

CT

BOUCHERIE

008
COUVERT DA CASA
R\$ 18,00

007
ALMOÇO EXECUTIVO
R\$ 72,00

OSTRAS DE SANTA CATARINA

040 1 dz R\$ 54,00

042 1/2 dz R\$ 28,00

TIRA-GOSTO

010	Paleta Serrana Espanhol	R\$ 48,00
012	Jamon Ibérico de Bellota	R\$ 55,00
030	Pasteis de Filé Mignon com Palmito	R\$ 28,00
016	Bolinho de Bacalhau Crisp	R\$ 26,00
020	Salmão Defumado, Tapioca Caviar	R\$ 48,00
024	Carpaccio de Melancia Larica Total	R\$ 38,00
074	Carpaccio Tradicional de Filé Mignon, Azeite de Trufas Brancas	R\$ 42,00
067	Mini Linguica de Pernil Com Cebola, Mostarda e Mel	R\$ 35,00
075	Ceviche de Peixe com Batata Doce, Quinoa Crisp	R\$ 52,00
028	Steak Tartare Tradicional, Ovo de Codorna	R\$ 52,00
032	Bruschetta de Tomate Toscana	R\$ 32,00
038	Aipim Crisp Com Brie Derretido, Geleia de Pimenta	R\$ 34,00
204	Salada Verde, Vinagrete Mostarda Mel	R\$ 32,00

078

NOSSA SELEÇÃO DE QUEIJS

R\$ 45,00

SALADE DU BOUCHER

050	(Tomate, Maçã, Parmesão, Castanha de Caju, Croutons e Ervas)	R\$ 36,00
052	C/ Paleta Serrana	R\$ 48,00
054	C/ Jamon Ibérico	R\$ 55,00
056	C/ Salmão defumado	R\$ 48,00
058	C/ Queijo de cabra	R\$ 42,00
060	C/ Brie	R\$ 38,00
062	C/ Mussarela de búfala	R\$ 38,00

CT BOUCHERIE

NOSSA SELEÇÃO DE GRELHADOS

Servidos com banana assada, batata crisp e farofa especial Panko.

Acompanhamentos servidos em rodízio

132	CT Boucherie Burguer	R\$ 72,00
122	Chateaubriand - Coração do Filé Mignon	R\$ 98,00
125	Filé Mignon em Crosta de Ervas	R\$ 92,00
142	Steak de Alcatra	R\$ 78,00
148	Escalopines de Mignon 120g R\$ 72,00 / 200g	R\$ 88,00
127	Fraldinha - Bavette (Não recomendamos bem passado)	R\$ 82,00
126	Bife de Chorizo Superior	R\$ 88,00
101	Bife de Chorizo Superior Fatiado	R\$ 88,00
105	Bife de Ancho Black Angus	R\$ 89,00
128	Prime Rib Especial	R\$ 125,00
102	Picanha Black Angus	R\$ 95,00
144	Bisteca a Fiorentina 900grs para 02 pessoas	R\$ 240,00
103	T Bone Steak (400grs)	R\$ 110,00
134	Wagyu	SOB CONSULTA
136	Prime Rib de Vitelo	R\$ 92,00
138	Costeleta de cordeiro	R\$ 110,00
140	Magret de pato	R\$ 88,00
131	Picanha Suina com limão Siciliano	R\$ 82,00
079	Codorna recheada	R\$ 85,00
146	Lombo de Salmão	R\$ 86,00

ESPECIALIDADES

065

Polpettone com
Molho de Tomate

R\$ 78,00

080

1/2 Galetto Recheado
com Champignons e
Azeite de Trufas

R\$ 72,00

MOLHOS A ESCOLHA

176	Thomas BBQ sauce	170	Bordelaise
178	Bearnaise	172	Mostarda de Meaux
180	Chimichurri	174	Ao poivre

ACOMPANHAMENTOS

194	Rodízio de acompanhamentos, sem carnes	R\$ 72,00
-----	---	-----------

SOBREMESAS

222	Mousse de Chocolate na Colher
224	Petit Gateau Doce de Leite, Sorvete de Tapioca
226	Crepe Sufilé Frutas Vermelhas
223	Creme Brulée Classica
227	Cheesecake Caramelizado & Goiaba
230	Brownie de Chocolate, Sorvete de Creme

R\$ 20,00

PICOLÉS DILETO

250	Coco Malásia, Pistache, Chocolate Italiano, Vanilla e Chocolate, Limão Siciliano	R\$ 16,00
-----	---	-----------

FRUTAS FRESCAS DA ESTAÇÃO

238		R\$ 12,00
-----	--	-----------

Aceitamos pagamento em dinheiro, cartões de crédito e débito. • Se beber, não dirija.

Nossa cozinha e suas dependências estão franqueadas à sua visitação. • Proibido venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos.
Comissão de Defesa do Consumidor da Câmara Municipal do Rio de Janeiro: (21) 3814-1370 ou (21) 3814-1361