

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

SEM VINHO

R\$ 110,00

COM VINHO\*

R\$ 160,00

\*1 taça de espumante, 1 taça de tinto ou branco e  
1 taça de porto de sobremesa

### ENTRÈES (Entradas)

Panelinha com queijo brie derretido, azeite aromatizado e tomate confit,  
guarnecidos de pães da casa.

Duo de pastéis (brie/costela)

Mini panelinha de mix de cogumelos ao molho de pato

### PLATS (escolha duas opções)

**STEAK AU POIVRE**

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

**POULET ÉMINCE AUX TROIS FROMAGES**

Fricassê de frango gratinado ao molho cremoso de  
queijos Le Bou e batata palha da casa, guarnecidos  
de arroz de espinafre

**LE TARTARE ET LE TAPIOCA**

Steak tartare com tapiquinhas crocantes na manteiga  
de ervas de Provence

**CADEAU DE NICE**

Linguini com frutos do mar (camarão, lula e mexilhão)  
grelhados ao molho de creme de leite, tomate e limão

### DESSERTS

**COMME QUAND NOUS ÉTIENS PETITS**

Mini pain perdu banhadas em creme inglês e servidas  
com sorvete de iogurte de frutas vermelhas

**MOUSSE LE BOU**

Mini mousse misto de chocolate preto e branco



## COUVERT

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

Pasta de tomate  
Manteiga com ervas de Provence  
Brie gratinado  
Patê de azeitonas pretas

## ENTRÈES

**OEUFS EN COCOTTE** R\$ 21,00  
Panelinha com ovo poché, ragu de tomate e brioche

**LE FROMAGE GRILLÊ** R\$ 24,00  
Panelinha com queijo brie derretido, azeite aromatizado e tomate confit, guarnecidos de pães da casa

**MELANGE DE CHAMPIGNONS Á LA SOUCE CANARD** R\$ 28,00  
Mix de Cogumelos salteados no azeite aromatizado com molho de pato servidos na panelinha, guarnecidos de pães da casa

**CARPACCIO LE BOU** R\$ 24,00  
Lâminas de carne regadas ao molho de mostarda e alcaparras, guarnecidos com torradinhas caseiras na manteiga com ervas de Provence

**LE FROMAGE BRIE ET CONFITURE** R\$ 29,00  
Queijo brie crocante acompanhado de geleia de pimenta e geleia de frutas vermelhas

**TOASTS** 2 unid R\$ 21,00/4 unid R\$ 34,00

Tiras de pão italiano artesanal torradas e guarnecidas de uma das opções abaixo:  
Mix de cogumelos e queijo parmesão  
Tomate concassê, queijo parmesão e manjericão  
Figo, queijo brie e mel  
Pera, queijo gorgonzola e mel  
Misto (escolha dentre as opções acima)

**CÔTES DIVINES** 3 unid R\$ 16,00/6 unid R\$ 27,00  
Pastéis de costela, acompanhados de vinagrete de biquinho e geleia de pimenta

**LE MEILLEUR AMI** R\$ 33,00  
Seleção de queijos da casa

**LE PETIT TARTARE ET LE TAPIOCA** 6 unid R\$ 34,00 /12 unid R\$ 59,00

Canapés de tapiquinha envoltos com manteiga de Provence com steak tartare de filé mignon

**FROMAGE BRIE PRISONNIER ARRÊTÉ** 3 unid R\$ 19,00/6 unid R\$ 31,00  
Pastel de queijo brie

**LES CROQUETTES DE CANARD** 3 unid R\$ 21,00/6 unid R\$ 35,00  
Mini croquete de pato

**LE POULPES ET LES POMMES DE TERRE** R\$ 35,00  
Anéis de tentáculos de polvo com páprica picante e azeite aromatizado sobre purê de polvo e cama de batatas

## ENFIN, DE DÉLICIEUSES SALADES

**SALADE LE BOU** R\$36,00

Bouquet de folhas com croutons, frango em cubos, pupunha ao molho pesto e tomate assado temperados com azeite aromatizados com ervas de Provence

**LA SALADE DU GRAND PÈRE ORSAY** R\$41,00

Mix de folhas, tomate, rúcula, milho, cenoura à Julianne, croutons, cubos de mignon e queijo gorgonzola com molho de iogurte

**SALADE MON AMOUR** R\$39,00

Mix de folhas, lulas salteadas, vinagrete de maçã e castanhas laminadas temperada com aceto balsâmico

**VERTE FORTE ET SUCRÉE** R\$32,00

Salada de rúcula, queijo brie, pera em lâminas e tomate cereja ao molho honey mustard



## PLATS PRINCIPAUX

### VIANDES (CARNES)

**STEAK AU POIVRE** R\$64,00

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

**STEAK ANCIENE** R\$62,00

Steak com molho anciene (mostarda) com fritas Le Bou

**ROI DES CHAMPS** R\$64,00

Cordeiro assado e glaciado ao molho roti acompanhado de purê de batatas com hortelã

**LE TARTARE ET LE TAPIOCA** R\$59,00

Steak tartare com tapiquinhas crocantes na manteiga de ervas de Provence

**RIZ DE COTE DE BOEUF A L' ESTRAGON** R\$52,00

Arroz cozido com caldo de costela, costela ao vinho desfiada, tomate cereja, azeitona preta e estragão

**NOTRE FAMEUX FILET MIGNON EM PETIT MORCEAUX A REÇU UNE PROMOTION** 1 pessoa R\$ 53,00  
2 pessoas R\$ 96,00

Picadinho de filé mignon ao molho de vinho tinto e ervas, arroz, caldo de feijão, farofa amarela, pastel de queijo e pastel de banana



**FILÉ À MILANEZA** R\$54,00  
Filé mignon à milanese com linguini ao molho Mornay

**LEBURGUER DE PARIS** R\$42,00  
Hambúrguer da casa, queijo brie, cebola caramelizada, pão de hambúrguer com gergelim acompanhado de fritas Le Bou e maionese verde artesanal

**CÔTE DE PORC BURGUER** R\$39,00  
Hambúrguer de costela suína, queijo prato, cebola roxa, tomate, alface, pão de hambúrguer com gergelim acompanhado de fritas Le Bou, maionese de alho e barbecue

**LES OISEAUX (AS AVES)**

**POULET ÉMINCE AUX TROIS FROMAGES** R\$51,00  
Fricassê de frango ao molho cremoso de queijos Le Bou e batata palha da casa, guarnecidos de arroz de espinafre

**VOICI LE CANARD POUR DEUX!** 1 pessoa R\$ 75,00  
Coxa e sobrecoxa de pato confitados, servidos 2 pessoas R\$ 145,00  
na panela com mix de cogumelos e purê de batatas

**FRUITS DE MER (FRUTOS DO MAR)**

**POLVO COM ARROZ NEGRO** R\$63,00  
Arroz negro com polvo salteado no azeite extravirgem com pápricas picantes

**RISOTO DE CAMARÃO** R\$62,00  
Risoto de camarão ao molho artesanal Le Bou (alho poro, tomate, caldo artesanal e salsinha) e parmesão

**C'EST LA VIE!** R\$52,00  
Peixe do dia no papilote com espaguete de legumes (abobrinha, cenoura e alho poro)

**TARTARE MER** R\$53,00  
Tartare de peixe branco cítrico com cebola roxa, tomate concassê e gergelim preto, guarnecidos com chips de batata e pão folha artesanal

**CADEAU DE NICE** R\$61,00  
Linguini com frutos do mar (camarão, lula e mexilhão) grelhados ao molho de creme de leite, tomate e limão

**MOULES ET FRITES** R\$56,00  
Mexilhões puxados no creme de leite fresco, cebola roxa e vinho branco com fritas Le Bou

## CHOUETTE DES PLATS VÉGÉTARIEN (VEGETARIANOS)

**RISOTTO AUX BRIE** R\$49,00  
Risoto de queijo brie com rúcula e lâminas de pera

**BURGUER VÉGÉTARIAN** R\$42,00  
Hambúrguer de abobrinha, cogumelos e ovos , guarnecido com salada verde ao molho Le Bou

**SOUPE À L'OIGNON (SOPA DE CEBOLA)** R\$42,00  
Creme com cebolas roxas lâminas e salteadas, vinho branco, molho rôti, brioche e ovo pochê

## DESSERTS

**UNE PASSION PROFONDE** R\$23,00  
Tartare de frutas da estação com sorvete de creme e calda de maracujá

**COMME QUAND NOUS ÉTIIONS PETITS** R\$25,00  
Pain perdu banhadas em creme inglês e servidas com sorvete de iogurte de frutas vermelhas

**LA CRÈME BRÛLÉE** R\$24,00  
Creme tradicional à base de creme de leite e açúcar

**MOUSSE LE BOU** R\$19,00  
Mousse misto de chocolate preto e branco

**GATEAU LE BOU** R\$25,00  
Petit gateau tradicional coberto com Nuttela e calda de morangos cítricos, acompanhado de uma bola de sorvete de creme

**POMMES SAVOUREUSES** R\$21,00  
Maçãs caramelizadas e banhadas no creme de leite fresco, noz moscada, canela, açúcar mascavo, com calda de doce de leite e sorvete de canela

**BANANE, BRIOCHE ET CHOCOLATAUX NOISETTES** R\$24,00  
Crepe com bananas e Nuttela

**MACARONS COM SORVETE** R\$25,00  
Macarons com brigadeiro de caramelo e sorvete de pera



## POUR LES ENFANTS

**STEAK DU PETIT GABRIEL** R\$29,00  
Escalope de mignon com arroz e fritas

**PÂTES DE LA PRINCESSE MANU MASSE** R\$28,00  
Linguini na manteiga com frango desfiado

## GUARNITURES

Tapioquinhas crocantes na manteiga de ervas de Provence R\$18,00

Fritas Le Bou R\$16,00

Arroz R\$12,00

Purê de batata R\$14,00

Purê de mandioquinha com queijo canastra R\$16,00

Arroz de espinafre R\$15,00

## SAMEDIS

### Aos Sábados

**BUFFET DE CASSOULET** R\$49,90

Buffet livre de Cassoulet

### HUITRES

Festival de ostras frescas (natural, ao bafo ou gratinada) 1 dúzia R\$ 62,00  
½ dúzia R\$ 45,00

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



## BOISSONS

ÁGUA	R\$5,20
REFRIGERANTE	R\$5,90

## Sucos

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

## Cervejas

BOHEMIA	R\$ 11,00
STELLA ARTOIS	
BUDWEISER	
CHOPP COLORADO	R\$ 11,00
CHOPP COLORADO	
CAÇULINHA	R\$ 6,00

## Cafés

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

