

Couvert Individual

Grissinis, focaccia, azeite, alho assado e rabanete

14,00

Entradas

Salade verte <i>Mescla verde</i>	16,00	Plateau des fromages <i>Sortimento de 5 queijos à escolha</i>	38,00
Insalata San Lorenzo <i>Salada de rúcula, tomate cereja e mozzarella de búfala do Lulu</i>	32,00	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>	31,00	Vitello Tonnato <i>Rosbife de vitela com molho de atum, alcaparras, limão e parmesão</i>	36,00
Steak tartare et salade verte <i>Steak tartare, mescla verde e torrada</i>	38,00	Tavoletta di Parma <i>Tábua de parma</i>	35,00
Cornwall scallops <i>Vieiras grelhadas com Parma</i>	37,00	Mini cocotte a lulu <i>Panelinha de lula, cam, arões salteados no azeite, alho e tomate cereja</i>	34,00
Moules et frites à la provençale <i>Mexilhões a provençal com batata frita</i>	38,00	Polenta clássica do Lulu <i>Polenta recheada de gema mole, cogumelo e azeite de trufa</i>	29,00
Crostini de saumon <i>Crostini de salmão defumado e creme azedo</i>	34,00	Les oeufs pochés "chez Guy" <i>Ovo pochê, creme de funghi e azeite de trufa</i>	35,00
Crostini al fegato d'oca e funghi <i>Torradas de pão italiano com foie gras e funghi</i>	49,00	Omelette aux herbes <i>Omelete de ervas e mescla verde</i>	32,00
Raviolis de chèvre et sa ratatouille <i>Ravioli de queijo de cabra com ratatouille</i>	36,00	Omelette à la ciboulette et au parmesan <i>Omelete de queijo parmesão e cebolinha verde</i>	34,00
Les coquilles St Jacques à l'orange et pignolis	38,00	Bolinhos crocantes de bacalhau	26,00

Pratos

Lasagna, fondo arrostito <i>Lasagna de carne com molho roti</i>	48,00	La pêche du confrère Didier <i>Namorado com frutos do margrelhados ao "beurre citronée"</i>	63,00
Gnocchi al tallegio <i>Gnocchi recheado tallegio e molho de tomate</i>	46,00	Morue a la mode de Nimes <i>Bacalhau salteado com ovos, cebola, batata, azeitonas pretas e legumes</i>	58,00
Costolette d'agnello e capellini <i>Costeleta de cordeiro com capellini</i>	68,00	Peixe à moda de Padstow <i>Filé de peixe com cogumelos, lâminas de batata e azeite de trufas</i>	62,00
Polpettone al sugo <i>Grande almôndega recheada com mozzarella, acompanha purê ou massa</i>	48,00	Haddock with curry sauce <i>Haddock pochê com molho de curry à moda inglesa</i>	72,00
Ravioli à Signori Malano <i>Ravioli de mozzarella de búfala com molho de tomate</i>	44,00	Les fruits de mer à Thaïlande <i>Frutos do mar com leve molho de curry e arroz basmati com côco tostado</i>	61,00
Ravioli di zucca (e viva o Zuka!) <i>Ravioli de abóbora do Lulu</i>	44,00	Poulet rôti, cèpes et oignons caramélisés (duas pessoas) <i>Franço marinado e assado com cogumelos e mini cebolas carameladas</i>	68,00
Steak au poivre, gratin Dauphinois <i>Filé com molho de pimenta e batata gratinada</i>	62,00	Le boeuf bourguignon <i>Carne cozida no vinho tinto com legumes, cogumelos e toucinho</i>	52,00
Steak et frites traditionnel, sauce béarnaise <i>Medalhão de filé com molho béarnaise e batata frita</i>	63,00	Risotto al funghi <i>Tradicional risoto cremoso de cogumelos e porcini</i>	54,00
Vitello alla milanese, rucola e pomodorini <i>Milanesa de vitela, salada de rúcula e tomate cereja</i>	59,00	Risotto di baccalá e zucchini <i>Risoto de bacalhau e abobrinha verde</i>	58,00
T-Bone steak com batata soufflé <i>"Red Angus"</i>	59,00	Risotto "crispy" di scampi <i>Risoto de camarão e alho poró</i>	58,00
Le jarret d'agneau avec le couscous Tunisien <i>Jarrete de cordeiro com cuscus e frutas secas</i>	58,00		
Carne d'agnello à Cannellini <i>Lombo de cordeiro grelhado, feijão branco com legumes</i>	67,00		
Confit de canard a Nick com purê de maça e damasco e figos braisé	61,00		

Especiais do Dia

Sábados

Le cassoulet de toulouse 58,00
Tradicional cassoulet com feijão branco,

Domingos

Arrostido di Capretto 54,00
Cabrito assado do Lulu com batatinhas assadas,



Hamburguers

Tradicional cheeseburger com emmental

Cheeseburger de filé com queijo emmental, tomate e fritas

38,00

Le hamburger du "Comptoir"

Hamburger de carne e foie gras com fritas

46,00



Porções

Pommes frites

Batata frita

9,00

Purée de pommes de terre

Purê de batata

9,00

Riz de Thaillande

Arroz Basmati

10,00

Épinards

Espinafre salteado

9,00

Cesta de focaccia/torrada

9,00

Sobremesas

Tarte Tatin glace vanille

Tarte tatin com sorvete de baunilha

20,00

Glace vanille, sauce chocolat

Sorvete de creme com calda de chocolate

20,00

Semifreddo de Nutella da Nick

Sorvete super cremoso de Nutella

22,00

Oeufs à la neige

Ovos nevados com mousse de maracujá e banana

20,00

Clafoutis à la crème anglaise

Clafoutis com creme inglês

21,00

Fruits du jour

Frutas do dia

12,00

A memorável torta de chocolate e gengibre do Lulu

Torta brownie de chocolate meio amargo e gengibre

22,00

Crumble de pêra com calda de butterscotch

Crumble de pêra com calda de caramelo e sorvete de baunilha

22,00

Tiramisu

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

20,00

Panquequinha de "dulce de leche" e sorvete de baunilha

22,00

Cheese cake embananado

Cheese cake de banana com sorvete de baunilha

21,00

Bebidas

Água mineral

3,80

Refrigerantes

4,00

Suco de fruta do dia

6,00

Nespresso

5,90

Suco de tomate

7,00

Chá

5,00

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