

A nossa cozinha oferece pratos tradicionais de comida francesa, como se pode encontrar nos bistrôs de boa qualidade na França.

É uma cozinha artesanal com muitas preparações feitas na hora. Por isso, como antigamente, o tempo e a qualidade da matéria prima são as bases da nossa cozinha.

Sugerimos que o pedido do prato principal seja feito juntamente com o da entrada para um melhor funcionamento da cozinha

Sugestões de harmonização

À esquerda de cada prato estão os números correspondentes aos vinhos que sugerimos como harmonização.

Restrições alimentares

Os pratos sinalizados com as letras **(G)** ou **(L)** são sem glúten ou sem lactose.

Os pratos sinalizados com a letra **(V)** são vegetarianos ou podem vir a ser. Pergunte ao atendente.

Aceitamos os cartões de credito e débito Mastercard e Visa

Os 10% de taxa de serviço são opcionais.

O horário para o ultimo pedido na cozinha é 23h30 de terça a quinta, e 00h00 na sexta e no sábado.

Amuse-gueules

Para começar

- 20 . 34 **Sélection de fromages** 42,00
Seleção de queijos "à la française" feitos com maestria pelos brasileiros, com cesta de pão da Cumpanio.
- 31 . 50 **Sélection de fromages de Minas** 38,00
Incrivelmente saborosos, estes queijos ganham vida e sabor com o tempo. A seleção muda conforme a produção dos artesãos. Com cesta de pão da Cumpanio. E com eles, o chardonnay mineiro é imprescindível!
- 18 . 25 **Tartines de Saumon Gravlax** 37,00
Quatro fatias de pão Cumpanio com tenras lâminas de salmão curado na casa, perfumado com endro e limão siciliano, que também dão perfume ao creme de ricota.
- 43 . 48 **Tartines de Parme et Parmesan** 39,00
Quatro fatias de pão Cumpanio com pesto rosso de tomate seco, presunto de parma, lascas de parmesão e azeite de basílico.
- 31 . 37 **Rillettes de canard** 34,00
Pato desfiado cozido lentamente com conhaque, ervas e vinho branco, e pickles da casa. Cesta de pão da Cumpanio.
- 30 . 34 **Terrine de pâté de campagne** 30,00
Fatia de terrine de pernil suíno. O incontornável dos bistrôs franceses. Aqui acompanhado de confit de cebola e pickles da casa, Cesta de pão da Cumpanio.
- 15 . 20 **Terrine de truite fumée** 33,00
Terrine de truta fresca e defumada artesanalmente, com doçura levemente picante: uma geléia de pimentão e pimenta da casa.
- 11 . 50 **Aumônières de canard à la sauce Tucupi** 32,00
Criadas para o Fartura BH 2016, fizeram tanto sucesso que resolveram ficar. Trouxinhas de massa filo e rillettes de pato ao tucupi, do jeitinho Au Bon Vivant.
- 27 . 46 **Cannelés au fromage de chèvre (V)** 29,00
Aquele bolinho doce canelado de Bordeaux... só que salgado! Feito com queijo de cabra, escoltados pelo que há de melhor para este queijo: maionese de beterraba e redução de vinagre balsâmico.

- 38 . 46 **Petits Hamburgers de canard** 39,00
Mini-hamburguers de pato grelhados no ponto certo, com confit de cebola e mostarda de Dijon trufada. Tudo isso numa torrada de brioche.
- 38 . 43 **Pastillas d´agneau sauce Tsatsiki** 38,00
Pastéis assados de massa filo com recheio de pernil de cordeiro assado durante 7 horas e desfiado. O molhinho Tsatsiki vem da Grécia: é feito com iogurte, pepino e hortelã.
- 14 . 20 **Pastillas au fromage et Huacatay (V)** 29,00
Pastéis assados de massa filo mesclando o sabor pungente do queijo canastra fresco e o delicado da erva peruana Huacatay. E só!
- 27 . 31 **Mini Roastbeef aux 3 moutardes e huile d´olive fumée (G)** 38,00
Mini Rosbife de filé mignon grelhado com ervas, servido frio e muito bem acompanhado de três mostardas da casa: ao poivre vert, de framboesa e... de trufa! E para ficar ainda melhor, um toque de azeite de carvão.
- Quiche du jour** 28,00
A cada dia, um sabor de quiche diferente (peça ao atendente). Macia, saborosa, com pouca massa e muito recheio.
- Corbeille de pain** 6,00
A cesta de pão baguette da Cumpanio, eleita várias vezes padaria do ano. Para nós é desde sempre.

Hors d'Oeuvres

Entradas

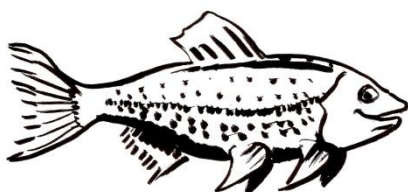
- 34 . 36 **Steak Tartare** (conforme disponibilidade) **(G, L)** 40,00
Carne de filé mignon crua, ultra-fresca e bem temperada. O nosso tartare já vem todo preparado, com gema, alcaparras, mostarda, cebola roxa e outros segredinhos. E, claro, com batata chips artesanal.
- 25 . 30 **Champignons à la Provençale** **(V)** 38,00
O clássico imbatível da casa: cogumelos de Paris frescos salteados em vinho branco com tomatinhos, cebola e ervas provençais. Com cesta de pão da Cumpanio.
- 47 . 52 **Soupe à l'oignon** 34,00
Outro clássico de bistrô, com generosa camada de queijo Gruyère gratinado por cima... Todo o salão vai saber o que você pediu.
- 18 . 20 **Velouté d'asperges** **(V, G)** 38,00
Sopa cremosa de aspargos verdes e um toque do melhor azeite mineiro, o "Serra que Chora", da serra da Mantiqueira.
- 32 . 51 **Cuisses de grenouilles en gratin** 36,00
As nossas coxinhas de rã são desfiadas e gratinadas em um delicadíssimo creme de alho, bem à la mineira, com pickles de cebola roxa para um contraste perfeito.
- 14 . 15 **La demi-douzaine d'Escargots tradition** 68,00
A tradicional meia-dúzia de escargots em sua manteiga de ervas e alho "Au Bon Vivant", e a cesta de pão Cumpanio. Obrigatório!
- 16 . 50 **Salade de Chèvre Chaud** **(V)** 39,00
Salada de queijo de cabra gratinado com mix de folhas, amêndoas e molho especial "vinaigrette"
- 25 . 26 **La Ratatouille "Au Bon Vivant"** **(V, G)** 27,00
Não se preocupe, não é o ratinho que faz. Berinjelas, pimentões coloridos, abobrinhas e tomates são salteados separadamente e refogados todos juntos com ervas, cebola e alho. E ainda vai um queijo de cabra gratinado por cima!



Poissons

Peixes

- 16 . 20 **Saumon au Champagne** 67,00
Filé de salmão douradinho e crocante por fora, e tenro por dentro, molho de espumante e cogumelos fresco. Para acompanhar, um clafoutis de aspargos verdes e ciboulette.
- 50 **Feuilleté de la Mer** 79,00
Frutos do mar em crosta folhada com peixe, camarões, lagostins, polvo e lula ao vinho branco, creme fresco e molho "bisque".
- 19 . 20 **Poisson du Jour au beurre blanc de Cambuci"** 68,00
Peixe do dia ao molho de cambuci com lentilhas, alho-poró, farofinha crocante de castanhas.
- 27 . 31 **Gnocchi de Morue (V)** 74,00
Bacalhau em lascas com nhoques de batata doce, alho-poró em coulis, em crisps e no vapor.
- 11 . 18 **Poulpe au riz noir (G, L)** 79,00
Riso nero com polvo macio, confit de limão siciliano e tomate confitado.
- 14 . 18 **Papillotte de crevettes des Antilles (V, G, L)** 79,00
Camarões em "papillottes" ao molho de coco e capim-limão orgânico, castanhas de caju, com julienne de cenoura e chuchu.
- 12 **Crevettes au Pastis (G)** 89,00
Camarões flambados no Pastis, famoso destilado francês a base de anis verde, com julienne de cenouras glaceadas e arroz ao toque de cardamomo. Inusitado e surpreendente.



Viandes

Carnes

- 38 . 47 **Magret de canard à l' Orange (G)** 83,00
Magret de pato ao molho de laranja, com cenouras, cebolas e brócolis glaceados.
- 39 . 48 **Confit de canard pommes "sarladaises" (G)** 79,00
Coxa e sobrecoxa de pato confitadas a baixa temperatura, com batatas douradas e salteadas na gordura de pato. Salsinha para refrescar.
- 30 . 51 **Émincé de Boeuf Forestier (G)** 68,00
Picadinho de filé mignon e cogumelos flambados no conhaque, com cogumelos variados e um purê de couve flor levemente adocicado.
- 32 . 34 **Steak Tartare (conforme disponibilidade) (G, L)** 62,00
Carne de filé mignon crua, ultra-fresca e bem temperada. O nosso tartare já vem todo preparado, com gema, alcaparras, mostarda, cebola roxa, e outros segredinhos. E, claro, com batata chips artesanal.
- 43 . 47 **Entrecôte au Poivre Vert** 78,00
Filé de costela (bife ancho) de raça Angus ao tradicionalíssimo molho de pimenta verde e batatas salteadas com uma pitada de alecrim.
- 46 . 48 **Filet en croûte sauce Bordelaise** 79,00
Tournedos em crosta de parmesão e ervas, ao molho bordelês, mousseline de batatas trufado. Humm...
- 32 . 38 **Fricassée de pintade (G)** 74,00
Galinha d'Angola em "fricassée", cogumelos de Paris frescos e bacon, quiabinho frito e crocante e gratin dauphinois tradicional.
- 44 . 49 **Carré d' Agneau en croûte** 79,00
Carré de cordeiro em crosta de limão siciliano, ratatouille Au Bon Vivant e tapenade de azeitonas pretas.



Desserts

Sobremesas

Os sorvetes são da Alento

- | | | |
|---------|---|-------|
| 2 | Tarte au citron – café | 21,00 |
| | Torta de limão com biscuit de café e chantilly de iogurte grego.
Esqueça tudo o que você já sabe sobre tortas de limão. | |
| 56 . 12 | Coupe de fruits jaunes | 21,00 |
| | Tudo amarelo! Manga ubá da casa da Dona Lourdes, abacaxi e maracujá com crumble de chocolate branco e castanhas de caju. | |
| 2 . 27 | Juliette e Romeo | 23,00 |
| | Romeo e Juliette, só que ao contrário: Um petit gateau de Camembert e um sorvete de goiabada, finalizando com praliné. | |
| 1 . 58 | Mousse au chocolat belge | 21,00 |
| | Mousse de chocolate belga com "tuiles" de avelãs.
Tão simples, mas tão bom... | |
| 2 . 57 | Profiterolles | 22,00 |
| | Carolinas recheadas de sorvete de baunilha com calda de chocolate.
Disponível em opção diet, com chocolate diet e sorvete de paçoquinha. | |
| 12 | Crème Brûlée (G) | 22,00 |
| | Creme frio de baunilha de Madagascar com crosta de açúcar queimado.
O queridinho das sobremesas. | |
| 57 . 58 | Tarte fine au chocolat et caramel salé | 23,00 |
| | Uma massa "sablée" divina, uma boa camada de chocolate inquestionável, uma fina camada de caramelo, e alguns cristais de flor de sal. E o sorvete de pera da Alento, claro. | |



Boissons

Bebidas

Água mineral 500ml	5,00
Água com gás 500ml	5,50
Suco de uva natural 295ml	12,00
Limão espremido	3,00
Refrigerantes	5,00

Stella Artois 275ml	8,50
X Wäls 600ml	24,00
Belgian Witte (Trigo) 600ml	24,00

Aperol Spritz	22,00
Caipirinha	19,00
Caipivodka Absolut	21,00
Dry Martini	17,00
Espumante com verdadeira flor de Hibisco	25,00

Vodka Absolut	14,00
Red Label	16,00
Black Label	21,00
Chivas Regal 12 anos	24,00
Frangelico	16,00
Baileys, Amarula	14,00
Drambuie	25,00
43	17,00
Cointreau	17,00
Grand Marnier	25,00
Cachaça Vale Verde	9,00
Vinho do Porto	18,00

Café expresso	4,80
Cha Twinings	4,50

Coisas bem francesas

Kir (creme de cassis com vinho branco)	19,00
Kir royal (creme de cassis com espumante)	21,00
Calvados (destilado de maçã)	28,00
Cognac XO	30,00
Armagnac 10 anos	32,00



Vins pétillants Espumantes

	Taça 125ml	Jarra 500ml	Garrafa 750ml
1 ○ Santa Catarina (branco ou rosé) Vinícola Santa Augusta <i>Chardonnay ou Pinot noir</i>	22,00		105,00
2 ● Minas Gerais Luiz Porto <i>Chardonnay</i>	23,00		115,00
3 ○ França Cuvée Laurent Brut <i>Ugni blanc, colombard</i>	19,00		100,00
4 ○ Crémant de Bourgogne Charles Ranville Réserve <i>Chardonnay</i>			130,00
5 ○ Champagne Edmond Cheurlin <i>pinot noir, chardonnay</i>			226,00

Vins blancs Vinhos brancos

11 ○ Alsace Domaine Bott-Geyl <i>2013 Pinot blanc, pinot gris, pinot auxerrois</i>	26,00	97,00	120,00
12 ● Alsace Gewurztraminer Château Bestheim <i>2011 Gewurztraminer</i>	20,00	82,00	102,00
14 ○ Bourgogne La Cave d'Aze <i>2013 chardonnay</i>	26,00	95,00	135,00
15 ○ Bourgogne Pouilly-Fuissé Domaine des Gerbeaux <i>2014 chardonnay</i>	33,00	132,00	168,00
16 ○ Bourgogne Chablis Domaine Chevallier <i>2014 chardonnay</i>	27,00	109,00	152,00
17 ○ Bourgogne Chablis 1^{er} Cru Domaine Barat <i>2013 chardonnay</i>			178,00
18 ○ Bordeaux Blanc Chateau Ballan-Larquette <i>2012 sauvignon blanc, sémillon</i>	17,00	62,00	77,00
19 ○ Bordeaux Blanc Chateau Robin Saint-Denis <i>2015 sauvignon blanc, sémillon</i>	18,00	67,00	90,00
20 ● Bergerac Blanc Château de la Mallevielile <i>2014 sémillon, sauvignon blanc</i>	19,00	73,00	95,00
21 ○ Costières de Nîmes Château Beaubois <i>2016 Bourboulenc, Grenache, Roussane</i>	19,00	73,00	95,00

Para cada vinho, sempre indicamos: . o numero (para harmonizar com os pratos)
 . o estilo: ○ leve, ● corpo médio, ● encorpado
 . a região (em negrito)
 . o nome da vinícola
 . as uvas (em itálico)

Vins rosés

Vinhos rosés

		Taça 125ml	Jarra 500ml	Garrafa 750ml
25 ○	Côtes de Provence Domaine de Saint-Ser <i>2014 cinsault, grenache, syrah</i>	21,00	80,00	105,00
26 ●	Costières de Nîmes Chateau Beaubois <i>2016 syrah, grenache</i>	19,00	73,00	95,00
27 ●	Bordeaux Clairet Château Ballan-Larquette <i>2014 merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc</i>	19,00	73,00	95,00

Vins rouges

Vinhos tintos

30 ○	Loire Saumur-Champigny Domaine de la Bonnelière <i>2015 cabernet franc</i>	20,00	77,00	101,00
31 ○	Loire (região Sancerre) Domaine Alphonse Dolly <i>2015 pinot noir</i>	26,00	97,00	120,00
32 ○	Bourgogne Domaine de Gry-Sablon <i>2014 gamay noir</i>	26,00	95,00	135,00
33 ○	Bourgogne La Cave D'Aze <i>2010 pinot noir</i>	26,00	95,00	135,00
34 ●	Beaujolais Villages Château de la Terrière <i>2013 gamay</i>	22,00	77,00	109,00
35 ○	Beaujolais Chiroubles Domaine Ruet <i>2012 gamay</i>	25,00	90,00	129,00
36 ●	Bordeaux Côtes de Blaye Château Chante Alouette <i>2014 cabernet sauvignon, malbec, cabernet franc</i>	20,00	75,00	95,00
37 ●	Bordeaux Supérieur Château La Clotte de Jouanin <i>2007 cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc</i>	20,00	75,00	95,00
38 ●	Bordeaux Supérieur Château Peynaud <i>2010 cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot</i>	26,00	97,00	120,00
39 ●	Bordeaux Haut Médoc Château Charmail <i>2007 cab. sauvignon, merlot, cab. Franc, petit verdot</i>	33,00	132,00	168,00
41 ●	Saint-Emilion Grand Cru Château La Rose Piney <i>2010 merlot, cabernet-sauvignon, cabernet franc</i>			185,00
42 ●	Bordeaux Haut Médoc Château Haut-Beychevelle Gloria <i>2008 cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc</i>			195,00
43 ●	Côtes du Rhône Le Vieux Puits <i>2013 syrah, grenache</i>	19,00	76,00	95,00
44 ●	Côtes du Rhône Villages Laudun , Château Marjolet <i>2014 syrah, grenache</i>	24,00	88,00	120,00

45 ●	Châteauneuf du Pape , Domaine des Fines Roches			
	<i>2011 grenache, syrah, cinsault, mourvèdre, counoise, muscadin</i>			220,00
46 ☉	Minervois (Languedoc) Château de Cabezac			
	<i>2015 grenache, syrah, carignan</i>	21,00	85,00	105,00
47 ●	Corbières (Languedoc) Château de Fontarèche			
	<i>2016 syrah, grenache, carignan</i>	19,00	75,00	95,00
48 ☉	St Guilhem Le Desert (Languedoc) Domaine de l'Hortus			
	<i>2014 syrah, grenache</i>	19,00	75,00	95,00
49 ●	Cahors (Sud Ouest) Château Bru Lagardette			
	<i>2014 malbec</i>	17,00	67,00	110,00

Vinhos de Minas Gerais

Os vinhos mineiros merecem um destaque, pois a qualidade deles é acima da média nacional. Em vez de colher a uva em janeiro, o que prejudica o crescimento das uvas por causa das chuvas, as vinícolas mineiras podam o vinhedo em dezembro e fazem a colheita em julho, mês sem chuva. Além disso, a amplitude térmica entre dias quentes e noites frias melhora muito o amadurecimento da uva

		Taça 125ml	Jarra 500ml	Garrafa 750ml
50 ☉	Luiz Porto Chardonnay Luiz Porto			
	<i>2013 chardonnay</i>	21,00	85,00	105,00
51 ○	Dom de Minas Cabernet Franc Luiz Porto			
	<i>2014 cabernet franc</i>	17,00	64,00	85,00
52 ☉	Dom de Minas Syrah Luiz Porto			
	<i>2013 syrah</i>	17,00	64,00	85,00
53 ●	Maria Maria Syrah Maria Maria			
	<i>2013 syrah - Só no final do ano agora!</i>			
54 ☉	Maria Maria rosé Maria Maria			
	<i>2013 syrah</i>		69,00	90,00
55 ☉	Maria Maria branco Maria Maria			
	<i>2014 sauvignon</i>			
	<i>Medalha de Bronze 2017 Decanter. Só no final do ano agora!</i>			

Vins doux

Vinhos de sobremesa

56 ○	Vin de Pays de Vaucluse (Rhône) Cuvée Lilou			
	<i>2011 roussanne, marsanne</i>	18,00	73,00	92,00
12 ☉	Alsace Gewurztraminer Château Bestheim			
	<i>2011 Gewurztraminer</i>	20,00	82,00	102,00
57 ☉	Bordeaux Sauternes Château de Closiot			
	<i>2009 sémillon, sauvignon gris</i>	38,00	151,00	189,00
58 ☉	Vinho do Porto tinto Messias Ruby			
	<i>Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinta Roriz</i>	18,00		128,00