

• BRASSERIE •
MIMOLETTE

— 2017 —

..... **POUR COMMENCER**

COUVERT	15
Mini baguete e manteiga com pimenta dedo-de-moça, raspas de limão e mel	
GOUGÈRES	19
“Pão de queijo” francês com queijo gruyère e creme trufado	
CROQUETE	25
Croquetes de pernil de porco com molho aioli	
BRIE CROCANTE	29
Queijo Brie crocante com geleia da estação. Acompanha torradas.	

..... **ENTRADAS**

TARTARE DE SALMÃO COM BATATA PRUSSIANA	39
Cubos de salmão da Patagônia com creme wasabi, pepino agri-doce e gergelim tostado. Acompanha batata prussiana.	
OVO MOLLET	34
Ovo com gema mole, empanado, sobre ragu de cogumelos, com azeite de trufa branca	
STEAK TARTARE	32
Filé Mignon cru cortado na ponta da faca e temperado. Acompanha torradas.	
CAESAR SALAD DE FRANGO CROCANTE	39
Alface romana, molho caesar, frango crocante, bacon bits e neve de granapadano	
SALADA BRASSERIE	29
Mix de folhas verdes, brie, damascos secos e vinagrete de mel e laranja	

..... **SANDUÍCHES**

Todos os sanduíches acompanham fritas ou salada da casa

CROQUE MONSIEUR	29
Pão brioche, queijo gruyère e presunto gratinados.	
CROQUE MADAMME	32
Pão de brioche, queijo gruyère e presunto gratinados, finalizado com um ovo frito por cima.	
MILANESA	43
Filé mignon empanado, queijo gruyère gratinado, tomate, rúcula e aioli	
BÚGUER	42
Hambúrguer artesanal com gruyère derretido, cebola caramelizada, cornichon e bacon crocante.	
MIMOSHICKEN	37
Frango crocante, tomate e chiffonade de alface romana ao molho de limão	

..... **MASSAS & RISOTOS**

“CARBONARA” MIMOLETTE	56
Spaghetti, queijo Mimolette, gema de ovo caipira, bacon crocante e pimenta-do-reino	
RISOTO AUX CHAMPIGNONS	49
Arroz arbóreo com mix de cogumelos, queijo grana padano e azeite de trufa branca.	
GNOCCHI DU CHEF	39
Fonduta de grana padano tostado e raspas de limão siciliano pangrattato	
RISOTO DE BRIE COM PARMA	48
Arroz arbóreo com queijo brie e presunto de Parma	

PRINCIPAIS

STEAK TARTARE	49
Filé Mignon cortado na ponta da faca e temperado. Acompanha fritas da casa ou salada.	
CORDON BLEU	58
Peito de frango crocante recheado com gruyère e presunto, purê de batata e salada fresh de tomate c/ cebola roxa	
POULPE	79
Polvo em manteiga de páprica com quinoa negra e couscous marroquino, brócolis tostado e aioli	
BOEUF BOURGIGNON	56
Brisquet de boi braseado lentamente com vinho tinto, especiarias, bacon, cenoura, cebola pérola e cogumelo paris. Acompanha aligot.	
DENVER STEAK	69
Com manteiga café de Paris e guarnição à francesa.	
STEAK FRITES	69
Filé mignon grelhado com fritas da casa ou prussiana e molho à escolha: mostarda, bearnaise ou poivre	
CANARD “GRANDE MÈRE”	82
Coxa de pato confit com guarnição “grande mère” - batatinhas, cogumelo paris, échalotes e bacon com molho poivre	
STROGANOFF	59
Estrogonofé de carne com arroz e fritas da casa	
SALMÃO	69
Em crosta de gergelim, arroz de coco e molho Thai	
POISSON DU JOUR	68
Filé de peixe do dia com legumes da estação e molho “beurre blanc”	

..... **SOBREMESAS**

CRÈME BRULÉE	22
Creme de baunilha bourbon com crosta de açúcar queimado	
CRÊPE DE NUTELLA	19
Crepe com creme de Nutella.	
TARTE AU CHOCOLAT	31
Torta de chocolate, sablé de Oreo e creme inglês	
“PAVLOVA” ATELIER	29
Merengue francês com creme chiboust, berries e sorbet de morango	
PROFITEROLES ATELIER	32
Massa choux “craquelin” recheada com sorvete de baunilha e calda quente de Nutella	
PAIN PERDU DIET	28
Pain perdu, morangos e creme inglês diet	



ALMOÇO EXECUTIVO

de segunda a sexta, exceto feriados, das 12h às 16h

PRATOS DO CARDÁPIO*
 ENTRADA + SOBREMESA DO DIA
 *preços dos pratos no cardápio



MENU DO DIA (42 REAIS)
 ENTRADA DO DIA + PRATO DO DIA
 + SOBREMESA DO DIA

BRASSERIE

MIMOLETTE

— 2017 —

CLASSIC COCKTAILS

FRENCH 75 GIN, XAROPE DE AÇÚCAR, LIMÃO SICILIANO E ESPUMANTE BRUT	29
NEGRONI PARTES IGUAIS DE GIN, CAMPARI E VERMUTE TINTO	28
APEROL SPRITZ 3 PARTES DE ESPUMANTE, 2 DE APEROL E 1 DE ÁGUA COM GÁS	29
DRY MARTINI GIN COM UM TOQUE DE VERMUTE SECO	45
BOURBON SOUR BOURBON, SUCO DE LIMÃO E AÇÚCAR	25
COSMOPOLITAN VODKA, LICOR DE CASCA DE LARANJA, SUCO DE CRANBERRY E LIMÃO SICILIANO	26
BLOODY MARY VODKA INFUSIONADA NA PIMENTA, SUCO DE LIMÃO E SUCO DE TOMATE AO TEMPERO DO CHEF	32
GIN TÔNICA GIN, TOQUE DE LIMÃO SICILIANO E ÁGUA TÔNICA	32
GIN TÔNICA HENDRICK'S GIN HENDRICK'S, ÁGUA TÔNICA, PEPINO E AROMA DE ROSAS	56
MOJITO RUM, HORTELÃ, AÇÚCAR, SUCO DE LIMÃO, CLUB SODA E TOQUE DE ANGOSTURA	22
MOSCOW MULE VODKA, SUCO DE LIMÃO, ANGOSTURA E ESPUMA ARTESANAL DE GENGIBRE	28
BELLINI PURÊ DE PÊSSEGO E ESPUMANTE	28
CAIPIRINHA LIMÃO, MARACUJÁ, ABACAXI, MORANGO, FRUTAS VERMELHAS, LIMA DA PÉRSIA, TANGERINA	20
CAIPIRINHA CACHAÇA PREMIUM LIMÃO, MARACUJÁ, ABACAXI, MORANGO, FRUTAS VERMELHAS, LIMA DA PÉRSIA, TANGERINA	22
CAIPIVODKA LIMÃO, MARACUJÁ, ABACAXI, MORANGO, FRUTAS VERMELHAS, LIMA DA PÉRSIA, TANGERINA	22
CAIPIVODKA IMPORTADA LIMÃO, MARACUJÁ, ABACAXI, MORANGO, FRUTAS VERMELHAS, LIMA DA PÉRSIA, TANGERINA	29

SIGNATURE COCKTAILS

PICI MULE GIN, ABACAXI, FRUTAS VERMELHAS, LIMONCELLO E ESPUMA DE LIMÃO SICILIANO	32
GIN, CAJU, TOQUE DE MARACUJÁ, LIMÃO SICILIANO E ÁGUA TÔNICA	
MOULIN ROUGE VODKA, GELÉIA DE MORANGO, PIMENTA, LIMÃO SICILIANO, LICOR DE FRAMBOESA E ESPUMANTE ROSÉ	28
FRUIT DE LA PASSION CACHAÇA ENVELHECIDA, SCHRUB DE MARACUJÁ COM BAUNILHA, HORTELÃ E ESPUMA DE GENGIBRE	22

WHISKIES

RED LABEL	22
BLACK LABEL	27
JAMESON	20
CHIVAS REGAL	25
OLD PARR	27
JACK DANIEL'S	21
BLACK AND WHITE	22
MACALLAN AMBER	65

VODKAS

Nacional	15
Absolut	20
Stolichnaya	25
Grey Goose	32

LICORES

Cointreau	15
Amarula	15
Frangelico	15
Baileys	15
Limoncello	23
Fernet	19
Licor 43	28

TEQUILAS

EL JIMADOR	20
PATRON	42

CACHAÇAS

TELLURA	14
TELLURA ENVELHECIDA	18
LEBLON	20

GIN

Bombay	25
Hendrick's	54
Beefeater	25
Beefeater 24	34

CERVEJAS

Stella Artois 275ml	12
Bohemia 355ml	12
Colorado Appia 600ml	22
Sofie 765ml	58
Wäls Session 300ml	15

RUM

BACARDI PRATA	15
HAVANNA 3 ANOS	18

COGNAC

HENNESSY	40
FUNDADOR	20

ÁGUAS

São Lourenço sem gás	7
São Lourenço com gás	7
Acqua Panna	15
San Pelegrino	15

SOFTS

Suco Natural	8
Suco de Tomate	10
Refrigerantes	7
Mate da Casa	8
Chá	7
Café Expresso	6

NOSSAS COZINHAS E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEADAS À SUA VISITAÇÃO.

Não aceitamos American Express. Aceitamos tickets refeição de segunda a sexta-feira (exceto feriados) das 12 às 16h.

ÁGUA FILTRADA, CORTESIA DA CASA. Se beber não dirija! Proibida a venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos.

EMERGÊNCIA: 190 / URGÊNCIA MÉDICA: 192 / RIO: ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA: 0800 282 7060 / PROCON: 151 / CONDECON: 3814 1370 / VIG. SANITÁRIA: 2503-2280 / DISQUE DENÚNCIA: 2253-1177