

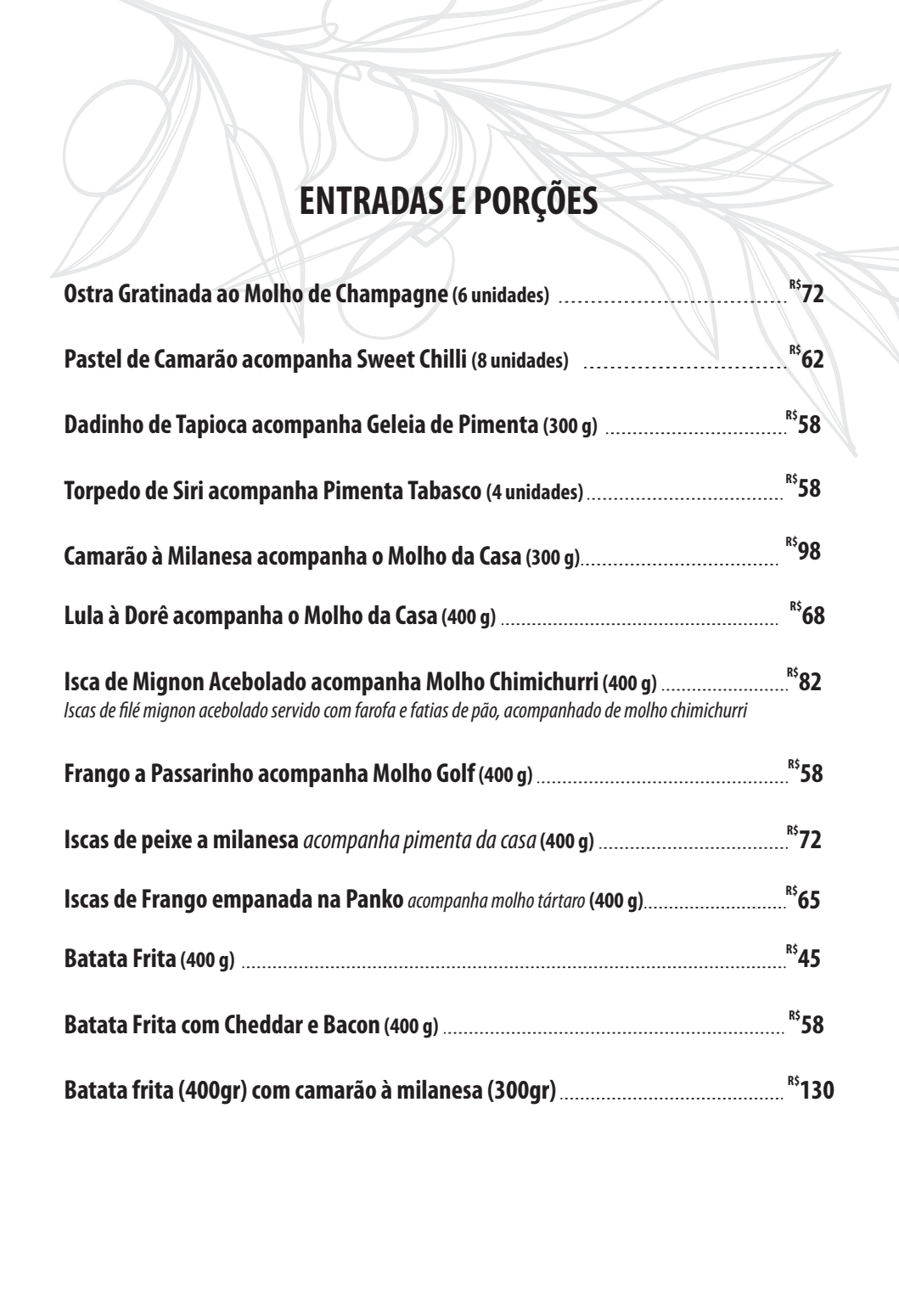


BOUQUET GARNI

G A S T R O N O M I A

Cardápio pelo Chef **Pedro Rebollo**





ENTRADAS E PORÇÕES

Ostra Gratinada ao Molho de Champagne (6 unidades)	R\$ 72
Pastel de Camarão acompanha Sweet Chilli (8 unidades)	R\$ 62
Dadinho de Tapioca acompanha Geleia de Pimenta (300 g)	R\$ 58
Torpedo de Siri acompanha Pimenta Tabasco (4 unidades)	R\$ 58
Camarão à Milanesa acompanha o Molho da Casa (300 g)	R\$ 98
Lula à Dorê acompanha o Molho da Casa (400 g)	R\$ 68
Isca de Mignon Acebolado acompanha Molho Chimichurri (400 g)	R\$ 82
<i>Isclas de filé mignon acebolado servido com farofa e fatias de pão, acompanhado de molho chimichurri</i>	
Frango a Passarinho acompanha Molho Golf (400 g)	R\$ 58
Isclas de peixe a milanesa acompanha pimenta da casa (400 g)	R\$ 72
Isclas de Frango empanada na Panko acompanha molho tártaro (400 g)	R\$ 65
Batata Frita (400 g)	R\$ 45
Batata Frita com Cheddar e Bacon (400 g)	R\$ 58
Batata frita (400gr) com camarão à milanesa (300gr)	R\$ 130

RISOTOS, MASSAS, CREME E SOPAS

Pratos Individuais

Risoto de Camarão R\$ 92

Risoto de Funghi com Iscas de Filé Mignon R\$ 86

Espaguete à Bolonhesa R\$ 62

 Espaguete ao Molho Três Queijos R\$ 60

Nhoque da Casa com Iscas de Filé Mignon R\$ 82

Nhoque ao Molho Bolonhesa R\$ 72

Nhoque Três Queijos R\$ 70

Canja R\$ 48

Frango desfiado, arroz, batata inglesa e cenoura

Creme de Aipim com Bacon R\$ 45

Creme de Cabotia com Gengibre R\$ 45



CARNES

Pratos Individuais

Bife a Cavalo R\$ 74

Entrecôte, 2 ovos fritos, arroz e batata frita

Parmegiana à Moda da Casa R\$ 92

Filé mignon recheado com catupiry, queijo e presunto, coberto com farofinha crocante e acompanhado de talharim na manteiga

Frango grelhado com legumes R\$ 62

Filé de peito grelhado com legumes salteados (brócolis chinês, cenoura, couve-flor e abobrinha italiana)

Salmão com Crosta de Ervas R\$ 96

Filé de Salmão com crosta, panko, parmesão, ervas e manteiga, acompanha legumes salteados (brócolis chinês, couve-flor, cenoura e abobrinha)

Filé de Dourado com Musseline de Baroa R\$ 82

Filé de dourado grelhado coberto de amêndoas noisettes, servido com musseline de batata baroa

LANCHES

Misto quente R\$ 45

Sanduíche de pão branco, queijo muçarela, presunto, acompanha batata frita e molho da casa

Queijo Quente R\$ 40

Sanduíche de pão branco e queijo muçarela, acompanha batata frita e molho da casa

Hambúrguer Clássico R\$ 58

Hambúrguer de 160 g (blend de costela e granito), alface, tomate, queijo muçarela, acompanha batata frita e molho da casa

Sanduíche Natural R\$ 42

Pão de fatia integral, maionese, ricota, cenoura, alface, tomate e peito de frango desfiado

Omelete de Presunto e Queijo R\$ 32

PRATOS FAMÍLIA

Para duas pessoas

Entrecot R\$ **195**

Entrecot, ovo frito, arroz e batata frita

Parmegiana R\$ **248**

Filé mignon à milanesa com molho de tomate fresco e mussarela, arroz e batata frita

Frango grelhado ou a milanesa R\$ **170**

File de peito, arroz, batata frita ou purê e salada mista

Filé de peixe nobre da estação R\$ **220**

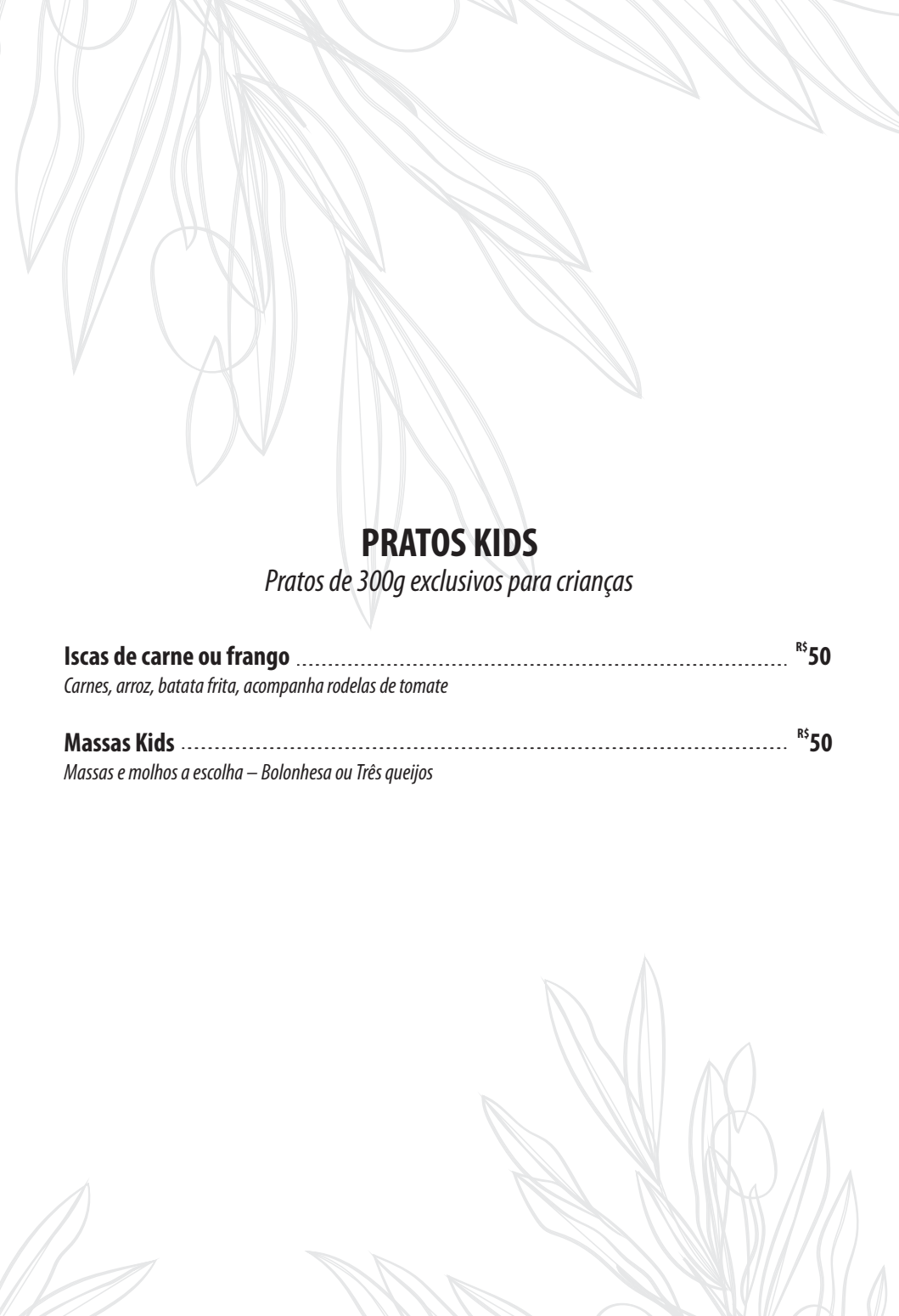
Filé de peixe grelhado coberto de amêndoas noisette, arroz e purê de batata Baroa

Camarão a milanesa R\$ **268**

Camarão, arroz, batata frita e salada mista

Camarão à parmegiana R\$ **280**

Camarão a milanesa com molho de tomate fresco e mussarela, arroz, batata frita e salada mista



PRATOS KIDS

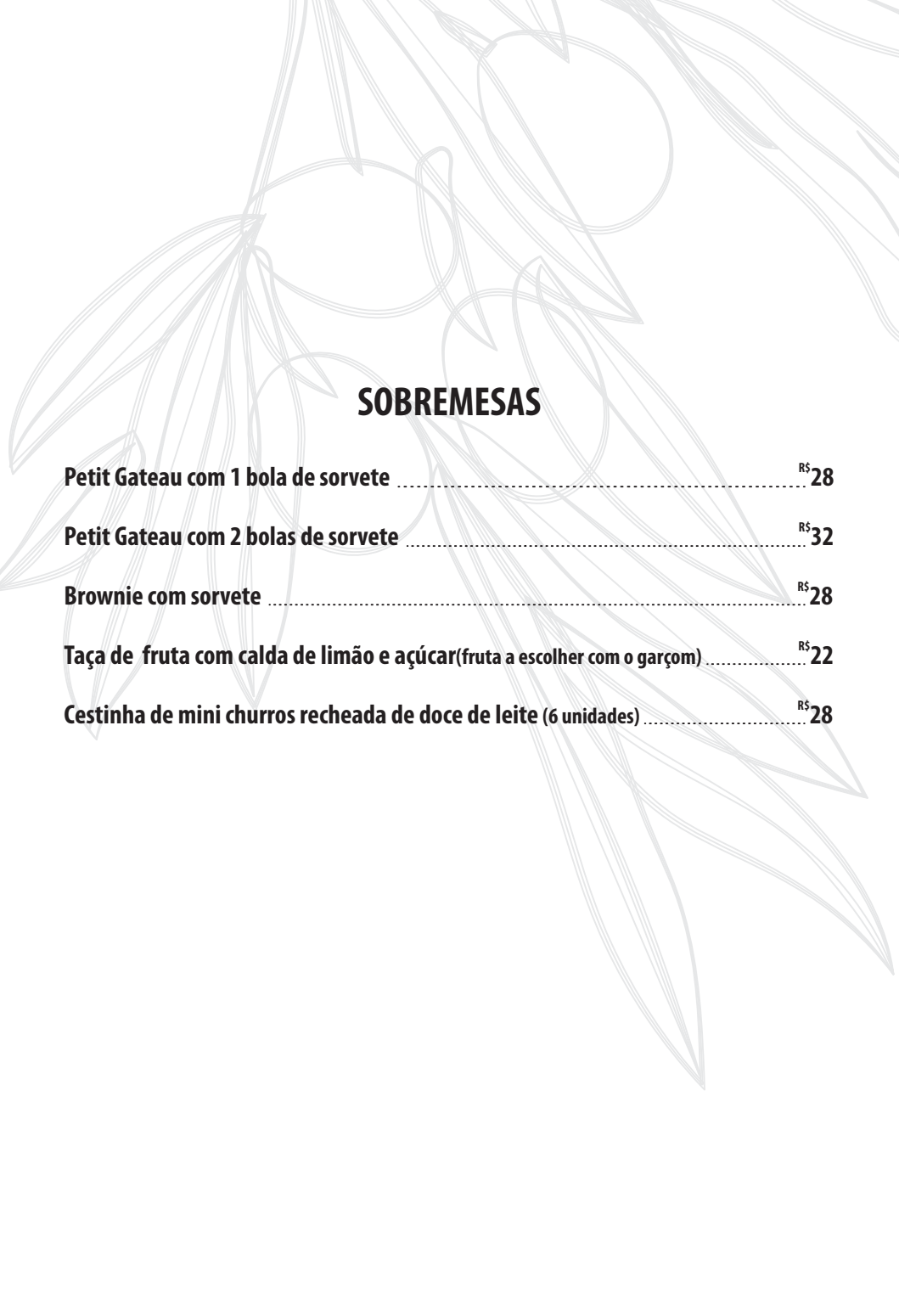
Pratos de 300g exclusivos para crianças

Isclas de carne ou frango R\$ **50**

Carnes, arroz, batata frita, acompanha rodela de tomate

Massas Kids R\$ **50**

Massas e molhos a escolha – Bolonhesa ou Três queijos



SOBREMESAS

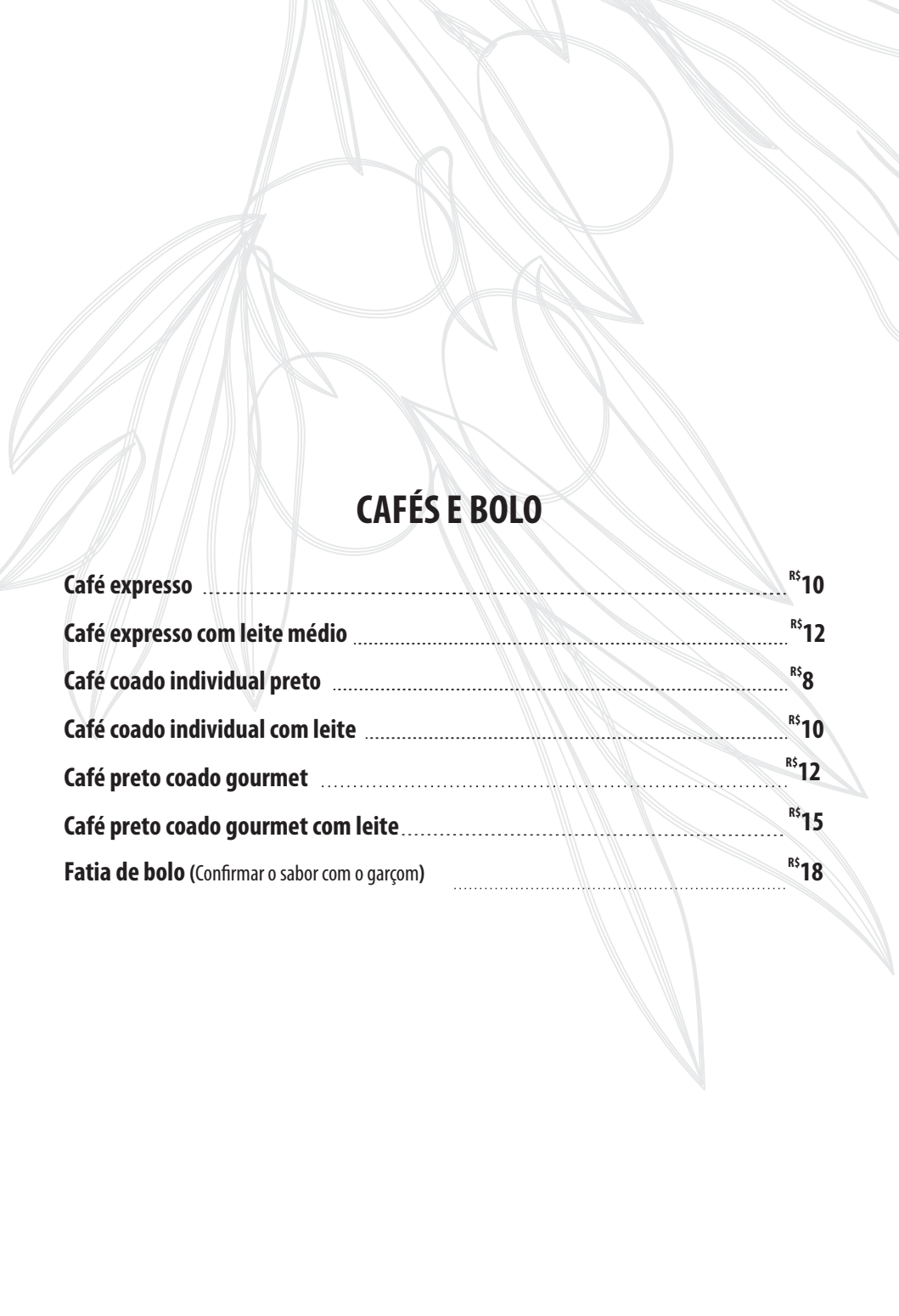
Petit Gateau com 1 bola de sorvete R\$ **28**

Petit Gateau com 2 bolas de sorvete R\$ **32**

Brownie com sorvete R\$ **28**

Taça de fruta com calda de limão e açúcar(fruta a escolher com o garçom) R\$ **22**

Cestinha de mini churros recheada de doce de leite (6 unidades) R\$ **28**



CAFÉS E BOLO

Café expresso	R\$ 10
Café expresso com leite médio	R\$ 12
Café coado individual preto	R\$ 8
Café coado individual com leite	R\$ 10
Café preto coado gourmet	R\$ 12
Café preto coado gourmet com leite	R\$ 15
Fatia de bolo (Confirmar o sabor com o garçom)	R\$ 18

SALADAS

Salada Caesar R\$ **48**

Folhas de alface americana, filé de peito de frango, croutons, queijo parmesão em lascas e molho Caesar

Salada Tropical R\$ **56**

Mix de folhas verdes com abacaxi grelhado, tomate cereja, laminas de amêndoas e raspas de limão

ADICIONAIS

Arroz (250 g) R\$ **16**

Legumes (250 g) R\$ **18**

Feijão (250g) R\$ **20**

Ovo frito/cozido R\$ **8**

Couvert de salada R\$ **12**

Extra de queijo parmesão R\$ **8**

Extra de bacon R\$ **8**

Extra de molhos R\$ **5**

BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS

Água mineral com ou sem gás garrafa 500ml.....	R\$ 8
Refrigerante lata.....	R\$ 16
Suco natural.....	R\$ 16
Suco Integral.....	R\$ 12
Água Tônica.....	R\$ 10
Red Bull.....	R\$ 25
Balde de gelo.....	R\$ 15
Soda italiana gengibre com limão.....	R\$ 20
Soda italiana cranberry.....	R\$ 20
Chá em lata zero açúcar.....	R\$ 12
Jarra de suco integral (900ml).....	R\$ 35

BEBIDAS ALCÓOLICAS

Cervejas Long Neck

Budweiser.....	R\$ 16
Heineken.....	R\$ 18
Eisebahn.....	R\$ 16
Taça de vinho.....	R\$ 28
Smirnoff Ice.....	R\$ 15

DOSES

DOSES DE DESTILADOS

Campani	R\$ 20
Jurupinga	R\$ 18
Martini	R\$ 20
Underberg	R\$ 20

DOSES DE VODKA

Smirnoff	R\$ 24
Absolut	R\$ 28

DOSES DE GIN

Gordons	R\$ 28
Seagers	R\$ 24

DOSES DE WHISKY

Red Label	R\$ 25
Chivas 12 anos	R\$ 35

DRINKS SEM ÀLCOOL

Mojito sem álcool	R\$ 30
Caipirinha de Morango sem álcool	R\$ 30
Soda Italiana Cranberry	R\$ 20
Soda Italiana de Tangerina	R\$ 20

DRINKS

Aperol Spritz	R\$ 40
<i>Espumante Brut, Aperol, água com gás e rodela de laranja</i>	
Caipirinha de frutas – Cachaça	R\$ 26
Caipirinha de frutas – Vinho	R\$ 28
Caipiroska de frutas – Vodka	R\$ 30
<i>Limão, morango, abacaxi, maracujá e café</i>	
Cosmopolitan	R\$ 35
<i>Vodka, Cointreau, xarope de cranberry e suco de limão</i>	
Cuba – Smirnoff	R\$ 28
<i>Vodka Smirnoff e coca-cola</i>	
Campari com Tônica	R\$ 35
<i>Campari, água tônica e meia rodela de laranja</i>	
Gin Tônica com Especiarias - Seagers	R\$ 40
<i>Gin Seagers, água tônica e especiarias</i>	
Gin Tropical	R\$ 40
<i>Gin Gordons, fatia de laranja e energético Red Bull tropical</i>	
Mojito	R\$ 35
<i>Suco de limão, hortelã, rum e água com gás</i>	
Sex on the Beach	R\$ 40
<i>Vodka, licor de pêssego, suco de laranja e groselha</i>	
Pinacolada	R\$ 35
<i>Rum, leite condensado, leite de coco e abacaxi</i>	
Drink do Barman	R\$ 45



Publique seu prato ou drink
no instagram marcando
@bouquetgarnioficial e
solicite a sua surpresa.

HORÁRIOS

Café da manhã 6h às 10h
Restaurante: 12h às 22h

Pagamento Imediato

Aceitamos cartões de crédito, débito, Alelo alimentação e PIX.

Legendas:



Vegetariano



Tempo de preparo especial