

Union Européenne
République Française



Seja bem-vindo ao Le Bou!

 @leboubistro

 /Lebou.387

 11 3076-7619

 leboubistro.com.br

Formas de Pagamento:

- Aceitamos todos os cartões de débito, crédito e dinheiro em todos os períodos
- Vale Alimentação (VR, TR e Sodexo): somente no almoço executivo, de segunda a sexta-feira
- Não aceitamos cheques

PASSEPORT



MENU DEGUSTAÇÃO

R\$ 120,00

ENTRÉES (Entradas)

Panelinha de brie levemente derretido acompanhado de chutney de pêra com alecrim,

Sopa de cebola gratinada com queijo gruyère e

Terrines de carnes com cornichon e mostarda

PLATS (escolha duas opções)

STEAK AU POIVRE

Steak com molho poivre (à base de pimenta) com purê de mandioquinha e queijo canastra em duas texturas

POISSON DU JOUR

Peixe do dia envolto na massa folhada com espinafres a la creme

POULET A LA CREME D'ESTRAGON

Coxa e sobrecoxa de frango com creme de estragão, arroz e brócolis ao vapor

SPAGUETTI CREVETES AU CITRON

Espagete com camarões salteados ao molho cremoso de limão

DESSERTS

PAIN PERDU

Clássicas rabanadas francesas com creme inglês e sorvete de frutas vermelhas

MOUSSE AU CHOCOLAT

Mousse de chocolate amargo com chantilly



COUVERT

CESTA DE PÃES DA CASA 2 Pessoas - R\$ 28,00 | 1 Pessoa - R\$16,00

Pasta de tomate
Manteiga com ervas de Provence
Patê de azeitonas

ENTRÈES

QUICHE AU CHÈVRE E TOMATES R\$ 26,00
Quiche com queijo de cabra e tomates cerejas

BRIE CHAUD R\$ 25,00
Panelinha com queijo brie levemente derretido
acompanhado de chutney de pêra com alecrim

CROQUE MONSIEUR OU MADAME R\$ 24,00
Duas fatias de pão de forma torrados, gratinados com queijo
gruyère e presunto ao molho bechamel

OEUF MOLLET R\$ 24,00
Ovo empanado com gema mole acompanhado de queijo brie
e ragoût de cogumelos

GOUJONETES DE POISSON SOUCE TARTARE R\$ 26,00
Isclas de peixe empanadas acompanhadas de molho
tártaro e salada verde

TERRINE DE CAMPAGNE R\$ 23,00
Terrine de carnes com
cornichon e mostarda

**SOUPE A L'OIGNON GRATINEE AU
GRUYÈRE** R\$ 26,00
Tradicional sopa de cebola gratinada com queijo gruyère

**VOL AU VENT AU COUER DE
PALMIER** R\$ 21,00
Massa folhada recheada com
creme de palmito pupunha

SALADA LANDAISE R\$ 38,00
Mix de folhas laminadas de magret de canard curado,
batata e vinagre de nozes



PLATS PRINCIPAUX

STEAK AU POIVRE Steak com molho poivre (à base de pimenta) com purê de mandioquinha e queijo canastra em duas texturas	R\$64,00
STEAK ANCIENE Steak com molho anciene (mostarda) com fritas Le Bou	R\$64,00
BOUEF BOURGUINGNON Paleta bovina braseada ao vinho tinto, guarnecidas de cogumelos, legumes e purê de batata	R\$59,00
STEAK TARTARE Carne crua picada na ponta da faca e temperada guarnecida de tapiquinhas crocantes na manteiga de ervas de provence	R\$59,00
POISSON DU JOUR Peixe do dia envolto na massa folhada com espinafres a la creme	R\$ 62,00
THON MI CUIT Atum selado acompanhado de milfolhas de soca e legumes ao molho vierge	R\$58,00
MOULES ET FRITES COMMENT EM BELGIQUE Tradicional mexilhão com fritas belga ao molho de cerveja, bacon e creme de leite fresco	R\$ 58,00
SPAGUETTI CREVETES AU CITRON Espaguete com camarões salteados ao molho cremoso de limão	R\$64,00
COTE DE BOUEF DRY AGE Prime rib de dry age (30 dias) casa carbone guarnecida de farofa de amêndoas, batata soute e vagem holandesa ao molho bordelaise	1 pessoa R\$ 99,00 2 pessoas R\$ 195,00
CONFIT DE CANARD Coxa de pato confitados com rangoût de feijão servidos na cocote	1 pessoa R\$ 75,00 2 pessoas R\$ 145,00
POULET A LA CREME D'ESTRAGON Coxa e sobrecoxa de frango com creme de estragão, Arroz e brócolis ao vapor	R\$55,00
RISOTTO DE COGUMELOS Risoto de cogumelos frescos salteados e parmesão	R\$51,00
LASAGNE AUX LEGUMES Lasanha recheada com legumes a provençal	R\$48,00

DIRECCION SEG. ESTADO
-FRONTERAS-
28.10.87 300
C ENTRADA
FUENTES DE OÑORO



POUR LES ENFANTS

STEAK DU PETIT GABRIEL

Escalope de mignon com arroz e fritas

R\$31,00

PÂTES DE LA PRINCESSE MANU MASSE

Espaguete na manteiga com peito de frango desfiado

R\$ 30,00

DESSERTS

TARTE TATIN

Torta de maçãs caramelizadas com sorvete de nata

R\$22,00

PAIN PERDU

Clássicas rabanadas francesas com creme inglês e sorvete de frutas vermelhas

R\$25,00

MOUSSE AU CHOCOLAT

Mousse de chocolate meio amargo com chantilly

R\$22,00

PROFITEROLES

Massa choux recheada com sorvete de creme, calda quente de chocolate e amêndoas

R\$25,00

CLAUFUTIS AUX FRAISES

Flan assado com morangos frescos

R\$23,00

CREME AU CITRON

Crème de limão com coulis de frutas vermelhas

R\$23,00

FRUIT DU JOUR

Fruta do dia

R\$19,00

BOISSONS

ÁGUA	R\$ 5,20
REFRIGERANTE	R\$ 5,90

Sucos

SUCO NATURAL	R\$ 8,50
SUCO ESPECIAL Laranja com cenoura, melancia com gengibre, melancia com limão, abacaxi com hortelã ou abacaxi com laranja	R\$ 9,00
SUCO DO DIA	R\$ 10,00
SUCO DETOX VERDE Couve manteiga, abacaxi, limão, hortelã, gengibre	R\$ 14,00
SUCO DETOX LEBOU Abacaxi, capim santo e toque de limão	R\$ 14,00

Cervejas

R\$ 11,00

BOHEMIA
STELLA ARTOIS
BUDWEISER
CHOPP

Cafés

CAFÉ	R\$ 5,70
CAFÉ COM LEITE	R\$ 6,25
CAPUCCINO	R\$ 7,00
CHÁ	R\$ 6,20

