



RUA DOS PINHEIROS, 254 ~ RUA DR. MELO ALVES, 734 ~ BOULEVARD DO SHOPPING IGHATEMI



# Le Jazz

BRASSERIE

## O COUVERT

Pão de Fermentação Natural e Manteiga (por pessoa)

## OS APERITIVOS

Tábua de Charcuterie

*Presunto cru, terrine de Campagne com foie gras, “rosbife” de pato, rillettes, torresmos, pickles e mostarda de Dijon*

Prato Mediterrâneo

*Tomates assados, coração 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 (preparo de 10 a 15 minutos)*

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*

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, “rosbife” de pato, ovo mollete crocante de presunto*

## AS TORTAS & AS OMELETES

*Quiche do Dia 🍷 Veja a lousa. Acompanha salada verde*

*Omelete Composée. Feita 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, pickles e salada verde*

*Croque Monsieur ou Croque Madame*

*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, pickles e batatas fritas*

## 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: Linguado à Dorê*

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

*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, açafrão e especiarias. Acompanha legumes e tabule de cuscuz*

*Sexta-feira: [NOUVEAU] Bouillabaisse*

*Preparação típica de Marselha. Pescada amarela, camarões, polvo e mexilhões cozidos em caldo de legumes com açafrão e erva-doce. Acompanha torradas e molho rouille*

*Sábado e Domingo: Cassoulet*

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

## OS PRATOS

### Steak Tartare

*Carne crua bem temperada.*

*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*

[NOUVEAU] Bœuf Bourguignon. *Suculentos pedaços de bochechia de boi braseados com vinho tinto, cogumelos, cenoura e bacon. Acompanha purê de batatas*

L'Entrecôte. *Steak grelhado, batatas fritas, salada verde e molho secreto. Recomendamos de ao ponto para mal passado*

Filet à la Moutarde Baby Beef Angus Mignon

*Grelhado com o clássico molho de mostarda Dijon e espinafre. Acompanha batatas fritas ou purê de batatas*

Filet au Poivre Baby Beef Angus Mignon

*Grelhado com muita pimenta-do-reino e espinafre. Acompanha batatas fritas ou purê de batatas*

Cochon de Lait. *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. Servido mal passado. Acompanha purê de batatas e espinafre*

L'Assiette Falafel du Marais. *Típico prato do bairro judaico de Paris (vegetariano). Bolinhos de grão de bico, favas e gergelim, servidos com homus de beterraba, tabule de cuscuz, berinjela frita, salada, pickles e molho de tahine*

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, batatinhas ao murro e salada verde*

Farfalle au Saumon Fumé. *Massa “gravatinha”, salmão defumado, aspargos, vinho branco, creme e azedinha*

## AS SOBREMESAS

Fruta do Dia 🐼 Veja a lousa

Sundae **LE JAZZ**

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

Crème Brûlée

Île Flottante

*Claras em neve servidas com creme inglês e amêndoas*

Tarte aux Pommes

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

Roméo et Juliette

*Mousse de queijo fresco com goiabada cremosa*

Mousse au Chocolat

*Tradicional receita francesa, com chocolate belga e raspas de laranja*

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 geleia de frutas vermelhas e sorvete caseiro de baunilha*

Moelleux au Chocolat

*Torta cremosa de chocolate belga com crocante de macadâmia e sorvete 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 e domingos,  
das 12h à meia-noite.  
Sextas, sábados e feriados das 12h à 1h.

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

SERVICE CONTINU

De segundas as quintas e domingos,  
das 12h à meia-noite.  
Sextas, sábados e feriados das 12h à 1h.

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

SERVICE CONTINU

De segundas as quintas e domingos,  
das 11h45 às 23h. Sextas e sábados,  
das 11h45 à meia-noite.