

Plage

café

~ OVOS ~

acompanha salada verde
served with mixed green salad

OMELETE DE CLARAS - R\$ 42
com aspargos, brie e ervas

White egg omelet with asparagus, brie and herbs

OMELETE CLÁSSICO - R\$ 36
com tomate, mozzarella e basilico

Omelet with mozzarella, tomato and basil

OVOS MEXIDOS CREMOSOS - R\$ 47
com salmão defumado e espinafre

Creamy scrambled eggs with
smoked salmon and spinach

{ pochês do Plage }

Ovo pochê no brioche da
casa com molho holandês

BENEDICT - R\$ 42
Lombo canadense

Canadian loin

FLORENTINE - R\$ 39
Espinafre

Spinach

NORWEGIAN - R\$ 49
Salmão defumado

Smoked salmon

ITALIAN - R\$ 47
Presunto de parma e tomate confit

Parma ham and tomato confit

BRUNCHS

PLAGE COMPLETO - R\$ 96

Ovos mexidos com tomates confit
e cogumelos **ou** bacon crocante
ou salmão defumado, cesta de
pães artesanais, manteiga, geléia,
requeijão, queijo minas, peito do
peru, iogurte com granola, bolo do
dia, salada de frutas da
estação, 1 suco & 1 bebida quente

Scrambled eggs with tomates confit and
mushrooms or crispy bacon or smoked salmon,
bread basket with butter, jam, cream cheese,
Minas cheese, turkey ham, cake of the day,
yogurt with granola, seasonal fruits salad,
1 juice & 1 hot drink

BRUNCH DELUXE - R\$ 124

1 ovo do cardápio a escolha,
cesta de pães artesanais com mini
viennoiseries, geléia, manteiga,
requeijão, queijo minas, peito do peru,
bolo do dia, iogurte com granola da
casa, salada de frutas da estação,
1 drink Mimosa, 1 suco & 1 bebida quente

1 egg from the menu, bread basket with butter,
jam, cream cheese, Minas cheese,
turkey ham, cake of the day,
yogurt with granola, seasonal fruits,
1 Mimosa cocktail, 1 juice & 1 hot drink

complementos

CESTA DE PÃES ARTESANAIS - R\$ 24
com manteiga, geléia e requeijão

Bread basket with butter, jam and cream cheese

MINI VIENNOISERIES - R\$ 23
Croissants, pains au chocolat, brioches au sucre

BROINHAS DE MILHO - R\$ 23
recheadas com ricota e ervas

Stuffed corn scones with ricotta & herb

TORRADA PETRÓPOLIS - R\$ 21
com manteiga e geléia

Brioche toasted with butter and jam

BOLO DO DIA - R\$ 9

RABANADA DE BRIOCHE - R\$ 29
com mel, frutas e chantilly

French toast brioche, honey, fruit & whipped cream

SALADA DE FRUTAS DA ESTAÇÃO - R\$ 17

Season fruit salad

IOGURTE COM GRANOLA DA CASA - R\$ 18

Yogurt with granola

PARFAIT DE IOGURTE - R\$ 26
com frutas da estação, geleia e granola

Yogurt "Parfait" with fruits, jam and granola

PORÇÃO DE PÃO DE QUEIJO - R\$ 26

Cheese puffs

QUICHE DO DIA C/ SALADA VERDE - R\$ 26

Quiche of the day with green salad

• PRINCIPAIS •

ENTRECÔTE GRELHADO - R\$ 74
no sal grosso com manteiga béarnaise,
batatas rústicas e salada verde

Grilled entrecote in salted béarnaise butter,
roasted rustic potatoes and green salad

PICADINHO CARIOCA - R\$ 57
com arroz branco, banana frita,
ovo pochê e farofa

beef stew with fried banana, poached egg,
white rice and toasted cassava flour

1/2 GALETO À CAMPANHA - R\$ 45
com arroz, batata rústica,
molho à campanha e farofa

Half Baked cockerel with rice,
roasted rustic potatoes and toasted cassava flour

COXA DE PATO CONFIT - R\$ 82
com farofa de frutas secas, batatas
rústicas e salada verde

Duck leg confit, toasted manioc flour with dried
fruits, roasted rustic potatoes and green salad

SALMÃO GRELHADO - R\$ 79
com purê de batata baroa,
aspargos e salada verde

Grilled salmon with baroa purée,
asparagus and green salad

RISOTO DE BETERRABA - R\$ 49
com queijo de cabra

Beets & goat cheese risotto

RISOTO DE COGUMELOS - R\$ 52
com crocante de amendoas

Mushrooms risotto with crunchy
of almonds and parmesao.

PENNE - R\$ 39
com tomates frescos e basilico
ou molho pesto e tomates cerejas

Penne with fresh tomatoes and basil
or pesto sauce and cherry tomatoes

LASANHA VEGETARIANA - R\$ 44
berinjela e abobrinha com molho de tomates
frescos e mozzarella de búfala gratinada

Eggplant e zucchini lasagna with fresh tomatoes
sauce and buffalo mozzarella

sanduíches & burgers

acompanha batatas rústicas e salada verde
served with roasted rustic potatoes and green salad

BURGER DE FRALDINHA - R\$ 44
Fraldinha, cheddar, cebola roxa
reduzida no balsâmico

Beef burger, cheddar, red onion reduced
in balsamic vinegar

BURGER PLAGE - R\$ 48

Fraldinha, mozzarella,
bacon crocante e ovo frito

Beef burger, mozzarella, crispy bacon, fried egg

SALMÃO BURGER - R\$ 49

com molho tartaro e tomate fresco

Salmon burger w/ tartar sauce & fresh tomatoe

CROQUE MADAME - R\$ 44
pão de brioche com queijo mozzarella
derretido, peito de peru, ovo estalado

SANDUÍCHE DE PERNIL - R\$ 42
de porco desfiado com abacaxi
picante no pão de leite

Pulled pork sandwich with spicy shredded pineapple

SANDUÍCHE DA HORTA - R\$ 36
com legumes assados e pesto
no pão australiano

Roasted vegetables with pesto in australian bread

SALMÃO DEFUMADO - R\$ 49
com cream cheese na ciabatta

Smoked salmon, cream cheese in ciabatta

"PAN TUMACA" - R\$ 44

torradas com polpa de tomate fresco,
basilico, azeite de oliva e presunto de parma

Toasted breads with crushed tomato olive oil,
fresh basil and parma ham

WAFFLES

MANTEIGA E GELEIA - R\$ 22,00

MEL, FRUTAS E CHANTILLY - R\$ 27,00

CHOCOLATE, BANANA E SORVETE - R\$ 29,00

**CHOCOLATE, MORANGO
E CHANTILLY** - R\$ 31,00

[SALADAS]

CAESAR com frango grelhado - R\$ 48

Caesar salad with grilled chicken

NORUEGA - R\$ 49
com mix de folhas, salmão defumado,
tomates cereja, molho de iogurte, dill e limão

with mixed leaves, smoked salmon, cherry
tomatoes, yogurt, dill and lime dressing

TOSCANA - R\$ 48
com mix de folhas, presunto de parma
crocante, castanha de caju, gorgonzola,
vinagrete balsâmico e croutons

with mixed leaves, parma crispy ham,
walnuts, gorgonzola and balsamic vinaigrette

CAPRESE - R\$ 46
com mozzarella de búfala, tomate, manjeriço,
legumes confitados, folhas e molho pesto

with buffalo mozzarella, tomatoes, basil, confit
vegetables, mixed leaves and pesto sauce

[ACOMPANHAMENTOS]

MIX DE FOLHAS - R\$ 14

Green salad

LEGUMES ASSADOS - R\$ 17

Roasted vegetables

BATATAS RÚSTICAS - R\$ 19

com aioli de trufas

Roasted rustic potatoes with truffel aioli

**BATATAS RÚSTICAS COM PRESUNTO
DE PARMA CROCANTE** - R\$ 27

com aioli de trufas

Roasted rustic potatoes with truffel aioli
and crispy parma ham

BEBIDAS QUENTES

EXPRESSO - R\$ 7

EXPRESSO DUPLO - R\$ 12

CAFFE LATE - R\$ 12

CAPUCCINO - R\$ 12

CHOCOLATE QUENTE - R\$ 12
Hot chocolat

CHÁ ORGÂNICO - R\$ 10
Organic tea

CHANTILLY PORCÃO - R\$ 5

MILK SHAKE - R\$ 21
* Capuccino Shake
* Chocolate Shake

BEBIDAS GELADAS

ÁGUA MINERAL - R\$ 7
Mineral water

PIKOMBUCHA TROPICAL - R\$ 18
Chá fermentado probiótico de chá verde ou capim limão
Green tea or lemongrass Kombucha tea

MATE DA CASA - R\$ 9
Home made Ice tea

SUCO NATURAL - R\$ 11
Fresh fruit juice

MIX SUCO NATURAL DO DIA - R\$ 13
Mix of fresh sazonal fruit juice

REFRIGERANTE - R\$ 8
Sodas

CERVEJA LONG NECK
Bohemia R\$ 11, Stella Artois R\$ 13, Heineken R\$ 14, craft beer ROTER "summer Ale" R\$ 18

BALDE DE CERVEJA LONG NECK
(5 unidades)
Bohemia R\$ 50, Stella Artois R\$ 60, Heineken R\$ 65, Craft Beer ROTER "summer Ale" R\$ 80

SOBREMESAS

BROWNIE - R\$ 29
com sorvete de baunilha e calda de chocolate
Brownie with vanilla ice cream and chocolate syrup

TARTE TATIN DE MAÇÃ - R\$ 29
com sorvete de baunilha
Warm apple tarte with ice cream

CHOCOLATE BLOM CAKE - R\$ 25
Bolo de chocolate & brigadeiro, creme ingles e chantilly

PROFITEROLE - R\$ 25
com calda de chocolate

MOUSSE DE CHOCOLATE - R\$ 24
com avelã caramelizada
Chocolate mousse with hazelnut

SORVETE DE BAUNILHA - R\$ 18
Vanilla ice cream

~ ESPUMANTES ~

SALTON R\$ 98
Brut - Brasil Taça - R\$ 24

DEDICATO R\$ 139
Gran Cuvée - Italia

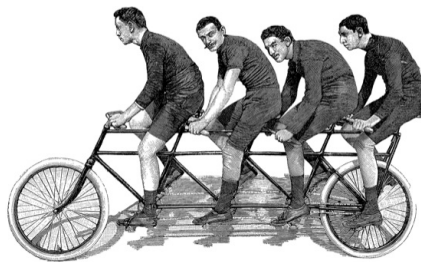
GEISWEILER EXCELLENCE Brut - R\$ 164
Blanc de Blanc - França Rosé - R\$ 172

CRÉMANT DE LIMOUX Brut - R\$ 244
Grande Cuvée 1531 - Aimerly | França Rosé - R\$ 254

~ SANGRIAS ~

TINTO | BRANCO | ROSÉ Jarra - R\$ 82
Taça - R\$ 28

ESPUMANTE Jarra - R\$ 89
Taça - R\$ 29



DRINKS

MIMOSA - R\$ 26
Suco de laranja natural c/ espumante

APEROL SPRITZ - R\$ 29

CUCUMBER COOLER - R\$ 32
Gin, limão, pepino, hortelã e tônica

MOJITO ON THE ROCKS - R\$ 27

BLOODY MARY - R\$ 29

CAIPIRINHA - R\$ 25

CAIPIVODKA - R\$ 29

CAIPISAKÊ - R\$ 27

DESTILADOS

WHISKY

Johnny Walker Red - R\$ 22
Johnny Walker Black - R\$ 29
Glenfiddish - R\$ 38

GIN

Tanqueray - R\$ 32
Bombay Sapphire - R\$ 33

VODKA

Smirnoff - R\$ 18
Ketel One - R\$ 26
Ciroc - R\$ 31

RUN & CACHAÇA

Ron Zacapa - R\$ 29
Boazinha - R\$ 9
Salinas - R\$ 9
Seleta - R\$ 9
Ypióca 160 - R\$ 18

VINHOS

~ VINHOS DA CASA ~

TINTO	1/4l - R\$ 29	1/2l - R\$ 56
BRANCO	1/4l - R\$ 29	1/2l - R\$ 56
ROSÉ	1/4l - R\$ 29	1/2l - R\$ 56

~ BRANCO ~

ALTO LOS ROMEROS R\$ 94
Pinot Grigio - Chile

SANTA RITA Coleccion Privada Reserva R\$ 119
Chardonna - Chile

BORDEAUX Cuvée Narcisse R\$ 124
Sauvignon Blanc - França

~ TINTO ~

PALACIO DEL CONDE Gran Reserva R\$ 119
Tempranillo - Espanha

GAMELA Malbec Reserva R\$ 124
Argentina

BORDEAUX Reserve de Velours R\$ 132
Cabernet Sauvignon - França

~ ROSÉ ~

CÔTE DE PROVENCE R\$ 139
Coteaux d'aix en Provence duc de velabon - França

ACEITAMOS

VISA | MASTERCARD | SODEXO
não aceitamos cheques