7,00

Infusões dos Andes Chamana

4,80

Cervejas

Bohemia

5,00

Cerpa

7,00

Drinks

Caipirinha cachaça

8,00

Mojito Rum

12,00

Caipivodka Smirnoff

(frutas da época)

14,00

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

Caipivodka Absolut

(frutas da época)

18,00

Kir de vinho branco

16,00

Dry Martini Tanqueray

21,00

Kir Royal

18,00

Dry Martini Bombay

21,00

Margarita

(Tequila, suco de limão, cointreau)

14,00

Destilados

Johnnie Walker Red Label

16,00

Smirnoff

8,00

Johnnie Walker Black Label

18,00

Absolut

13,00

Black & White 8 anos

14,00

Cachaça Magnífica

8,00

Tanqueray

21,00