

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 credito e débito Mastercard e Visa**

**Os 10% de taxa de serviço são opcionais.**

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

# Amuse-gueules

## Para começar

Sugestões  
de vinhos

*Todas as terrines e rillettes vêm acompanhadas de cesta de pães*

- 19 . 31 Sélection de fromages** 45,00  
Seleção de queijos "à la française", feitos com maestria pelos brasileiros, e dos melhores exemplos das terras de Minas, com cesta de pães.
- 11 . 18 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.
- 12 . 57 Terrine 100% Foie Gras** 95,00  
Uma fatia do legítimo foie gras da Silvana, agora de volta ao menu, acompanhado de chutney de manga ubá , confit de cebola e sua cesta de brioche da casa.
- 34 . 35 Terrine de Foie Maigre** 28,00  
Fígado de pato magro com creme de leite fresco, vinho e especiarias, Um passo a caminho do sabor do foie gras, mais leve e não menos saboroso. Confit de cebola para acompanhar.
- 35 . 36 Terrine de pâté de campagne** 32,00  
Fatia de terrine de pernil suíno. O incontornável dos bistrôs franceses, com confit de cebola e pickles de pepininhos,
- 18 . 19 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.
- 31 . 34 Trio de rillettes** 39,00  
A França em um só petisco, com variações sobre a "rilette", tradicional pasta desfiada a degustar no pão: Pernil com maçã e Calvados, galinha assada com mostarda "à l'ancienne" e pato com poivre vert, pickles de pepininhos,
- 20 . 46 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.

Sugestões  
de vinhos

**52 . 54 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.

**44 . 48 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.

**Quiche du jour** 28,00  
É num prato simples que se percebe a qualidade. As nossas quiches têm massa finíssima, muito recheio e maciez... A cada dia, um sabor de quiche diferente (peça ao atendente).

**Corbeille de pain** 7,00  
Cesta de pão baguette da Cumpanio eleita várias vezes padaria do ano.



# 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.
- 19 . 27 Ceviche de bacalhau** 34,00  
Bacalhau "gadus morhua" temperado com molho cítrico de tangerina, ervas e cebola roxa. Um sabor inusitado e delicioso. Com chips artesanal.
- 25 . 27 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.
- 48 . 55 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.
- 27 . 51 Velouté de potiron à la sauge (V, G)** 32,00  
Creme de abóbora com manteiga de sálvia e crocante de bacon.
- 11 . 14 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!
- 11 . 16 Salade de Chèvre Chaud (V)** 37,00  
Salada de queijo de cabra gratinado com mix de folhas, amêndoas e molho especial "vinaigrette"
- 25 . 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!
- 18 . 20 Gratin de Coquilles Saint-Jacques (G)** 39,00  
Gratinado de vieiras e alho-poró em molho coral. Impossível explicar: só comendo...

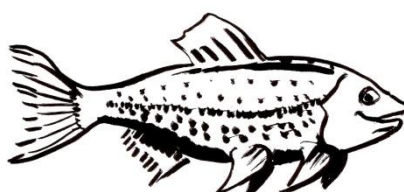


# Poissons

## Peixes

Sugestões  
de vinhos

- 11 . 50 Truite aux Amandes** 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.
- 19 . 51 Feuilleté de la Mer** 81,00  
Frutos do mar em crosta folhada com peixe, camarões, polvo e lula ao vinho branco, creme fresco e molho "bisque".
- 14 . 16 Morue aux herbes et olives Arbequinas** 85,00  
Lombo de bacalhau assado com ervas da horta, batatinhas, tomatinhos e a pequena e notável azeitona "Arbequina" de Minas (com caroço).
- 19 . 50 Ceviche de Bacalhau** 66,00  
Bacalhau "gadus morhua" temperado com molho cítrico de tangerina, ervas e cebola roxa. Um sabor inusitado e delicioso. Com chips artesanal.
- 20 . 51 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 . 51 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

- 37 . 38 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.
- 32 . 34 Fricassée de poule fermière** 65,00  
Galinha caipira em "fricassée", cogumelos de Paris frescos e bacon, quiabinho empanado no queijo canastra e brioche, com gratin dauphinois tradicional.
- 54 . 55 Confit de porc sauce uvaia** 68,00  
Lombo e papada suínos confitados, molho de uvaia, polenta grelhada com queijo d'Alagoa e farofa crocante de castanhas.
- 42 . 46 Baroa Baroa (G)** 67,00  
Picadinho de filé mignon e cogumelos variados flambados no conhaque, com batata baroa em mousseline e chips.
- 34 . 35 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.
- 37 . 43 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 . 48 Filet en croûte sauce Bordelaise** 82,00  
Tournedos em crosta de parmesão e ervas, ao molho bordelês, mousseline de batatas trufado. Humm...
- 44 . 56 Filet Rossini Au Bon Vivant** 126,00  
Tournedos com escalope de foie gras grelhado ao molho de vinho e trufas brancas, arroz vermelho com portobellos e funghi porcini. O paraíso.



# Desserts

## Sobremesas

*Os sorvetes são da Alento*

Sugestões  
de vinhos

- |                |  |       |
|----------------|--|-------|
| <b>2</b>       | <b>Tarte au citron – café</b>  | 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.  |       |
| <b>12</b>      | <b>Fruits rouges de Minas</b>  | 21,00 |
|                | Framboesas, morangos, mirtilos e amoras, todos de Minas, com chantilly de iogurte grego e telha crocante de praliné. Leveza com muito sabor...                             |       |
| <b>57</b>      | <b>Crepe Suzette</b>   | 22,00 |
|                | Crepe tradicional da Bretanha com leve sabor de baunilha e "beurre noisette", flambado no Grand Marnier com molho de laranja e, claro, sorvete de baunilha.                |       |
| <b>57 . 58</b> | <b>Tarte tatin</b>   | 18,00 |
|                | A famosa torta invertida de maçãs caramelizadas, com sorvete de baunilha. Nasceu de um erro e virou clássico da culinária francesa.  |       |
| <b>57 . 58</b> | <b>Profiterolles</b>   | 23,00 |
|                | Carolinas recheadas de sorvete de baunilha com calda de chocolate. Disponível em opção diet, com chocolate diet e sorvete de paçoquinha.                                   |       |
| <b>12</b>      | <b>Crème Brûlée (G)</b>  | 22,00 |
|                | Creme frio de baunilha de Madagascar com crosta de açúcar queimado. O queridinho das sobremesas.   |       |
| <b>59</b>      | <b>Tarte fine au chocolat et caramel salé</b>  | 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, claro. |       |



# Boissons

## Bebidas

Água mineral 500ml	5,00
Água com gás 500ml	5,50
Sucos naturais (uva e manga) 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
Manhattan	28,00
Vodka Absolut	14,00
Red Label	16,00
Black Label	21,00
Chivas Regal 12 anos	24,00
Jack Daniels	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	24,00
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

Todos os nossos espumantes são elaborados em método tradicional (ou "champenoise")

	Taça 125ml	Jarra 500ml	Garrafa 750ml
<b>2</b> ● <b>Minas Gerais (branco ou rosé)</b> Luiz Porto <i>Chardonnay, pinot noir</i>	21,00		115,00
<b>3</b> ○ <b>Campanha Gaucha</b> « Terroir d'Effervescence Brut » <i>Chardonnay, Pinot noir, Riesling</i>	16,00		80,00
<b>4</b> ○ <b>Crémant de Bourgogne</b> Charles Ranville Réserve <i>Chardonnay</i>			140,00
<b>5</b> ○ <b>Champagne</b> Edmond Cheurlin <i>pinot noir, chardonnay</i>			226,00

## Vins blancs

### Vinhos brancos

	Taça 125ml	Jarra 500ml	Garrafa 750ml
<b>11</b> ○ <b>Alsace</b> « Le Veilleur de Nuit » Domaine Turckheim <i>2016 Pinot blanc, pinot gris, gewurztraminer</i>	19,00	76,00	95,00
<b>12</b> ● <b>Alsace Gewurztraminer</b> Domaine Turckheim <i>2016 Gewurztraminer</i>	22,00	96,00	120,00
<b>13</b> ● <b>Val de Loire</b> Domaine de la Ragotière <i>2015 Sauvignon blanc</i>	23,00	85,00	118,00
<b>14</b> ○ <b>Bourgogne</b> La Cave d'Aze <i>2013 chardonnay</i>	27,00	106,00	145,00
<b>15</b> ○ <b>Bourgogne Pouilly-Fuissé</b> Domaine des Gerbeaux <i>2014 chardonnay</i>	30,00	118,00	154,00
<b>16</b> ○ <b>Bourgogne Chablis</b> Domaine Chevallier <i>2014 chardonnay</i>	32,00	122,00	162,00
<b>17</b> ○ <b>Bourgogne Chablis 1<sup>er</sup> Cru</b> Domaine Barat <i>2013 chardonnay</i>			178,00
<b>18</b> ○ <b>Bordeaux Blanc</b> Chateau Ballan-Larquette <i>2012 sauvignon blanc, sémillon</i>	19,00	76,00	95,00
<b>19</b> ○ <b>Bordeaux Entre-deux-Mers</b> Domaine de Ricaud <i>Medalha de ouro Macon 2017</i> <i>2016 sémillon, sauvignon</i>	22,00	88,00	110,00
<b>20</b> ● <b>Languedoc Picpoul de Pinet</b> Domaine Font Mars <i>Decanter 92 pts</i> <i>2016 picpoul</i>	19,00	73,00	96,00
<b>21</b> ○ <b>Costières de Nîmes</b> Château Beaubois <i>2016 Bourboulenc, Grenache, Roussane</i>	24,00	90,00	115,00

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
24 ○ <b>Campanha Gaucha</b> « Terroir de Rosé » <i>2017 syrah, cabernet franc, merlot, teroldego</i>	15,00	62,00	78,00
25 ○ <b>Côtes de Provence</b> Domaine de Saint-Ser <i>2016 cinsault, grenache, syrah</i>	23,00	88,00	115,00
26 ● <b>Costières de Nîmes</b> Château Beaubois <i>2016 syrah, grenache</i>	20,00	73,00	102,00
27 ● <b>Bordeaux Clairet</b> Château Ballan-Larquette <i>2016 merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc</i>	21,00	76,00	109,00

## Vins rouges

### Vinhos tintos

	Taça 125ml	Jarra 500ml	Garrafa 750ml
31 ○ <b>Loire (região Sancerre)</b> Domaine Alphonse Dolly <i>2015 pinot noir</i>	25,00	100,00	135,00
32 ○ <b>Bourgogne</b> Domaine de Gry-Sablon <i>2014 gamay noir</i>	26,00	99,00	149,00
33 ○ <b>Bourgogne</b> Maison Dubois <i>2014 pinot noir</i>	29,00	116,00	159,00
34 ○ <b>Vin de France</b> Maison Jaffelin <i>2016 pinot noir</i>	17,00	68,00	85,00
35 ○ <b>Beaujolais Villages</b> Abel Pinchard <i>2015 gamay</i>	20,00	76,00	99,00
36 ● <b>Bordeaux</b> Château La Clotte de Jouanin <i>2013 cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc</i>	19,00	75,00	95,00
37 ● <b>Bordeaux Supérieur</b> Château Peynaud <i>2014 cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot</i>	24,00	90,00	125,00
38 ● <b>Bordeaux Graves</b> Château l'Arc Saint-Pierre <i>2015 cabernet sauvignon, merlot</i>	29,00	116,00	159,00
39 ● <b>Bordeaux Saint-Emilion</b> Château Petit Faurie-Quet <i>2014 merlot, cabernet franc</i>	35,00	141,00	185,00
40 ● <b>Bordeaux Haut Médoc</b> Château Labat <i>2014 cab. sauvignon, merlot, cab. Franc</i>			190,00
41 ● <b>Bordeaux Lalande de Pomerol</b> Château La Petite Duchesse <i>2012 cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc</i>	30,00	97,00	165,00
42 ● <b>Côtes du Rhône</b> Les Violettes <i>2014 syrah, grenache</i>	19,00	75,00	95,00
43 ● <b>Côtes du Rhône Laudun</b> Château de Marjolet <i>2014 syrah, grenache</i>	25,00	95,00	125,00
44 ● <b>Côtes du Rhône Ventoux</b> La Cavée <i>2014 syrah, grenache</i>	21,00	76,00	110,00
45 ● <b>Châteauneuf du Pape</b> , Domaine des Fines Roches <i>2011 grenache, syrah, cinsault, mourvèdre, counoise, muscadin</i>			220,00
46 ● <b>Corbières (Languedoc)</b> Château de Fontarèche <i>2016 syrah, grenache, carignan</i>	18,00	69,00	90,00

		Taça 125ml	Jarra 500ml	Garrafa 750ml
<b>47</b> ● <b>Minervois (Languedoc)</b> Château Cabezac <i>2016 syrah, grenache</i>		23,00	88,00	115,00
<b>48</b> ● <b>Cahors (Sud Ouest)</b> Château Bru Lagardette <i>2015 malbec</i>		18,00	72,00	90,00
<b>49</b> ● <b>Campanha Gaucha</b> « Terroirs d'Élégance » <i>2016 cabernet franc, teroldego, cabernet sauvignon, acellotta, tannat</i>		16,00	66,00	83,00

## 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. A amplitude térmica entre dias quentes e noites frias melhora o amadurecimento da uva.

### Vinhos Brancos

<b>50</b> ○ <b>Dom de Minas Sauvignon branco</b> Luiz Porto <i>2017 sauvignon branco</i>		17,00	64,00	85,00
<b>51</b> ● <b>Luiz Porto Chardonnay</b> Luiz Porto <i>2016 chardonnay – madeira 6 meses</i>		21,00	76,00	98,00

### Vinhos Tintos

<b>52</b> ○ <b>Dom de Minas Cabernet Franc</b> Luiz Porto <i>2014 cabernet franc</i>		17,00	64,00	85,00
<b>53</b> ● <b>Dom de Minas Syrah</b> Luiz Porto <i>2016 syrah</i>		17,00	64,00	85,00
<b>54</b> ● <b>Dom de Minas Merlot</b> Luiz Porto <i>2014 merlot</i>		17,00	64,00	85,00
<b>55</b> ● <b>Luiz Porto Cabernet Sauvignon</b> Luiz Porto <i>2014 cabernet sauvignon – madeira 12 meses</i>		21,00	76,00	105,00
<b>56</b> ● <b>Luiz Porto Syrah</b> Luiz Porto <i>2014 Syrah – madeira 12 meses</i>		25,00	102,00	140,00

## Vins doux

### Vinhos de sobremesa

		Taça 125ml	Jarra 500ml	Garrafa 750ml
<b>12</b> ○ <b>Alsace Gewurztraminer</b> Domaine de Turckheim <i>2016 Gewurztraminer</i>		22,00	96,00	120,00
<b>57</b> ● <b>Côtes de Gascogne</b> Domaine du Tariquet <i>2012 100% gros manseng</i>		28,00	115,00	150,00
<b>58</b> ● <b>Bordeaux Sauternes</b> Château de Closiot <i>2009 sémillon, sauvignon gris</i>		38,00	151,00	189,00
<b>59</b> ● <b>Vinho do Porto tinto</b> Ramos Pinto Tawny <i>Tinta Roriz e Tinto Cão</i>		24,00		

# Les Vins du bonheur

## Os vinhos da felicidade

Os vinhos a preços moderados sempre trazem o desafio da qualidade. Aqui, como em toda a carta de vinhos, o Philippe testou e selecionou vinhos que representam os melhores compromissos do mercado entre custo e qualidade.

		Garrafa 750ml
<b>Vinhos Brancos</b>		
60	● Chile – Vale do Casablanca Veramonte <i>2016 Chardonnay</i>	60,00
<b>Vinhos Tintos</b>		
61	○ Espanha – Somontano Viñas del Vero <i>2016 Cabernet Sauvignon, syrah, tempranillo</i>	60,00
62	● Portugal – Bairrada D.O.C Colinas de Ançã <i>2015 бага, touriga nacional, aragonés</i>	60,00
63	● Chile – Vale do Colchagua Veramonte <i>2016Carmenère</i>	60,00
64	● Chile – Vale Central Kawin Reserva <i>2017Cabernet Sauvignon</i>	60,00
65	● Uruguai – Canelones Bodega Filgueira <i>2002 Cabernet Sauvignon</i>	60,00

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)