

VINHOS em taça

Solicite nossa Carta de Vinhos

aos finais de semana

Ceviche de ostras de Cananéia	45
Plateau de ostras frescas	½ dúzia 42/1 dúzia 79
Pastéis de carne e de queijo/camarão	30/35

SOBREMESAS

Creme brûlé	19	Dacquoise de castanha de caju e chocolate Callebaut, coulis de manga e sorvete de baunilha	28
Compota indiana de frutas com sorvete de coco e pistache	24		
Carolinas – com creme de caramelo e calda de chocolate	24	Sorvetes artesanais	18
Baked Alaska – flambado com licor Cointreau	28	Pudim Sauternes com ameixas ao Armagnac	26
Torta marzipã e chocolate	28	Arroz doce	24
Merengue de morango	24	Encharcada	19

Um clássico desde que abrimos o bistrô...

Olhans de novo por aqui...

VINHOS DE SOBREMESA

Solicite nossa Carta de Vinhos

Dá pra dispensar um Sauternes? En nuncal

DIGESTIVOS

Cointreau	26	Limoncello	26
Amarula	26	Frangelico	26
Amaretto Di Saronno	26	Peach Tree	26
Cuarenta Y Tres	26	Sambuca	26
Calvados	38	Poire Williams	26
Armagnac	36	Kirsch	26
Chartreuse L. Garnier	30	Grappa Bianca	26
Drambuie	26	Cognac XO	82
Grand Marnier	26	Cognac VSOP	40
Baileys	26		

CHÁS e INFUSÕES

Chá preto	10
Naturais Hortelã, hibisco e capim cidreira natural	10

CAFÉS

Blend especial Suplicy	8
Nespresso	9

Obrigado pela visita!

Charlo

BISTRÔ CHARLÔ

depuis 1988

Quando a gente abriu as portas há 30 anos, éramos um misto de deli e restaurante. Algumas pessoas gostavam de comer aqui, mas o nosso foco eram as receitas para comprar e levar. Colocávamos sobre um balcão ferrines, quiches, saladas, massas, carnes, sobremesas... Chegou então o momento em que todos queriam fazer as refeições por aqui.

Nasce aí a alma de bistrô, de restaurante de bairro, com comida afetiva e que temos ainda hoje.

Bon Appétit!

Charlo Whately



menu 2019

 facebook.com/bistrocharlo

 instagram.com/bistrocharlo

DRINKS DO BISTRÔ

Hendrick's Tonic - Hendricks, lâminas de pepino japônes	49
Aperol Spritz - Espumante, água com gás e aperol, rodela de laranja	32
Vesper - Gin, vodka, Lillet e zest de limão	40
Moscow Mule - vodka, suco de lima, espuma de gengibre	30
Greygoose Saint Germain - Greygoose, néctar de abacaxi e hortelã e espumante brut	40
Sangria - frutas frescas, Cointreau, conhaque, vinho tinto seco, gelo	Jarra 80 Taça 32
Clericot - frutas frescas, Cointreau, conhaque, vinho branco seco, gelo	Jarra 80 Taça 32
Havana Club Mojito de morango e manjeriço	40
Margarita - tequila, Cointreau, suco de limão	35

CLÁSSICOS

Manhatan	40	Whiskey Sour	40
Gin Tônica	40/45/49	Old Fashioned	40
Dry Martini	40/49/55	Mojito	40
Apple Martini	40	Cosmopolitan	30
Bloody Mary	40	Saquirinha	20
Negroni	40	Caipirinhas	20/25
<i>Temos também envelhecido no barril!</i>		Caipiroskas	20/25/30

WHISKIES

Black&White, J.W. Red Label, White Horse, JB, Cutty Sark	25
Jim Bean Bourbon Whiskey, Jack Daniel's Tennessee Whiskey, Jameson Irish Whiskey	28
Buchanan's 12 anos, J.W. Black Label, Chivas 12 anos, Ballantines 12 anos, Old Parr 12 anos, Logan 12 anos	35
Glenffidich 12 anos, J.W. Double Black	40
J.W. Gold Label 45	45
J.W. Blue Label	80
Macallan Amber 12 anos	60

CERVEJAS

TRADICIONAIS

Original/Serra Malte "As barrigudinhas" origem Brasil.	10
Stella Artois Clara Premium Lager 5%.	10
Heineken Clara Lager 5%.	10
Cerpa Clara Light Lager 5,3%.	15

ESPECIAIS

Colorado Cavim Pilsen dourada – com fécula de batata, 4,5%.	15
Colorado Appia Cerveja de trigo – com mel de laranjeira, 5,5%.	15
Colorado Indica IPA – com toque de rapadura, 7%.	22
Praya Witbier Witbier – com aroma de limão siciliano, 5,3%.	15

NÃO ALCOÓLICOS

Água sem gás	9	Suco de tomate	12
Água com gás	9	Sucos naturais	9
San Pellegrino 500ml	14	Coquetel de frutas	12
Refrigerantes	9	Soda Italiana	12

CANAPÉS e APERITIVOS

Dadinho de tapioca com queijo coalho, molho agridoce	28	Croquetas de brie	28
Burrata de búfala, espetinho de uva e molho de erva doce com jerez	48	Croquetas de presunto cru	28
Canapé de steak tartare	38	Gravlax de salmão feito no bistrô	32
Bolinho de Bacalhau	28	Bao de porco, pickles de cebola roxa, Dijon e maionese	32

ENTRADAS

Salada, figos grelhados, nozes e tartine de brioche com queijo de cabra	48
Carpaccio de rosbife, molho do Bistrô e mini brotos	39
Alface romana, croquetas de brie, presunto San Daniele	48

PRATOS

Arroz de frango da fazenda com quiabo tostado	66
Rã à Provençal com arroz puxado no próprio molho	98
Linguine ao vôngole*	66
Camarões grelhados, ravióli de abóbora e molho champagne	98
Moqueca de palmito pupunha e banana da terra	60
Magret de pato, redução de vinho do Porto e purê de cará	98
Jarret de vitela, risoto de Grana Padano	89
Entrecôte grelhado, batata bolinha e molho roquefort	82
Polvo cozido em baixa temperatura e grelhado – servido com risoto*	96

CLÁSSICOS DO BISTRÔ

Camarão à Provençal*	98
Nhoque carbonara à nossa moda – pancetta caseira, gema de ovo caipira	66
Bacalhau à Brás*	66
Peixe do dia grelhado, farofa de camarão, azeite de ervas e tomate assado	108
Medalhão de filé, molho Dijon e fritas	86
Picadinho do Bistrô – arroz, feijão preto, farofa, ovo pochê, banana e couve	66
Steak tartare – fritas e salada verde	68

**Estamos de volta ao menu do Bistrô!*

COUVERT BISTRÔ CHARLÔ R\$ 14

Pães artesanais com fermentação natural (branco e de azeitonas), o famoso patê do Charlô, manteiga francesa e grissini artesanal