

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

- 13 . 52 Sélection de fromages** 47,00
Seleção de queijos “à la française” feitos com maestria pelos brasileiros, e dos melhores exemplos das terras de Minas, com cesta de pães da Cumpanio
- 11 . 24 Tartines de Saumon Gravlax** 40,00
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** 97,00
Uma fatia do legítimo foie gras da chef Silvana, acompanhada de geleia de figos e vinho do Porto, confit de cebola e sua cesta de brioche da casa.
- 30 . 53 Terrine de foie maigre** 34,00
Fígado de pato magro com creme de leite fresco, vinho e especiarias. Um passo a caminho do sabor do foie gras, mas leve e não menos saboroso. Com confit de cebola, pickles de cebola roxa, cesta de pão e brioche.
- 31 . 48 Terrine de pâté de campagne** 34,00
Fatia de terrine de pernil suíno. O incontornável dos bistrôs franceses, com confit de cebola e pickles de pepininhos.
- 13 . 50 Terrine de truite fumée** 36,00
Terrine de truta fresca e defumada artesanalmente, com doçura levemente picante: uma geléia de pimentão e pimenta da casa.
- 30 . 54 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.
- 21 . 22 Aumônières de canard à la sauce Tucupi** 38,00
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.
- 11 . 22 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

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 29,00
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 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

- 30 . 38 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.
- 13 . 18 Brandade de bacalhau** 36,00
Creme de bacalhau "Gadus Morhua" e batatas com vinho branco, creme de leite fresco, e crisps de alho-poró
- 21 . 25 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.
- 46 . 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 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.
- 16 . 51 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!
- 13 . 50 Salade de Chèvre Chaud (V)** 38,00
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!
- 14 . 20 Gratin de Coquilles Saint-Jacques (G)** 39,00
Gratinado de vieiras e alho-poró em molho coral. Impossível explicar, só comendo...

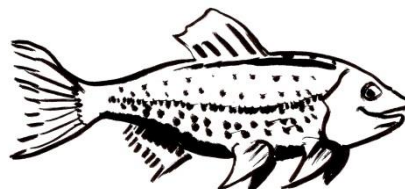


Poissons

Peixes

Sugestões
de vinhos

- 11 . 22 Truta ao molho de amêndoas** 69,00
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.
- 20 . 21 Feuilleté de la Mer** 82,00
Frutos do mar em crosta folhada com peixe, camarões, polvo e lula ao vinho branco, creme fresco e molho "bisque".
- 14 . 19 Morue aux herbes et olives Arbequinas** 82,00
Lombo de bacalhau assado com ervas da horta, batatinhas, tomatinhos e a pequena notável azeitona "Arbequina" de Minas (com caroço).
- 13 . 18 Brandade de bacalhau** 72,00
Creme de bacalhau "Gadus Morhua" e batatas com vinho branco, creme de leite fresco, e crisps de alho-poró, mix de folhas verdes com molho "vinaigrette"
- 13 . 50 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)** 96,00
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.
- 36 . 55 Fricassée de poule fermière** 67,00
Galinha caipira em "fricassée", cogumelos de Paris frescos e bacon, quiabinho empanado no queijo canastra e brioche, com gratin dauphinois tradicional.
- 44 . 54 Confit de porc sauce clémentine** 72,00
Lombo e papada suínos confitados, molho de mexerica carioca, polenta grelhada com queijo d'Alagoa e farofa crocante de castanhas.
- 46 . 48 Baroa Baroa (G)** 68,00
Picadinho de filé mignon e cogumelos variados, flambados no conhaque, com batata baroa em mousseline e em chips artesanais.
- 30 . 38 Steak Tartare (conforme disponibilidade) (G, L)** 68,00
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.
- 44 . 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 . 56 Filet en croûte sauce Bordelaise** 82,00
Tournedos em crosta de parmesão e ervas, ao molho bordelês, mousseline de batatas trufado. Humm...
- 47 . 48 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

Sugestões
de vinhos

Os sorvetes são da Alento

- | | | |
|----------------|--|-------|
| 1 | 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. | |
| 2 | Fruits rouges de Minas | 21,00 |
| | Framboesas, morangos, mirtilos e amoras, todos de Minas, com chantilly de iogurte grego e telha crocante de praliné. Leveza com muito sabor. | |
| 2 . 57 | Tarte Tatin | 19,00 |
| | A famosa torta invertida de maçãs caramelizadas com sorvete de baunilha. Nasceu de um erro e virou clássico da culinária francesa. | |
| 56 . 57 | Profiterolles | 23,00 |
| | Carolinas recheadas de sorvete de baunilha com calda de chocolate. Disponível em opção diet, com chocolate diet e sorvete de paçoquinha. | |
| 2 . 12 | Crème Brûlée (G) | 23,00 |
| | Creme frio de baunilha de Madagascar com crosta de açúcar queimado. O queridinho das sobremesas. | |
| 12 . 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

Sem álcool

Água mineral 500ml	5,00
Água com gás 500ml	5,50
Sucos naturais (uva ou manga)	12,00
Limão espremido	3,00
Refrigerantes	5,00

Cervejas

Stella Artois 275ml	8,50
X Wäls 600ml	24,00
Belgian Witte (Trigo) 600ml	24,00
Praya (Premium Witbier) 600ml	24,00

Drinks

Aperol Spritz	22,00
Caipirinha	19,00
Caipivodka Absolut	24,00
Dry Martini	17,00

Whiskies

Red Label	20,00
Black Label	24,00
Jack Daniels	24,00

Doses

Vodka Absolut	14,00
Frangelico	18,00
Baileys, Amarula	18,00
Drambuie	27,00
43	22,00
Cointreau	22,00
Grand Marnier	25,00
Cachaça Vale Verde	12,00
Vinho do Porto	24,00
Café expresso	5,50
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

Produção mineira

A cervejaria Backer inova e cria o primeiro whisky single malt do Brasil. Suave, elegante, com notas de baunilha, mel e damasco.

Whisky single malt 3 Lobos	24,00
----------------------------	-------

O Lebbos é o único gin brasileiro com adição de Lúpulo, mas refrescante, mais leve e com notas cítricas.

Gin Lebbos	20,00
------------	-------



Vins pétillants

Espumantes

Todos os nossos espumantes são elaborados em método tradicional
(segunda fermentação dentro da garrafa)

	Taça 125ml	Jarra 500ml	Garrafa 750ml
1 ● Minas Gerais (branco ou rosé) Luiz Porto <i>Chardonnay, pinot noir</i>	23,00		115,00
3 ○ Campanha Gaucha (branco ou rosé) « Terroirs d'Effervescence Brut » <i>Chardonnay, pinot noir, riesling</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

	Taça 125ml	Jarra 500ml	Garrafa 750ml
11 ○ Alsace « Le veilleur de nuit » Domaine Turckheim <i>2016 Pinot blanc, pinot gris, gewurztraminer</i>	19,00	76,00	95,00
12 ● Alsace Gewurztraminer Domaine Turckheim <i>2016 Gewurztraminer</i>	22,00	96,00	120,00
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>	27,00	106,00	145,00
15 ○ Bourgogne Pouilly-Fuissé Domaine des Gerbeaux <i>2014 chardonnay</i>			154,00
16 ○ Bourgogne Chablis Domaine Chevallier <i>2014 chardonnay</i>	32,00	122,00	162,00
17 ○ Bourgogne Chablis 1^{er} Cru Domaine Barat <i>2013 chardonnay</i>			178,00
18 ○ Bordeaux Blanc Chateau Beauséjour <i>2017 sauvignon blanc, semillon</i>	19,00	76,00	95,00
19 ○ Bordeaux Entre-deux-Mers Domaine de Ricaud <i>2016 sauvignon blanc, semillon</i>	Medalha de ouro Macon 2017 22,00	88,00	110,00
20 ● Languedoc Picpoul de Pinet Domaine Font Mars <i>2016 picpoul</i>	Decanter 92pts 19,00	73,00	96,00
21 ● St Guilhem-le-Desert (Languedoc) Les 3 Châteaux <i>2018 Viognier</i>	19,00	74,00	98,00
22 ○ St Guilhem-le-Desert (Languedoc) Les Déesses Muettes <i>2018 Chardonnay</i>	19,00	74,00	98,00

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	○ Campanha Gaucha « Terroir de Rosé » 2017 syrah, cabernet franc, merlot, teroldego	15,00	62,00	78,00
25	○ Côtes de Provence Domaine de Saint-Ser 2017 cinsault, grenache, syrah	23,00	88,00	115,00
26	● Pays d'Oc Terres de l'Engarran 2017 syrah, grenache	21,00	76,00	108,00
27	● Bordeaux Clairet Château Ballan-Larquette 2016 merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc	21,00	76,00	109,00

Vins rouges

Vinhos tintos

		Taça 125ml	Jarra 500ml	Garrafa 750ml
30	○ Anjou (Val de Loire) Trésors de Loire 2017 cabernet franc, cabernet sauvignon	20,00	75,00	98,00
31	○ Loire (região Sancerre) Domaine Alphonse Dolly 2015 pinot noir	25,00	100,00	135,00
32	○ Bourgogne Domaine de Gry-Sablon 2014 gamay noir	26,00	99,00	149,00
33	○ Bourgogne Domaine Masson-Dubois 2014 pinot noir	29,00	116,00	159,00
34	○ Vin de France Maison Jaffelin 2017 pinot noir	17,00	68,00	85,00
35	○ Beaujolais Villages Abel Pinchard 2015 gamay	20,00	76,00	99,00
36	● Bordeaux Château La Clotte de Jouanin 2013 cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc	19,00	75,00	95,00
37	● Bordeaux Supérieur Château Peynaud 2014 cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot	24,00	90,00	125,00
38	● Bordeaux Graves Château l'Arc Saint-Pierre 2015 cab. sauvignon, merlot, cab. Franc, petit verdot	29,00	116,00	159,00
39	● Bordeaux Saint-Emilion Château Petit Faurie-Quet 2014 merlot, cabernet franc			185,00
40	● Bordeaux Haut Médoc Château Labat 2014 cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc			190,00
41	● Bordeaux Lalande de Pomerol Château La Petite Duchesse 2012 cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc			165,00
42	● Côtes du Rhône Château de Marjolet 2016 syrah, grenache	21,00	76,00	110,00
43	● Côtes du Rhône Laudun Château de Marjolet 2016 syrah, grenache	25,00	79,00	130,00
44	● Côtes du Ventoux (Rhône) Les 5 Terroirs – parreiras antigas 2015 syrah, grenache	21,00	76,00	110,00
45	● Châteauneuf du Pape Domaine Durieu 2014 grenache, syrah, cinsault, mourvèdre, counoise			245,00

		Taça 125ml	Jarra 500ml	Garrafa 750ml
46	● Corbières (Languedoc) Château de Fontarèche <i>2016 syrah, grenache, carignan</i>	18,00	69,00	90,00
47	● Minervois (Languedoc) Château de Cabezac <i>2017 grenache, syrah</i>	23,00	88,00	115,00
48	● Cahors (Sud Ouest) Château Bru Lagardette <i>2015 malbec</i>	18,00	79,00	90,00
49	● Campanha Gaucha « Terroirs d'Élegance » <i>2017 cabernet franc, teroldego, ancelotta, 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. 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>2015 cabernet franc</i>	17,00	64,00	85,00
53	○ Dom de Minas Syrah Luiz Porto <i>2014 syrah</i>	17,00	64,00	85,00
54	● Dom de Minas Merlot Luiz Porto <i>2015 merlot</i>	17,00	64,00	85,00
55	● Luiz Porto Reserva Luiz Porto <i>2015 cabernet sauvignon – madeira 12 meses</i>	21,00	76,00	105,00
56	● Luiz Porto Reserva Luiz Porto 3º tinto da América Latina IWC 2018 <i>2014 syrah – madeira 18 meses</i>	25,00	102,00	140,00

Vins doux

Vinhos de sobremesa

		Taça 125ml	Jarra 500ml	Garrafa 750ml
12	○ Alsace Gewurztraminer Domaine de Turckheim <i>2011 Gewurztraminer</i>	22,00	96,00	120,00
57	● Côtes de Gascogne Domaine du tariquet <i>2012 Gros manseng</i>	28,00	115,00	150,00
58	● Bordeaux Sauternes Château de Closiot <i>2009 sémillon, sauvignon gris</i>	38,00	151,00	189,00
59	● Vinho do Porto tinto Dom José Tawny <i>Touriga Nacional, Touriga Francesa, 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 – e as vezes grandes surpresas – entre custo e qualidade.

Garrafa
750ml




Vinhos Brancos

- 60  **Chile – Vale do Casablanca** Veramonte
2016 chardonnay 60,00

Vinhos Tintos

- 61  **Espanha – Somontano** Viñas del Vero
2016 tempranillo, cabernet sauvignon, syrah 60,00
- 62  **Portugal – Bairrada D.O.C** Colinas de Ançã
2015 baga, touriga nacional, aragonês 60,00
- 63  **Chile – Vale do Colchagua** Veramonte
2017 carmenere 60,00
- 64  **Chile – Vale Central** Kawin
2018 cabernet sauvignon 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)*