



PARA COMPARTILHAR

Nossas tábuas

Chat Noir		\$ 17.500
Quesos, fiambres y mousse de salmón		
Empanadas Noir		\$ 14.500
Recheio de carne ao molho ao estilo da Borgonha		
Pato Noir		\$ 19.500
Rillette, presunto curado na casa, croquete e rolinho primavera		
Gourmet Noir		\$ 15.500
Endívia recheada com queijo roquefort e nozes, mini quiche, croquete de salmão com molho tártaro e cogumelos fritos (ostras com creme trufado)		
Ostras frescas	(6 un)	\$ 12.500
Com limão e vinagrete de chalotas	(12 uni)	\$ 23.000
Seleção de queijos nacionais e importados		\$ 15.500

ENTRÉES

Prensado de foie gras mi-cuit, compota de pimenta amarela, chutney e brioche caseiro.	\$ 19.500
Polvo à provençal, ratatouille e crocante de arroz.	\$ 14.500
Ovo trufado, cogumelo, bacon defumado e salsa.	\$ 9.200
Mistura de folhas verdes, verduras e brotos com vinagre de framboesa.	\$ 6.500



Raviolão de rabo de boi e tutano servido com acelga.	\$ 8.500
Tartare "Chat Noir" De carne bovina meio crua / meio cozida e gema curada	\$ 10.500
Mexilhões à marinera cremosa caldo de vinho branco, tomate e salsa, servido com batatas fritas caseiras.	\$ 8.500
Mosaico do mar, batata nativa e algas	\$ 12.500
Sopa de cebola da vovó "Armance". Versão caseira deste clássico francês.	\$ 7.500
Escargots à moda de Borgonha (conforme disponibilidade), com manteiga de salsa e alho na concha.	\$ 8.500

PLATS

Lombo Angus à bordalesa (Lombo Angus marmorizado, molho de vinho tinto e tutano, pomme Anna crocante).	\$ 24.500
Magret de pato, gastrique de limão verde, mousseline de ervilha e pérolas de vegetais da estação.	\$ 25.500
Truta à meunière, creme de chilote e cenoura glaceada.	\$ 22.500
Tagliatelle com tinta de lula caseira Com ragu de frutos do mar.	\$ 17.500
Tournedos Rossini Medalhão clássico de filé, foie gras e molho trufado.	\$ 25.500
Risoto com cogumelos e morillas.	\$ 19.500
Coelho desfiado ao estilo Rossini com polenta frita.	\$ 19.500
Congrio dourado confitado, molho bisque e croquete de espinafre.	\$ 19.500



Boeuf Bourguignon do Franck \$ 16.500
Preparado com ponta de paleta cozida lentamente.

Pithivier de pato confitado (25 min) \$ 23.500
Em massa

FROMAGE

Seleção do dia de queijos nacionais e importados. \$ 15.500

DESSERTS

Crème brûlée tradicional. \$ 7.500

Tiramisu sem açúcar. \$ 7.500

Seleção de sorvetes. \$ 7.500

Copa Chat Noir \$ 7.500
(sorvete de baunilha, chantilly, praliné, biscoito de cacau, avelã e calda de chocolate)

Copa Chat Rouge \$ 7.500
Sorvete de framboesa, merengue, chantilly, framboesa desidratada e tuile

Carrinho de sobremesas. \$ 7.500
(valor por cada sobremesa)