

PETISQUERIE

- CROQUETE DE PORCO** . 28
Com molho agridoce
- GOUGÈRES** . 28
Carolinas salgadas recheadas com queijo gruyère
- PASTEL DE QUEIJO RACLETE** . 28
Com cebola caramelizada
- HOMUS COM CRUDITÉ DE LEGUMES** . 28
Legumes frescos com dip de pasta de grão de bico
- LULINHAS PANÉE** . 36
Lula à dorê com molho tártaro
- TARTINE TOMATE & BÚFALA** . 34
Nossa bruschetta afrancesada: mussarela de búfala, tomate assado, tapenade de azeitona e pesto de manjeriço
- CANAPÉ STEAK TARTARE** . 34
- MOULES ET FRITES BRASSERIE** . 45
Mariscos com molho de tomate, alho, vinho branco e cebolinha
Acompanha fritas, minibaguete e aioli
- COXINHAS DE RÃ À PROVENÇAL** . 46
Fritas na manteiga de alho com molho de tomate
- GRAND PLATEAU MISTO** . 38 / 59
Mussarela de búfala, presunto de Parma, salame cacciatore, pasta de roquefort, tomate assado, mostarda Dijon e pickles
- POT-POURRI** . 37
Um mix da nossa Petisquerie: croquete de porco, gougères, pastéis de queijo raclete e canapé steak tartare

SALADES, TARTES E TARTARES

- SALADA VERDE, QUEIJO DE CABRA** . 26 / 39
Folhas verdes com queijo de cabra morno e praliné
- SALADA DE FRANGO SPICY** . 26 / 39
Fatiadas de peito de frango, rúcula, cenoura, broto de feijão, coentro, amendoim e molho oriental picante
- TABULE DE LULA** . 26 / 39
Com rúcula selvagem
- TORTA DE FRANGO TIA OLGA** . 40
Acompanha fritas ou salada verde
- STEAK TARTARE** . 38 / 54
Carne bovina crua e temperada, picada na ponta da faca. Acompanha torradas e fritas
- TARTAR DE ATUM** . 43 / 62
Atum cru em cubinhos, temperado

SANDWICHES (COM FRITAS OU SALADAS + R\$ 8)

- SANDUÍCHE DE PORCO ORIENTAL** . 29
Porco desfiado, molho missô, pickles, repolho roxo e coentro
- ICI BURGER** . 33
Burger, queijo, cebola caramelizada e pickles de pepino
- SPICY BURGER** . 33
Burger, spicy mayo, queijo, alface e pickles de pepino
- CROQUE MONSIEUR** . 32
Brioche, queijo gruyère e presunto, gratinado
- CROQUE MADAME** . 34
Brioche, queijo gruyère e presunto, gratinado, com um ovo frito em cima

SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

- SEGUNDA: PICADINHO** . 51
Arroz, caldo de feijão, banana frita, farofa, pastel de queijo e ovo frito
- TERÇA: PEIXE DO DIA COM MISSÔ** . 57
Com arroz basmati e mini alho poró
- QUARTA: CASSOULET** . 49
Típica feijoada francesa com feijões brancos, confit de pato, linguiças e arroz
- QUINTA: CARRÉ DE PORCO CHARCUTIÈRE** . 61
Carré de porco grelhado, purê de mandioquinha com cebolas e molho de mostarda com pickles
- SEXTA: BACALHAU À PROVENÇAL** . 68
Bacalhau confitado com batata, tomate, cebola e ervas
- SÁBADO: ARROZ DE FRUTOS DO MAR** . 68
- DOMINGO: RADIATORE BRÁZ TRATTORIA** . 48
Com ragù de linguiça

CLASSIQUES BRASSERIE

- FRANGO ASSADO BRASSERIE** . 49
Galeto assado com legumes salteados
- BOEUF BOURGUIGNON** . 65
Carne cozida em baixa temperatura, molho de vinho tinto, bacon, cenoura, minicébolos e cogumelos
Acompanha purê
- STEAK FRITES** . 53 / 63
Steak ou mignon com fritas
Molhos: béarnaise, poivre, mostarda Maille ou roquefort
- RISOTO DE COGUMELOS TRUFADO** . 63
- LINGUINI BRASSERIE** . 49
Massa com creme de leite, bacon, parmesão, sálvia e ovo frito
- ATUM "MI CUIT" DO ICI BISTRÔ** . 77
Atum semi-cru em crosta de gergelim, purê de batata com wasabi e molho de gengibre
- PEIXE DO DIA** . 63
Com pupunha, espinafre e molho de Martini
- ARROZ DE PATO** . 54
Com pato confitado, vagem e ovo frito
- STROGONOFF BRASSERIE** . 49
Com arroz e batata palha
- SCHNITZEL DE VITELA COM SALADA DE BATATA** . 71
Milanesa de vitela, salada de batata e rúcula selvagem
- PORCO NO MISSÔ** . 57
Porco fatiado com arroz basmati, salada fresca de cenoura, coentro e amendoim

SOBREMESAS

- PAIN PERDU DO ICI BISTRÔ** . 26
Brioche na manteiga, creme inglês, pera em calda e purê de pera
- PROFITEROLES** . 12 / 26
Carolinas recheadas de sorvete servidas com calda quente de chocolate
- MIL-FOLHAS** . 25
- MOUSSE AU CHOCOLAT** . 24
- FRUTA DO DIA** . 13



BIÈRES À LA PRESSION

ICI 00 BLONDINE

EXPORT • DOURADA
BRASIL • 250 ML (5,2%)
10

ICI 02 COLORADO

IPA • COBRE
BRASIL • 250 ML (7,0%)
13

VEDETT

WITBIER • PALHA
BÉLGICA • 250 ML (4,7%)
25

BROOKLYN BROWN

BROWN ALE • MARROM
EUA • 250 ML (5,6%)
25

BIÈRE INVITÉE

PERGUNTE AO SEU
GARÇOM SOBRE A
CERVEJA CONVIDADA

BIÈRES EN BOUTEILLES

PILSENS E LAGERS

CLARAS, LEVES, REFRESCANTES E COM AMARGOR EQUILIBRADO.

DAMA AMERICAN LAGER	American Lager • Dourada • Brasil	600 ml	4,5%	29
HB	Helles • Dourada • Alemanha	500 ml	5,1%	30
BROOKLYN LAGER	Vienna Lager • Âmbar • EUA	355 ml	5,2%	28

ESTILO BELGA

BASTANTE AROMÁTICAS, COMPLEXAS E COM POUCO
AMARGOR, PODEM TER ELEVADO TEOR ALCOÓLICO.

BROOKLYN 1/2 ALE	Session Saison • Dourada • EUA	355 ml	3,4%	31
BLONDINE BLOND ALE	Blond Ale • Dourada • Brasil	500 ml	5,7%	32
GOOSE ISLAND SOFIE	Saison • Dourada • EUA	355 ml	6,5%	30
DUVEL	Strong Golden Ale • Dourada • Bélgica	330 ml	8,5%	30
MAREDSOUS 10	Tripel • Dourada • Bélgica	330 ml	10,0%	32
WÄLS DUBBEL	Dubbel • Marrom • Brasil	375 ml	7,5%	29

LUPULADAS

PARA OS FÃS DE AMARGOR, COM A PRESENÇA MARCANTE DO LÚPULO
TANTO NO AROMA QUANTO NO SABOR.

WÄLS SESSION CITRA	Session IPA • Dourada • Brasil	600 ml	3,9%	28
VEDETT IPA	IPA • Âmbar • Bélgica	330 ml	5,5%	29
DOGMA TOURO SENTADO	IPA • Dourada • Brasil	310 ml	6,5%	31
GOOSE ISLAND IPA	IPA • Dourada • EUA	355 ml	5,9%	30
COLORADO VIXNU	Imperial IPA • Âmbar • Brasil	600 ml	9,5%	30

MALTADAS

PREDOMÍNIO DOS SABORES DO MALTE E SUAS NOTAS CAMELIZADAS,
ACHOCOLATADAS OU TOSTADAS VINDAS DA TORREFAÇÃO DO CEREAL.

BOMBARDIER	Special Bitter • Cobre • Inglaterra	330 ml	5,2%	30
TENNENT'S SCOTCH ALE	Scottish Ale • Âmbar • Escócia	330 ml	9,0%	27
AYINGER CELEBRATOR	DoppelBock • Marrom • Alemanha	330 ml	6,7%	32
VOLCANO COFFEE STOUT	Coffee Stout • Preta • Brasil	310 ml	7,5%	30
WÄLS PETROLEUM	Imperial Stout • Preta • Brasil	375 ml	12%	30

TRIGO

COM TRIGO NA RECEITA E SEM AMARGOR, APRESENTAM NOTAS
FRUTADAS E CONDIMENTADAS, ALÉM DE DELICADA ACIDEZ.

ERDINGER	Weissbier • Dourada • Alemanha	330 ml	5,3%	28
COLORADO APPIA	Weissbier • Dourada • Brasil	310 ml	5,5%	20
AYINGER URWEISS	Weissbier • Âmbar • Alemanha	500 ml	5,1%	31

COM FRUTAS

ICI 03 WÄLS	Witbier • Amora • Brasil	375 ml	5,1%	29
MORADA CUPUAÇU SOUR	Berliner Weisse • Cupuaçu • Brasil	355 ml	5,5%	30
LIEFMANS KRIEK BRUT	Ale de Flanders • Cereja • Bélgica	330 ml	6,0%	42

SEM ÁLCOOL

ERDINGER SPORT	Weissbier • Dourada • Alemanha	330 ml	0,4%	28
----------------	--------------------------------	--------	------	----

SIDRA

BEBIDA FERMENTADA À BASE DE MAÇÃ OU PÊRA.

MAGNERS BERRY	Pera com Frutas Vermelhas • Irlanda	330 ml	4,5%	24
MAGNERS ORIGINAL	Maçã • Irlanda	330 ml	4,5%	24

COQUETÉIS

APEROL SPRITZ . 32	DRY MARTINI . 33	CAIPIRINHA . 23
BLOODY MARY . 30	COSMOPOLITAN . 30	CAIPIROSKA . 25 / 32 / 40
KIR ROYAL . 32	GIN TONICA CLASSIC . 29	CAIPISAKE . 25
MOJITO . 30	MARGARITA CLÁSSICA . 33	MISTA E FRUTAS VERMELHAS . 4
NEGRONI . 32	MANHATTAN . 33	

SOFT DRINKS

SUCO DE TOMATE . 12	REFRIGERANTE . 6,5
SUCO DE LIMÃO . 9	H2OH . 8
SUCO DE UVA INTEGRAL . 11	ÁGUA C/ & S/ GÁS . 6
PINK LEMONADE . 12	ÁGUA PERRIER . 11
VIRGIN MOJITO . 10	CAFÉ . 6,5