

TÁBUAS E ENTRADAS PLANCHES ET ENTRÉES

Tábua de charcutaria <i>Planche de charcuterie</i>	14.50
presunto serrano, terrina de rillettes de pato com «foie gras», lomo, chouriça seca	
Tábua de 5 queijos compostos <i>Planche de 5 fromages affinés</i>	15.50
Tábua mista <i>Planche mixte</i>	17.50
presunto serrano, terrina de rillettes de pato com «foie gras», chouriça seca, queijo composto 3 partes	
Tábua com foie gras de pato caseiro <i>Planche de foie gras de canard</i> ☞	17.50
Queijo Camembert grelhado no forno, mel e chutney de maçã <i>Camembert rôti</i>	12.00
Sopa do dia <i>Potage du jour</i>	9.50
Sopa de cebola com queijo gratinado <i>Soupe à l'oignon gratinée</i>	9.50
Caracóis de bom tamanho <i>Escargots</i>	x 6 12.00 x 12 20.00

SALADAS SALADES COMPOSÉES ☞

Salada Torre Eiffel <i>Salade Tour Eiffel</i>	15.00
salada, tomate, fiambre branco, fourme d'Ambert queijo azul, feijão verde, ovo	
Salada César <i>Salade César</i>	15.50
alface, frango, pão torrado, Parmesão, molho César	
Salada de queijo de cabra no forno <i>Salade de chèvre chaud</i>	14.50
salada, queijo de cabra, presunto serrano, mel	
Salada vegetariana <i>Salade végétarienne</i>	15.00
legumes, abacate, salada, vinagrete de azeite, limão e curry	

PRATOS PLATS ☞

Petto d'anatra <i>Magret de canard</i>	17.00
salsa al vino rosso, purê di patate fatto in casa	
Peito de frango assado com mel e mostarda à antiga <i>Suprême de poulet</i>	15.50
batatas novas com tomilho e louro	
Tártaro de carne bovina cru <i>Tartare de bœuf</i> preparado <i>préparé</i> ou não <i>ou non</i>	16.50
salada e batatas fritas caseiras	
Filé mignon de porco com creme de chorizo <i>Filet mignon de porc</i>	16.00
risotto ao parmesão	
Verdadeira «andouillette de Troyes» A.A.A.A. <i>Véritable andouillette</i>	15.50
mostarda antiga <i>moutarde à l'ancienne</i> ou simplesmente grelhada <i>simplement grillée</i> 10 min. de espera, batatas fritas caseiras	
Massa linguine bolonesa <i>Linguine bolognaise</i>	14.00
Massa linguine vegetariana com creme de trufa <i>Végé linguine</i>	17.50
cogumelos porcinos, parmesão maturado no mínimo por 12 meses, rúcula, pinhões	

CARNES GRELHADAS VIANDES À LA PLANCHA ☞

Costalata de vaca para 2 pessoas <i>Côte de boeuf pour 2 personnes</i>	54.00
15 min. de espera, salada e batatas fritas caseiras	
Naco de vaca Angus batatas fritas caseiras <i>Steak Angus</i>	16.50
Entrecosto ~300 g. batatas fritas caseiras <i>Entrecôte</i>	21.00

Acompanhamento suplementar *Supplément accompagnement* 4.80
feijão verde *haricots verts* ou batatas fritas caseiras *frites* ou salada *ou salade*

Molhos à escolha *Sauces au choix* : béarnesa *béarnaise* ou pimenta *ou poivre*

PEIXE POISSONS

Salmão cozido no vapor <i>Dos de saumon</i>	17.50
molho tandoori, purê de batata caseiro	
Fish & chips batatas fritas caseiras	15.50

HAMBURGUERES BURGERS ☺

Torre Eiffel *Tour Eiffel* 16.80
hamburger, Fourme d'Ambert queijo azul, rúcula,
mostarda de Meaux, mel, batatas fritas caseiras

Burger simple 16.00 double 23.00
hamburger, queijo emmental, pepinos, rúcula, tomate, cebola vermelha,
molho burger, batatas fritas caseiras

Vegetariano *Végétarien* 16.80
bife vegetal, rúcula, tomate, molho de legumes com manjeriço, batatas fritas caseiras

Bife de carne moída batatas fritas caseiras *Steak haché* 13.50

Bife de carne moída e ovo estrelado batatas fritas caseiras 14.50
Steak haché à cheval

QUEIJOS FROMAGES

Brie *Brie* ou Pecorino com pimenta *pecorino au poivre*
ou Fourme d'Ambert *fourme d'Ambert* ou Cantal *Cantal*
ou queijo de cabra *chèvre cendré* 6.50

Pratinho com 5 queijos combinados com salada 15.50
Assiette de 5 fromages affinés

SOBREMESAS CASEIRAS DESSERTS MAISON ☺

Tarte Tatin 8.00 **Crepes (2) com açúcar** 5.50

Profiterole de chocolate 10.00 *Crêpes (2) au sucre*

Cheesecake 8.50 **Crepes (2) com chocolate ou Chantilly** 6.00

com queijo cremoso Philadelphia *Crêpes (2) chocolat ou Chantilly*

Bolo de chocolate meio cozido 8.00 **Crepes (2) com chocolate e Chantilly** 7.50

Mi-cuit au chocolat *Crêpes (2) chocolat et Chantilly*

Torta de maçã *Tarte aux pommes* 6.80 **Crepes (2) com chocolate e banana** 9.00

Crêpes (2) chocolat et banane

Torta de maçã *Tarte paysanne* 8.00 **Crepes (2) flamejados**

com gelado caramelo com Grand Marnier 10.00

Leite-creme *Crème brûlée* 8.00 *Crêpes (2) flambées au Grand-marnier*

com baunilha Bourbon **Crepes (2) com caramelo**

Tártaro de ananás 8.50 **à manteiga salgada** 7.00

xarope de chá verde e hortelã, *Crêpes (2) caramel beurre salé*

bola de gelado de coco **Chantilly em suplemento** 1.50

Tartare d'ananas *Supplément Chantilly*

GELADOS E SORVETES GLACES ET SORBETS

Batido com sabor à escolha *Milk shake parfum au choix:* 9.00
baunilha *vanille*, chocolate *chocolat*, morango *fraise*, café

Batido misto de baunilha e banana *Milk shake mixte* 11.00

Rum em suplemento *Supplément rhum* 4.50

Café ou ou chocolate quente à moda de Liège *Chocolat liégeois* 9.00

Gelado Dame Blanche 9.00

gelado de baunilha com Chantilly, chocolate quente

Pêssego Melba *Pêche Melba* 9.50

pêssego, gelado de baunilha com Chantilly, molho de morango

Pêra Bela-Helena *Poire Belle-Hélène* 9.50

pêra, gelado de baunilha, Chantilly e molho de chocolate

Copo Coronel sorvete de limão e vodka 11.00

Copo Parisiense 3 bolas à escolha 9.00

baunilha *vanille*, café, chocolate *chocolat*, pistachio *pistache*,

caramelo *caramel*, iogurte *yaourt*, limão *citron*, morango *fraise*,

maracujá *fruit de la passion*, coco, pêssego de vinha *pêche de vigne*

Banana Split banana, gelados de baunilha, 10.00

morango e chocolate, molho de chocolate, Chantilly