



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 / *Butter and pâtés served with homemade bread*)

ENTRADAS STARTERS

Gaspacho La Borie R\$ 75,00
(Sopa fria de tomate, acompanhada de salada de rúcula, camarão flambado com balsâmico / *Cold tomato soup, accompanied by rocket salad, flambéed shrimp with balsamic*)

Salade de Chèvre Chaud R\$ 69,00
(Folhas verdes com queijo de cabra gratinado sobre torrada ao molho de mostarda de Dijon / *Green leaves with goat cheese on roasted toasts with Dijon mustard sauce*)

Salada Siciliana R\$ 62,00
(Mussarela de búfala e tomate seco, alface americana e radichi com azeite de manjeriço / *Buffalo Muzzarella and dried tomato, lettuce and radishes with basil olive oil*)

Lula à moda do Chef com azeite de manjeriço e salada verde R\$ 75,00
Chef's squid on basil olive oil served with green salad

CARNES E AVES RED MEATS & POULTRY

Paleta de cordeiro marinado ao vinho cabernet, aromatizada no hotelã com fetuccini na manteiga R\$ 180,00
Lamb shoulder on cabernet wine, flavored in mint with fettuccine in butter

Medalhão de Filé mignon ao molho de mostarda de Dijon com batatas gratinadas R\$ 120,00
Filet mignon on Dijon mustard sauce with gratin potato

Medalhão de Filé mignon ao molho gorgonzola com batata dourada ao alecrim R\$ 120,00
Filet mignon on gorgonzola sauce with rosemary golden potatoes

Paillard de filé com fetuccini ao molho de Grana Padano R\$ 120,00
Beef paillard with fettuccine on Grana Padano sauce

Magret de pato fatiado ao molho de laranja com batata sauté ao alecrim R\$ 115,00
Sliced duck magret on orange sauce served with sautéed potato with rosemary

MASSAS E RISOTOS PASTA & RISOTTO

Risoto de frutos do mar com funghi ao queijo Grana Padano R\$ 129,00
Seafood risotto with mushrooms with Grana Padano cheese

Penne ao pomodoro com muçarela de búfala R\$ 85,00
Penne on pomodoro sauce and buffalo mozzarella

Espaguete (ao pomodoro, ou molho branco, ou à bolonhesa) R\$ 75,00
Spaghetti on pomodoro, or with white sauce or bolognese

Espaguete de grão duro ao vinho branco com camarão, rúcula e abobrinha R\$ 125,00
Spaghetti with shrimp, arugula and zucchini





Le Relais La Borie

Hotel Gourmet • Praia de Geribá • Búzios

PEIXES E FRUTOS DO MAR FISHES AND SEAFOOD

Filé de peixe a Belle Meunière com arroz de aipo	R\$ 135,00
<i>Fish filet on Belle Meunière sauce served with celery rice</i>	
Filé de peixe grelhado ao molho de maracujá com legumes na manteiga	R\$ 125,00
<i>Fish filet in passion fruit sauce with vegetables in butter</i>	
Cauda de Lagosta grelhada com manteiga de limão, alcaparras e arroz de açafrão	R\$ 220,00
<i>Grilled lobster tail with lemon butter, caper and saffron rice</i>	
Camarão ao curry picante com maçã e arroz de açafrão	R\$ 135,00
<i>Spicy curried shrimp with apple and saffron rice</i>	
Camarão ao leite de coco e espinafre com arroz de amêndoas	R\$ 135,00
<i>Shrimp with coconut milk and spinach with almond rice</i>	
Moqueca para 2 pessoas, acompanha arroz branco, pirão e farofa de dendê <i>Brazilian Moqueca for 2 people, with white rice, pirão and palm oil flour</i>	
Camarão <i>Shrimp</i>	R\$ 248,00
Frutos do mar <i>Seafood</i>	R\$ 238,00

SOBREMESAS DESSERTS

Sorvete	R\$ 35,00
<i>Ice cream</i>	
Profiteroles de creme servido com calda quente e sorvete	R\$ 44,00
<i>Profiteroles on chocolate sauce</i>	
Terrine de chocolate ao creme de baunilha	R\$ 44,00
<i>Chocolate terrine with vanilla cream</i>	
Petit gâteau de chocolate servido com calda quente de chocolate	R\$ 44,00
<i>Chocolate petit gâteau served with hot chocolate sauce</i>	
Crème brûlée	R\$ 44,00
Café gourmand	R\$ 49,00
<i>(Café expresso servido com mignardises francesas / Espresso coffee served with french mignardises)</i>	
Tarte Tatin caramelizada servida quente com sorvete de baunilha	R\$ 44,00
<i>Hot Tarte Tatin with vanilla ice cream</i>	

MENU CHEZ FRANÇOISE A PARTIR DAS 13:30
MENU CHEZ FRANÇOISE ONLY SERVED FROM 1:30PM

