



## Le Relais La Borie

Hotel Gourmet • Praia de Geribá • Búzios

COUVERT DO CHEF AMUSE-BOUCHE DU CHEF . . . . . R\$ 35,00  
(Combinado de pastas, servido com cesta de pão caseiro / *Corbeille de pains maison et accompagnement du jour*)

### ENTRADAS ENTRÉES

Gaspacho La Borie . . . . . R\$ 75,00  
(Sopa fria de tomate, acompanhada de salada de rúcula, camarão flambado com balsâmico reduzido / *Soupe froide de tomates, accompagnée de roquette, crevettes flambées au balsamique réduit*)

Salade de Chèvre Chaud . . . . . R\$ 69,00  
(Folhas verdes com queijo de cabra gratinado sobre torrada com molho de mostarda de Dijon / *Feuilles vertes servies avec des toasts gratinés au sauce moutarde de Dijon*)

Salada Siciliana . . . . . R\$ 62,00  
(Mussarela de búfala e tomate seco, alface americana e radichi com azeite de manjeriço / *Mozzarella et tomate sèche sur feuilles de laitue américaines et radis à l'huile d'olive vierge au basilic*)

Lula à moda do Chef com azeite de manjeriço e salada verde . . . . . R\$ 75,00  
(*Calamars du chef à l'huile d'olives au basilic et salade verte*)

### CARNES E AVES VIANDES ROUGES ET VOLAILLES

Paleta de cordeiro marinado ao vinho cabernet, aromatizada no hortelã com fetuccini na manteiga . . . R\$ 180,00  
*Palette d'agneau marinée au vin cabernet, parfumé à la menthe avec fettucini au beurre*

Medalhão de Filé mignon ao molho de mostarda de Dijon com batatas gratinadas . . . . . R\$ 120,00  
*Médaille de filet mignon à la moutarde de Dijon, pommes de terre gratinées*

Medalhão de Filé mignon ao molho gorgonzola com batata dourada ao alecrim . . . . . R\$ 120,00  
*Médaille de Filet mignon au gorgonzola, pommes de terre au romarin*

Paillard de filé com fetuccini ao molho de Grana Padano . . . . . R\$ 120,00  
*Paillard, fettuccini à la sauce Grana Padano*

Magret de pato fatiado ao molho de laranja com batata sauté ao alecrim . . . . . R\$ 115,00  
*Magret de canard tranché à l'orange avec pommes de terre sauté au romarin*

### MASSAS E RISOTOS PÂTES ET RISOTTOS

Risoto de frutos do mar com funghi ao queijo Grana Padano . . . . . R\$ 129,00  
*Risotto de fruits de mer et champignons au fromage Grana Padano*

Penne ao pomodoro com muçarela de búfala . . . . . R\$ 85,00  
*Penne au pomodoro et mozzarella de bufflonne*

Espaguete (ao pomodoro, ou molho branco, ou à bolonhesa) . . . . . R\$ 75,00  
*Spaghetti (au pomodoro, ou sauce blanche, ou bolognaise)*

Espaguete de grano duro ao vinho branco, com camarão, rúcula e abobrinha . . . . . R\$ 125,00  
*Spaghetti aux crevettes, roquette et courgettes*





## Le Relais La Borie

Hotel Gourmet • Praia de Geribá • Búzios

### PEIXES E FRUTOS DO MAR POISSONS ET FRUITS DE MER

Filé de peixe a Belle Meunière com arroz de aipo . . . . . R\$ 135,00  
*Filet de poisson à la Belle Meunière, riz au céleri*

Filé de peixe grelhado ao molho de maracujá com legumes na manteiga . . . . . R\$ 125,00  
*Filet de poisson au fruit de la passion et légumes au beurre*

Cauda de Lagosta grelhada com manteiga de limão, alcaparras e arroz de açafão . . . . . R\$ 220,00  
*Langouste grillée, sauce citron, capre et riz au safran*

Camarão ao curry picante com maçã e arroz de açafão . . . . . R\$ 135,00  
*Crevettes au curry épicé à la pomme et riz au safran*

Camarão ao leite de coco e espinafre com arroz de amêndoas . . . . . R\$ 135,00  
*Crevettes au lait de noix de coco et épinards avec riz aux amandes*

Moqueca para 2 pessoas, acompanha arroz branco, pirão e farofa de dendê  
*La Moqueca, spécialité brésilienne, pour 2 personnes*

Camarão Crevette . . . . . R\$ 248,00

Frutos do mar *Fruits de mer* . . . . . R\$ 238,00

### SOBREMESAS DESSERTS

Sorvete . . . . . R\$ 35,00  
*Glaces*

Profiteroles de creme servido com calda quente e sorvete . . . . . R\$ 44,00  
*Profiteroles et coulis au chocolat*

Terrine de chocolate ao creme de baunilha . . . . . R\$ 44,00  
*Terrine de chocolat et glace à la crème*

Petit gâteau de chocolate servido com calda quente de chocolate . . . . . R\$ 44,00  
*Fondant au chocolat*

Crème brûlée . . . . . R\$ 44,00

Café gourmand . . . . . R\$ 49,00  
*(Café expresso servido com mignardises francesas / Café expresso et mignardises françaises)*

Tarte Tatin caramelizada servida quente com sorvete de baunilha . . . . . R\$ 44,00  
*Tarte Tatin caramélisée, glace*

MENU CHEZ FRANÇOISE A PARTIR DAS 13:30  
LES SPECIALITÉS DU CHEF A PARTIR DE 13H30

