

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 crédito e débito Mastercard e Visa

Os 10% de taxa de serviço são opcionais.

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

Amuse-gueules

Para começar

Sugestões
de vinhos

- 19 . 36 **Sélection de fromages** 42,00
Seleção de queijos "à la française" feitos com maestria pelos brasileiros, com cesta de pão da Cumpanio.
- 51 . 52 **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** 38,00
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.
- 46 . 47 **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.
- 34 . 55 **Rillettes de canard** 36,00
Pato desfiado cozido lentamente com conhaque, ervas e vinho branco, e pickles da casa. Cesta de pão da Cumpanio.
- 46 . 48 **Terrine de pâté de campagne** 32,00
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.
- 20 . 21 **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.
- 13 . 27 **Aumônières de canard à la sauce Tucupi** 36,00
Criadas para o Fartura BH 2016, fizeram tanto sucesso que resolveram ficar. São 6 trouxinhas de massa filo e rillettes de pato ao tucupi, do jeitinho Au Bon Vivant.
- 18 . 51 **Cannelés au fromage de chèvre (V)** 38,00
Aquele bolinho doce canelado de Bordeaux... só que salgado! Feito com queijo de cabra, são 8 cannelés escoltados pelo que há de melhor para este queijo: maionese de beterraba e redução de vinagre balsâmico.

Sugestões
de vinhos

- 41 . 42 **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.
- 13 . 50 **Pastillas au fromage et Huacatay (V)** 32,00
Pastéis assados de massa filo mesclando o sabor pungente do queijo canastra fresco e o delicado da erva peruana Huacatay. E só!
- 34 . 47 **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

Sugestões
de vinhos

- 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 . 26 **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.
- 44 . 48 **Soupe à l'oignon** 36,00
Outro clássico de bistrô, com generosa camada de queijo Gruyère gratinado por cima... Todo o salão vai saber o que você pediu.
- 18 . 19 **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.
- 13 . 15 **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.
- 16 . 19 **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)** 37,00
Salada de queijo de cabra gratinado com mix de folhas, amêndoas e molho especial "vinaigrette"
- 26 . 27 **La Ratatouille "Au Bon Vivant"** **(V, G)** 29,00
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!
- 19 . 51 **Gratin de Coquilles Saint-Jacques** **(G)** 39,00
Gratinado de vieiras e alho-poró em molho coral

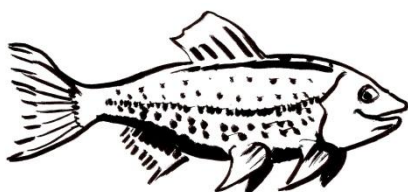


Poissons

Peixes

Sugestões
de vinhos

- 19 . 21 **Truta ao molho de amêndoas** 67,00
Filé de truta grelhado na manteiga com seu molho de amêndoas em lâminas , limão siciliano e creme de leite fresco. Para acompanhar, os famosos legumes glaceados do Au Bon Vivant: cebola bolinha, cenoura, alho-poró e brócolis, perfumados com tomilho.
- 13 . 20 **Feuilleté de la Mer** 81,00
Frutos do mar em crosta folhada com peixe, camarões, lagostins, polvo e lula ao vinho branco, creme fresco e molho "bisque".
- 19 . 21 **Poisson du Jour au beurre blanc de Cambuci"** 69,00
Peixe do dia ao molho de cambuci com lentilhas, alho-poró, farofinha crocante de castanhas. O cambuci é uma fruta azedinha da mata atlântica.
- 11 . 14 **Gnocchi de Morue (V)** 78,00
Bacalhau desfiado com nhoques de batata doce, alho-poró em coulis, em crisps e no vapor.
- 18 . 21 **Papillote 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 . 20 **Crevettes au Pastis (G)** 92,00
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

Sugestões
de vinhos

- 36 . 37 **Magret de canard à l'Orange (G)** 87,00
Magret de pato ao molho de laranja e Grand Marnier com cenouras, cebolas e brócolis glaceados.
- 37 . 48 **Confit de canard pommes "sarladaises" (G)** 79,00
Coxa e sobrecoxa de pato confitadas a baixa temperatura, em seu próprio molho roti, com batatas douradas e salteadas na gordura de pato. Salsinha para refrescar.
- 31 . 34 **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 leve e suave.
- 34 . 36 **Steak Tartare (conforme disponibilidade) (G, L)** 66,00
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.
- 42 . 48 **Entrecôte au Poivre Vert** 79,00
Filé de costela (bife ancho) de raça Angus ao tradicionalíssimo molho de pimenta verde e batatas salteadas com uma pitada de alecrim.
- 37 . 45 **Filet en croûte sauce Bordelaise** 82,00
Tournedos em crosta de parmesão e ervas, ao molho bordelês, mousseline de batatas trufado. Humm...
- 46 . 47 **Fricassée de pintade (G)** 79,00
Galinha d'Angola em "fricassée", cogumelos de Paris frescos e bacon, quiabinho empanado com queijo canastra curado e farinha de brioche. Acompanha um gratin dauphinois tradicional.
- 42 . 44 **Carré d'Agneau en croûte** 83,00
Carré de cordeiro em crosta de limão siciliano, ratatouille Au Bon Vivant e tapenade de azeitonas pretas.



Desserts

Sobremesas

Os sorvetes são da Alento

Sugestões
de vinhos

- | | | |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 2 | Tarte au citron – café | 23,00 |
| | Torta de limão com biscuit de café e chantilly de iogurte grego. Esqueça tudo o que você já sabe sobre tortas de limão. | |
| 3 | 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. | |
| 56 | Juliette e Romeo | 25,00 |
| | Romeo e Juliette, só que ao contrário: Um petit gateau de Camembert e um sorvete de goiabada, finalizando com praliné. | |
| 3 . 58 | Mousse au chocolat belge | 23,00 |
| | Mousse de chocolate belga com "tuiles" de avelãs. Tão simples, mas tão bom... | |
| 2 . 58 | Profiterolles | 23,00 |
| | 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. | |
| 58 | Tarte fine au chocolat et caramel salé | 25,00 |
| | Uma massa "sablée" com amêndoas, uma boa camada de chocolate inquestionável, uma fina camada de caramelo e alguns cristais de flor de sal. E o sorvete de baunilha 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>			140,00
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
13 ● Val de Loire Domaine de la Ragotière <i>2015 Sauvignon blanc</i>	23,00	85,00	118,00
14 ○ Bourgogne La Cave d'Aze <i>2013 chardonnay</i>	28,00	100,00	145,00
15 ○ Bourgogne Pouilly-Fuissé Domaine des Gerbeaux <i>2014 chardonnay</i>	30,00	120,00	154,00
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	64,00	88,00
19 ○ Bordeaux Blanc Chateau Robin Saint-Denis <i>2015 sauvignon blanc, sémillon</i>	18,00	69,00	90,00
20 ● Sud-Ouest Domaine Tétaud <i>2015 sauvignon blanc</i>	18,00	69,00	90,00
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>	23,00	88,00	115,00
26 ●	Costières de Nîmes Chateau Beaubois <i>2016 syrah, grenache</i>	19,00	73,00	95,00
27 ●	Bordeaux Clairet Château Ballan-Larquette <i>2016 merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc</i>	21,00	76,00	109,00

Vins rouges

Vinhos tintos

31 ○	Loire (região Sancerre) Domaine Alphonse Dolly <i>2015 pinot noir</i>	24,00	92,00	130,00
32 ○	Bourgogne Domaine de Gry-Sablon <i>2014 gamay noir</i>	26,00	99,00	149,00
33 ○	Bourgogne La Cave D'Aze <i>2010 pinot noir</i>	26,00	97,00	145,00
34 ○	Beaujolais Villages Château de la Terrière <i>2015 gamay</i>	22,00	81,00	119,00
35 ●	Beaujolais Chiroubles Domaine Ruet <i>2012 gamay</i>	25,00	90,00	129,00
36 ●	Bordeaux Supérieur Château La Clotte de Jouanin <i>2013 cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc</i>	19,00	75,00	95,00
37 ●	Bordeaux Supérieur Château Peynaud <i>2014 cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot</i>	24,00	90,00	120,00
38 ●	Bordeaux Haut Médoc Château Hennebelle <i>2012 cab. sauvignon, merlot, cab. Franc, petit verdot</i>	33,00	132,00	168,00
39 ●	Saint-Emilion Grand Cru Château La Rose Piney <i>2010 merlot, cabernet-sauvignon, cabernet franc</i>			185,00
40 ●	Bordeaux Haut Médoc Château Haut-Beychevelle Gloria <i>2008 cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc</i>			195,00
41 ●	Côtes du Rhône Château Marjolet <i>2016 syrah, grenache</i>	21,00	76,00	105,00
42 ●	Côtes du Rhône Villages Laudun , Château Marjolet <i>2014 syrah, grenache</i>	24,00	88,00	125,00
43 ●	Châteauneuf du Pape , Domaine des Fines Roches <i>2011 grenache, syrah, cinsault, mourvèdre, counoise, muscadin</i>			220,00
44 ●	Côtes du Ventoux (Languedoc) La Cavée <i>2013 grenache, syrah</i>	24,00	90,00	120,00
45 ●	Minervois (Languedoc) Château de Cabezac <i>2015 grenache, syrah, carignan</i>	21,00	85,00	109,00

46	🍷	Corbières (Languedoc) Château de Fontarèche <i>2016 syrah, grenache, carignan</i>	18,00	69,00	90,00
47	🍷	St Guilhem Le Desert (Languedoc) Domaine de l'Hortus <i>2016 syrah, grenache</i>	19,00	75,00	95,00
48	🍷	Cahors (Sud Ouest) Château Bru Lagardette <i>2015 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
Vinhos Brancos					
50	○	Dom de Minas Sauvignon branco Luiz Porto <i>2017 sauvignon branco</i>	17,00	64,00	85,00
51	🍷	Luiz Porto Chardonnay Luiz Porto <i>2016 chardonnay – madeira 6 meses</i>	21,00	76,00	98,00
Vinhos Tintos					
52	○	Dom de Minas Cabernet Franc Luiz Porto <i>2014 cabernet franc</i>	17,00	64,00	85,00
53	🍷	Dom de Minas Syrah Luiz Porto <i>2013 syrah</i>	17,00	64,00	85,00
54	🍷	Dom de Minas Merlot Luiz Porto <i>2014 merlot</i>	17,00	64,00	85,00
55	●	Luiz Porto Reserva Luiz Porto <i>2014 cabernet sauvignon – madeira 12 meses</i>	21,00	76,00	105,00

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 Dom José Tawny <i>Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz e Tinto Cão</i>	22,00		128,00