



## 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 Jardins,  
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 |   | 45 |
| Dadinho de tapioca, queijo coalho, chilli doce                                     |   | 28 |
| Croquetas de presunto cru  |   | 28 |
| Steak tartare na torrada caseira   |   | 48 |
| Linguiça feita no Bistrô, grelhada e servida com vegetais tostados                 |   | 56 |



### 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

|   |  |    |
|---|--|----|
|  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  |  | 45 |
| Camarões grelhados, abacate, tomate, cebola roxa e pimenta dedo de moça   |  | 62 |
| Mesclun, champignon Paris, chips de presunto Serrano e vinagrete clássico   |  | 45 |

### PRATOS PRINCIPAIS

|  |   |    |
|--|---|----|
| Linguine ao vôngole - levemente picante   |   | 58 |
| Arroz de <u>frango caipira da fazenda</u> com quiabo tostado   |   | 60 |
| Lasanha à bolonhesa do Bistrô  | Tá vendendo, a gente é um bistrô que tem lasanha... | 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 |
| Massa seca, camarões grelhados, tomate assado e limão siciliano  |   | 98 |

|  |   |     |
|--|---|-----|
| 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   | ← Um dos meus clássicos favoritos de sempre e pra sempre. | 110 |
| 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  |
| 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                    |  | 82  |
| 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<br>↳ 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

|                        |   |
|------------------------|---|
| Blend especial Suplicy | 8 |
| Nespresso descafeinado | 9 |

*Dá pra dispensar um Sauternes? E 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>   |   |