



Cocktails & apéritifs brésiliens

- 7€ Caïpirinha (Cachaça, citron vert, glace pilée, sucre)
- 7€ Caïpifrutas vermelhas (Cachaça, fruits rouges, glace pilée, sucre)
- 7€ Caïpiroska (Vodka, citron vert, glace pilée, sucre)
- 6€ Brasil (planteur brésilien : rhum, orange, mangue, grenadine)
- 14€ Sangria (1litre en carafe)
- 22€ Pichet de Brasil (1 litre de planteur brésilien)



Menu Churrasco

Viandes & accompagnements servis à volonté

26,50 €

VIANDES GRILLÉES :

Poulet, salsicha, dinde aux pruneaux, coeurs de volailles, entrecôte
L'ensemble servi à l'épée, dans la pure tradition brésilienne

ACCOMPAGNEMENTS :

Gratin de courgettes, riz carreteiro, haricots noirs, poivrons verts et rouges
salade verte, frites, beignets de banane, compote de pommes chaude

DESSERT AU CHOIX

Mousse passion et goyave - Panna cotta aux fruits rouges ou au caramel
Duo de chocolat et framboise sur crème anglaise et chantilly - Glaces, sorbets

Carte

- 25,50€ ENTRECÔTE "PATAGONIA"(Argentine 330-350g) /
salade verte, frites
- 21€ SAUMON VALPARAISO DO CHILI (Saumon rôti au four) /
Gratin de courgettes, riz carreteiro, salade verte
- 21€ GAMBAS À LA BRÉSILIEUNE (8 gambas grillées) /
Gratin de courgettes, riz carreteiro, salade verte
- 21€ FEIJÕADA CARIOCA (Cassoulet brésilien) / Haricots noirs façon Rio do Janeiro,
poitrine fumée, chorizo, plat de côtes de porc, riz carreteiro, farine de manioc, oranges
- 5,50€ DESSERT AU CHOIX : Mousse passion et goyave - Panna cotta aux fruits rouges ou
au caramel - Duo de chocolat et framboises sur crème anglaise et chantilly - Glaces, sorbets

Prix nets ttc. service compris – Menus et tarifs groupes, merci de nous consulter