

MENU

LE LUCCI

— RESTAURANT —



Couvert / Aperitivo

(ko-ver)



- 01 **Mini baguete francesa** 34
Servida com manteiga temperada e patê da semana.

Hors d'Oeuvre / Entradas

(ôr 'dərɐv)



- 02 **Steak tartare** 66
Filé mignon picado e temperado com maionese caseira, cebola roxa, alcaparras e pepino em conserva.
- 03 **Carpaccio de mignon** 68
Carpaccio de filé mignon com buquê de rúcula, mini alcaparras, mostarda Dijon e parmesão.
- 04 **Soupe à l'oignon gratinée** 42
Sopa de cebola na massa folhada gratinada e queijo Emmental.
- 05 **Charcuterie** 78
Copa lombo curada, salame, viande des Grisons, telha de parmesão, gorgonzola, brie e Emmental.
- 06 **Camembert empanado** 72
Camembert empanado servido com geleia de damasco.
- 07 **Croque-monsieur** 44
Lanche de brioche gratinado com presunto royal, mussarela, parmesão e molho Mornay.

Les Salades / Saladas

(lê sa-lád)



- 08 **Salada chèvre chaud** 62
Mix de folhas com queijo de cabra aquecido, vinagrete de limão, raspas de laranja e amêndoas.
- 09 **Salada niçoise** 64
Alface romana com batata temperada, atum em conserva, ovo cozido, vagem, tomate e azeitona preta azapa.
- 10 **Omelete francês** 56
Omelete tradicional servido com mix de folhas.
- 11 **Salada roquefort** 66
Mix de folhas com queijo roquefort, endívias, pera, nozes caramelizadas e vinagrete básico.

Les Plats Principaux / Pratos Principais

(lê plá pran-si-pô)

- | | | |
|-----------|--|-----------|
| 12 | Ravioli de burrata | 68 |
| | Massa verde recheada com creme de burrata e pesto ao molho bechamel e queijos. | |
| 13 | Taglioline com ragu de coelho | 76 |
| | Massa artesanal de ervas com ragu de coelho e brotos de agrião. | |
| 14 | Risoto de aspargos com brie | 72 |
| | Risoto cremoso com aspargos frescos e queijo brie. | |
| 15 | Risoto de camarão | 89 |
| | Risoto de camarão com açafrão e ervilha-torta. | |
| 16 | Nhoque trufado | 74 |
| | Nhoque de batata ao molho de queijos e trufa negra. | |
| 17 | Brandade de bacalhau | 80 |
| | Bacalhau cozido com batata, ovo mole, azeitonas pretas e alho laminado. | |
| 18 | Capeline vegano | 76 |
| | Massa artesanal vegana com molho de parmesão vegano e mix de cogumelos. | |
| 19 | Fetuccine salmão | 81 |
| | Massa de grano duro com salmão ao molho de limão. | |

Viandes et Poissons / Carnes e Peixes

(vi-ând ê pua-sôn)

- | | | |
|-----------|---|------------|
| 20 | Boeuf bourguignon | 71 |
| | Carne braseada com vinho tinto, purê de batata, cenouras, bacon, cogumelos e échalotes. | |
| 21 | Filet mignon à poivre | 99 |
| | Filé mignon grelhado ao molho poivre, servido com batatas fritas. | |
| 22 | Entrecôte béarnaise | 108 |
| | Bife ancho grelhado com molho béarnaise e batata gratin. | |
| 23 | Escalope de filet mignon | 86 |
| | Filé mignon grelhado servido com risoto de cogumelos. | |



- 24 **Canard confit** 92
Coxa e sobrecoxa de pato confitadas, servidas com purê de couve-flor, molho de laranja e mini legumes.
- 25 **Pescada Le Lucci** 88
Peixe de pescada amarela com crosta de amêndoas, batata salteada e legumes ao molho Dijon.
- 26 **Filé de salmão grelhado** 93
Salmão grelhado com purê de batata-doce roxa e mini legumes ao molho agri-doce apimentado.

Plat Enfant / Prato Kids (plá an-fán)



- 27 **Fetuccine kids** 45
Fetuccine ao molho branco ou de tomate fresco com tiras de filé mignon.

Desserts / Sobremesas (dê-sêr)



- 28 **Mousse au chocolat** 32
Mousse de chocolate meio amargo com crumble de nuts.
- 29 **Tarte tatin** 37
Torta de maçã servida com sorvete de baunilha.
- 30 **Petit gâteau artisanal** 40
Bolo de chocolate servido com sorvete de pistache.
- 31 **Crème brûlée** 34
Clássico crème brûlée caramelizado na hora.
- 32 **Sorvete da casa** 21
Verificar sabores disponíveis.
- 33 **Frutas da estação** 28
Seleção de frutas frescas da estação.



DRINKS & BEBIDAS

LE LUCCI

— RESTAURANT —



Clássicos

01	Negroni	38
02	French 75	37
03	Old Fashioned	42
04	Mojito	35
05	Moscow Mule	36
06	Dry Martini	35
07	Margarita	35
08	Aperol Spritz	39
09	Daiquiri	35
10	Boulevardier	37
11	Fitzgerald	39
12	Whisky Sour	38
13	Gin Tônica	38
14	Carajillo	37
15	Bloody Mary	38

Caipirinhas

16	Qualquer opção	35
----	----------------	----

Preparadas com vodka, cachaça ou saquê.

Sabores: Morango, maracujá, abacaxi e limão.

Refrigerantes

17	Coca-Cola /Guaraná/ Soda/Tônica	9
----	---------------------------------	---

(opção zero açúcar)

Sucos

18	Qualquer sabor	16
----	----------------	----

Sabores: Laranja, Limão, Morango, Abacaxi, Abacaxi com hortelã, Maracujá.

Autoraís

19	Lucci French	38
----	--------------	----

Vodka, Lillet, xarope de framboesa, limão siciliano e água com gás.

20	Bourbon 43	38
----	------------	----

Bourbon, Licor 43 e licor de cacau.

21	Ginger Fitz	38
----	-------------	----

Gin, limão siciliano, xarope de gengibre e bitter de laranja.

22	Parisian Le Lucci	38
----	-------------------	----

Cognac, flor de sabugueiro, suco de limão siciliano e abacaxi.

23	Le Pomme	38
----	----------	----

Lillet, xarope de romã, suco de maçã e espumante Brut.

Sem Álcool

24	Soda Italiana	30
----	---------------	----

Sabores: morango, limão siciliano, maçã verde, framboesa, romã e tangerina.

25	Limonada Suíça	30
----	----------------	----

26	Tropical French	30
----	-----------------	----

Suco de laranja, suco de limão, xarope de romã e água tônica.

Cervejas

27	Heineken/Stella Artois	14
----	------------------------	----

(opção zero álcool)

Água

28	Mineral Prata	8,90
29	Mineral Prata com gás	8,90

Café

30	Expresso	9
----	----------	---

SIGA NO INSTAGRAM



LELUCCIRESTAURANT

