



BISTRÔ CHARLÔ


Afirmar que o Charlô é um bistrô seria tão arriscado quanto afirmar que não é. O clima, a alma é toda da bistronomie parisiense. No cardápio, a gente permite inovar aqui e ali, com jeitinho brasileiro. Um bistrô adaptado ao espírito paulistano? Talvez seja essa uma boa definição...

Da Vila Medeiros pro Jardim,
já é um clássico de SP


PARA COMPARTILHAR

Rabada Tokyo - desfiada, com toque de saquê, no brioche caseiro	Acabou de entrar e eu já estou viciado!	28
Polenta trufada em cubos		22
Tartine de chèvre		22
Pán tumaca (pão de fermentação natural, tomate ralado, azeite, sal)	  GLÓRIA!	16
con jamón (com presunto Serrano)		29
Mussarela de búfala, tomates frescos e confitados, pão tostado de azeitonas pretas		40
Dadinho de tapioca, queijo coalho, chilli doce		28
Croquetas de presunto cru		28
Steak tartare na torrada caseira		48




AOS FINAIS DE SEMANA

Ceviche de ostras		45
Plateau de ostras frescas →  "Fresquíssima!"		½ dúzia 42/1 dúzia 79
Pastéis de carne e de queijo/camarão		30/35

ENTRADAS

Ravioli de mexilhão e pesto de salsinha		28
 Lentilha germinada no Bistrô, cubos de abóbora kabochá, pimenta de cheiro, abobrinha crocante, folhas de rúcula		28
Salada verde, figo grelhado, nozes picadas e tartine de chèvre		42

PRATOS PRINCIPAIS

Linguine ao vôngole - levemente picante 		58
Arroz de <u>frango caipira da fazenda</u> com quiabo tostado		60
Arroz meloso de polvo e bacon		89
Lasanha à bolonhesa do Bistrô <i>Tá vendo, a gente é um bistrô que tem lasanha...</i>		58
Nhoque carbonara à nossa moda - pancetta caseira, gema de ovo caipira		58
 Risoto de quinoa com abóbora, castanha do Pará tostada e cebolas caramelizadas		62
Atum selado, legumes crocantes ao molho de shoyu e algas hijiki		89
Bacalhau à Brás - lascas de bacalhau, ovo caipira, batata palha, azeitonas pretas		62
Camarão à provençal, arroz de frigideira ← <i>Um dos meus clássicos favoritos de sempre e pra sempre.</i> 		98
Peixe do dia grelhado, farofa artesanal de camarão, azeite de ervas, tomate assado		108

Servimos nossos pescados conforme a vontade do mar!

Minha definição de comida de conforto: é bom no calor, é ótimo no frio; vai bem no almoço e não pesa no jantar...

Escalope à milanesa, rúcula, tomate confit, purê de batatas		65
Bife de chorizo grelhado, fatiado, com molho de 3 pimentas, batatas rústicas		82
Linguiça feita no Bistrô com suculento cozido de lentilhas		56
Confit de pato, purê de banana da terra, batata bolinha, castanha do Pará		110
Steak Tartare, temperado ao momento, fritas, verdes		66
Medalhão de filé, molho de mostarda Dijon, batatas rústicas		78
Picadinho do Bistrô - arroz, feijão, farofa, ovo poché, banana, couve refogada		58

→ *Esse, aliás, desde que abrimos as portas!*

Couvert Bistrô Charlô R\$ 14

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

De todas as formas de preparar bacalhau, essa é de longe minha preferida.

BISTRÔ CHARLÔ

Quando a gente abriu as portas nesse endereço, éramos um misto de deLi com restaurante já que algumas pessoas gostavam de comer aqui, ainda que nosso foco eram as receitas para comprar e levar... O tempo foi passando e as pessoas passaram a vir mais, querer ficar. Ai nasceu a alma de bistrô, um restaurante de bairro, com comida afetiva, que temos ainda hoje.

SOBREMESAS

Pudim Sauternes com ameixas no Armagnac	24
Arroz doce com calda de caramelo	24
Encharcada <i>Impressionante o que os portugueses conseguiram criar com gemas e açúcar!</i>	21
Crème brûlée	19
Compota indiana de frutas com sorvete de coco e pistache ↳ ISSO É DELICIOSO, DELICIOSO...	24
Brownie cremoso de chocolate, sorvete de baunilha e calda de chocolate	24
Torta de marzipã e chocolate	24
Merengue de morango	24
Carolinas do Bistrô - recheadas com creme de caramelo, calda de chocolate - <i>UM CLÁSSICO DA CASA!</i>	24
Coupe de sorvetes caseiros do Bistrô - conferir nossos deliciosos sabores com os garçons!	18

DIGESTIVOS

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

CAFÉS

<u>Blend especial Suplicy</u>	7
Blend Nespresso e descafeinado	9

Dá pra dispensar um Sauternes? Eu nunca!

VINHOS DE SOBREMESA

Consulte nossa equipe ou peça nossa Carta de Vinhos para ver nossas opções

CHÁS



Nossa seleção de chás especiais	10
Earl Grey - <i>Chá preto da China com essência natural de bergamota</i>	
Chá Nana Minze - <i>Hortelã marroquina</i>	
Noites árabes - <i>Chá verde da China com blend de chás pretos da Índia e Ceilão</i>	
Rooitea caramelo - <i>Chá do arbusto Roi com pedacinhos de caramelo</i>	<i>É o que mais tenho tomado. Aromático e nada enjoativo.</i>
Darjeeling - <i>Chá preto suave da região de Darjeeling na Índia</i>	
Outono em Paris - <i>Pedaço de maçã, flores Hibiscos, rosas Mosquetas, casca de laranja e limão, aromas naturais</i>	
Chá Verveine - <i>Capim limão francês</i>	
Shogun - <i>Chá verde do Ceilão e da Indonésia</i>	



facebook.com/bistrocharlo



instagram.com/bistrocharlo

Obrigado pela visita!
Charlô