

# Le Jazz

BRASSERIE

## O COUVERT

Pão de Fermentação Natural e Manteiga (por pessoa)

## OS APERITIVOS

Tábua de Charcuterie

*Terrine Jambon Persillé, presunto cru, Terrine de Campagne com foie gras, rillettes, torresmos, pickles e mostarda de Dijon*

Prato Mediterrâneo

*Tomates assados, fundo de alcachofra, queijo de cabra, tartare de atum, caviar de berinjela e tapenade de azeitonas*

Seleção de 3 Queijos Artesanais

Camembert Empanado

Servido quente com mel, pimenta do reino e torradas

Moules et Frites (somente nos fins de semana)

*Mexilhões frescos com um leve toque de curry, creme e batatas fritas*

Presunto Serrano. Servido com tartine de tomate

## AS ENTRADAS

Tutano Assado

Com flor de sal, salsinha e torradas. Para comer de colher

Terrine Campagne com Pistache e Foie Gras

Acompanha salada verde com nozes e torradas

Terrine de Jambon Persillé

Preparação típica da Borgonha. Acompanha salada verde, pickles e mostarda Dijon

Boudin Noir

*Morcilla à moda francesa, salteada com bacon, maçã verde e cebola caramelizada. Acompanha salada verde e nozes*

Beterraba Assada

*Com balsâmico, queijo de cabra, salada de ervas e amêndoas*

Gazpacho

Servido gelado com queijo boursin e torradas

Ovo “Mollet”

*Ovo caipira poché, empanado e frito com sauté de cogumelos, azeite de trufas e crocante de presunto cru*

Calamar à la Carbonara

*Lula gratinada com creme de leite, gema de ovo caipira, parmesão e crocante de presunto cru*

Tartare de Atum

Servido com avocado, vinagrete de Dijon e salada verde

Escargots (6 unidades). Com manteiga de alho e salsinha

## AS SALADAS

### LE JAZZ

*Folhas variadas, peras, vagem francesa, nozes, bacon e queijo roquefort*

#### “Niçoise

*Clássica mediterrânea: com alface, tomate, batata, atum, vagem francesa, aliche, alcachofra, azeitona e ovo caipira*

#### “Chèvre Chaud”

*Salada de folhas com queijo de cabra gratinado, nozes, aspargos e vinagrete de Dijon com mel*

#### “Gourmande”

*Folhas verdes, tomate, vagem francesa, peito de pato defumado, ovo mollet e crocante de presunto*

---

## AS TORTAS & AS OMELETES

Quiche do Dia 🍷 Veja a lousa  
Acompanha salada verde

#### Omelete “Composée”

Feito com ovo caipira. Até 3 sabores: *queijo gruyère, queijo de cabra, salmão defumado, presunto cru, cogumelos, espinafre, tomate e ervas*. Acompanha salada verde e/ou batatas fritas

---

## OS SANDUÍCHES

#### Chien Chaud

Cachorro quente à francesa: *salsicha Frankfurt na baguete gratinada com gruyère*. Acompanha batatas fritas, chucrute, picles e salada verde

#### Croque Monsieur

(ou Croque Madame + R\$ 3,00)

*Misto-quente bem servido, gratinado com molho bechamel e queijo gruyère (o Croque Madame leva um ovo caipira frito)*.

Acompanha salada verde

#### Tartine de Chèvre et Champignons

*Sanduíche aberto de tomate e cogumelos, gratinado com queijo de cabra e tomilho*. Acompanha salada verde

#### Club Sandwich de Salmão

*Bastante salmão defumado, alface, tomate, cebola roxa, cenoura ralada, pepino, cream cheese e dill no pão preto*

## JAZZBURGER

*Hambúrguer alto gratinado com queijos colby, camembert ou roquefort, cogumelos e bacon*. Acompanha salada verde, tomate, picles e batatas fritas

## OS PRATOS

### Steak Tartare

Filet mignon picado na hora, acompanha salada verde e batatas fritas

### Hachis Parmentier

*Gratinado de rabada desfiada com purê de batatas e crosta de pão.*

Acompanha salada verde e pickles

### Langue à la Moutarde

*Língua crocante ao molho mostarda com aspargos e purê de batatas*

### Boeuf Braisé

*Suculentos pedaços de bochecha de boi braseados com vinho tinto e cogumelos.*

Acompanha purê de batatas, crocante de *échalotes* e vagem francesa

### “L’Entrecôte”

*Steak grelhado, batatas fritas, salada verde e molho secreto.*

Recomendamos do ponto para mal passado

### Filet à la Moutarde

*Grelhado com o clássico molho de mostarda Dijon e espinafre.*

Acompanha batatas fritas ou purê de batatas

### Filet au Poivre

*Grelhado com muita pimenta do reino e espinafre.*

Acompanha batatas fritas ou purê de batatas

### Cochon de Lai

*Leitão crocante com purê de batatas, molho de beterraba e mostarda Ancienne*

### “Tournedo du Porc à Rossini”

Um ícone dos bistrôs parisienses. *Nossa versão, com copa-lombo de porco, foie gras grelhado, torrada de brioche, molho de vinho do porto e cogumelos.* Acompanha purê de batatas trufado

### Magret de Canard

*Peito de pato grelhado e servido com molho de tangerina.*

Acompanha purê de batatas e espinafre (servido mal passado)

### Brandade de Bacalhau

*Gratinada com crosta de pão.* Acompanha salada verde

### Peixe do Dia 🐟 Veja a lousa

*Grelhado com espinafre, vagem francesa e brócolis.*

Acompanha tomate assado, purê de batatas e tapenade de azeitonas

### Polvo “À la Plancha”

Servido com molho romesco, batatinha ao murro e salada verde

### Farfalle au Saumon Fumé

*Massa “gravatinha”, salmão defumado, aspargos, vinho branco, creme e azedinha*

## OS PRATOS DO DIA

### Segunda-feira: Fricassée de Frango com Cogumelos

*Feito com frango orgânico, cogumelos frescos, creme com vinho branco e mostarda dijon.* Acompanha arroz de jasmim e batata palha caseira

### Terça-feira: Rosbife “Maison”

*Feito na casa e servido frio com salada de batatas, salsão, maçã verde, creme azedo e raiz forte.* Acompanha salada verde

### Quarta-feira: Confit de Pato

*Servido crocante, com batatas salteadas no alho e salsinha.*

Acompanha salada verde e mostarda Dijon

### Quinta-feira: Tagine de Cordeiro

*Cubos de paleta cozidos com gengibre, açafão e especiarias.*

Acompanha legumes e cuscuz marroquino com passas e amêndoas

### Sexta-feira: Linguado à Dorê

Servido com espinafre cremoso, arroz de jasmim e saladinha de tomate

### Sábado e Domingo: Cassoulet

*Cozido de feijão branco com confit de pato, linguiça e cenoura*

## AS SOBREMESAS

Fruta do Dia 🐼 Veja a lousa

### Sundae Jazz

*Duas bolas de sorvete caseiro de baunilha, calda quente de chocolate, marshmallow e praliné de macadâmia*

### Tarte aux Pommes

*Torta de maçãs com amêndoas e sorvete caseiro de baunilha*

### Romeo et Juliette

*Mousse de queijo fresco com goiabada cremosa*

### Mousse au Chocolat

Tradicional receita francesa, com chocolate belga e raspas de laranja

### Crème Brûlée

### Moelleux au Chocolat

*Torta cremosa de chocolate belga com crocante de macadâmia e sorvete de baunilha*

### Île Flottante

*Claras em neve servidas com creme inglês*

### Gaufres

Waffles à moda belga, feitos na hora. *Servidos quentes com sorvete caseiro de baunilha e calda de chocolate ou frutas vermelhas*

### Pain Perdu

*Rabanada de brioche recheada com geléia de frutas vermelhas e sorvete caseiro de baunilha*

---

## AS BEBIDAS

Água Mineral (com ou sem gás)

Refrigerantes e Tônicas

Gloops (refrigerante natural sem adição de açúcar)

### Sucos

*Abacaxi, Laranja, Limão e Maracujá  
Melancia, Uva, Tomate e Tangerina (sazonal)*

### Cafés

*Blend LE JAZZ por Isabela Raposeiras  
Cappuccino  
Nespress*

Seleção de Chás

Chá Gelado de Limão

RUA DOS PINHEIROS, 254  
PHONE: 55 11 2359-8141

SERVICE CONTINU

De segundas as quintas, das 12h à meia-noite.  
Sextas, das 12h à 1h. Sábados, das 12h30 à 1h.  
Domingos, das 12h30 à meia-noite.

RUA DR. MELO ALVES, 734  
PHONE: 55 11 3062-9797

SERVICE CONTINU

De segundas as quintas, das 12h à meia-noite.  
Sextas, das 12h à 1h. Sábados, das 12h30 à 1h.  
Domingos, das 12h30 à meia-noite.

SHOPPING IGUATEMI, PISO TÉRREO  
PHONE: 55 11 3097-8331

SERVICE CONTINU

De segundas as quintas e domingos,  
das 12h às 23h. Sextas e sábados,  
das 12h à meia-noite.