



Belidas Diversas

Água mineral 300 ml	2,60	Refrigerantes.....	5,00
Água mineral c/gás.....	2,80	Schweppes.....	5,30
Suco copo (250ml.).....	4,70	Sucos jarra (700ml.).....	9,40
Água de coco copo (250ml.).....	5,40	Água de coco jarra (700ml.).....	12,60
Cerveja (300 ml) - Skol.....	5,00	Cerveja Devassa (600 ml).....	8,30
Cerveja Brahma/ Itaipava (600 ml).....	7,50	Original, Eisenbahn, Heineken, (600 ml)	12,00
Cerveja long neck-Budweiser, Stella Artois, Heineken.....	7,80	Vodka importada.....	15,50
Red bull.....	15,00	Gin importado.....	20,00
Bacardi limão.....	5,00	Smirnoff Ice.....	8,60
Vodka (Smirnoff/orloff).....	5,50	Grapa.....	7,50
Campari.....	5,00	Steinhaeger.....	7,20
Whisky (8 anos, Jonnie Red, Black White).....	12,00	Gin / Run.....	4,50
Whisky (12 anos, Jonnie Black, Old Parr, Chivas).....	20,00	Cachaça mineira.....	5,20
Whisky (Jack Daniels).....	16,00	Martini.....	4,50
Whisky (Jim Beam).....	16,00	Tequila (Jose Cuervo).....	16,00

Coquetéis

Caipirinha (pitu)	8,80	Caipirosca.....	10,00
Caipirinha (cachaça especial)	9,90	Caipisaque.....	16,00
Caipirosca de fruta (abacaxi, morango, maracujá, uva, kiwi)	14,80		
Margarita.....	22,50	Pina colada.....	12,50
Irish coffee.....	15,00	Dry Martini.....	12,00
Cocktail de frutas.....	8,80	Cocktail de frutas com álcool.....	13,50

Crepes e Sobremesas

Crepe de manga e sorvete de creme	9,50	Crepe de morango e chocolate.....	10,50
Crepe de banana, calda de maracujá e sorvete creme... ..	9,50	Creme de Papaya ao cassis	7,50
Crepe banana, leite condensado e sorvete de creme.....	9,50	Petit gâteau.....	12,50
Crepe de goiaba, creme de leite e sorvete de creme.....	9,50	Torta alemã.....	7,90
Craquele de chocolate com calda branca.....	8,50	Açaí na tigela com granola e banana.....	9,50

Digestivos

Café com creme, capuccino (pequeno)	5,20	Café expresso	4,00
Brandy (domecq).....	5,90	Cognac (fundador).....	18,00
Cognac (Hennessy, Remy Martin) -vsop.....	22,00	Cognac (Remy Martin) - xo.....	56,00
Cointreau.....	12,40	Frangelico/Amarula.....	12,50
Peach tree.....	13,30	Drambuie.....	13,30
Qarenta y três / Sambuca.....	14,50	Vinho do porto.....	10,40



Crepes e saladas

Crêpe Jambon (presunto, queijo, azeitona, champignon, molho de tomate, especiarias).....	11,00
Crêpe Poulet (frango desfiado ao cream cheese, azeitona fatiada, milho verde, palmito, molho de tomate, especiarias).....	13,00
Crêpe Crevette (camarão puxado na manteiga e ao molho de tomate e tomate seco, cream cheese, azeitona e especiarias).....	32,00
Salada Caesar (folhas de alface temperadas ao molho mostarda, parmesão, ovo cozido picado, croutons, atum e bacon grelhado).....	28,00
Salada Simples (buquê de folhas verdes, tomate, ervilha natural, cebola e pepino).....	16,50
Salada Primavera (buquê de folhas verdes, tomate, ervilha natural, azeitona, queijo, salame, ovo cozido e salsa fresca).....	30,00
Salada caprese (tomates escolhidos, queijo gouda, rúcula e manjericão).....	22,00

Petiscos e entradas

Carpaccio (finas fatias de lombo paulista, ao azeite e mostarda com alcaparras, polvilhado ao parmesão e torradas).....	26,00
Bruscheta (torradas ao alho, tomate picado na faca, com ervas e alho).....	11,00
Bolinho de bacalhau (06 unidades).....	21,00
Queijo de coalho do sertão grelhado.....	18,00
Calabresa fatiada acebolada e farofa.....	12,00
Cocktail de camarão.....	31,00
Polvo Mediterraneo (polvo no azeite com alcaparras, tomate, cebola) torrada.....	21,50
Casquinho de caranguejo (02 unidades).....	12,00
Camarões a milanesa (camarões ao suave tempero, empanados e molho rose).....	74,00
Iscas de peixe ao toque do cheff empanadas e molho rose.....	42,00
Frango a passarinho ao alho e molho rose.....	15,00
Torradas ao alho e especiarias.....	4,20

Aves

Frango a Jardineira (files de peito de frango grelhados, arroz e legumes na manteiga).....	26,00
Frango a Espanhola (files de peito de frango desfiado ao molho tomate, azeitona, pimentões a juliana puxado com spaghetti e salsa fresca).....	28,00
Frango à Suíça (files de peito de frango empanado recheado com: champignon, presunto e queijo, arroz a piemontese e purê de batatas).....	32,00



LA CACHETTE
CASA DE FONDUE & RESTAURANTE

Cozinha regional do sertão

Carne de Sol Sertaneja (contra filé de sol grelhado, arroz da terra, feijão verde ao coentro, pirão de queijo de coalho, farofa d' água).....	66,00
Queijo ao mel de engenho, queijo de coalho grelhado ao mel de engenho.....	12,00

Crustáceos e peixes

Camarão Chasseur (camarões no azeite e açafrão, flambado ao conhaque, molho de tomate, cebolinha fresca, arroz e batata sauté).....	98,00
Camarão Tropical (camarões na manteiga com abacaxi, flambado ao conhaque, suave molho branco, arroz e batata corada).....	108,00
Camarão a Grega (camarões empanados, arroz à grega e batata palha, gratinados ao molho de tomate e queijo, salsa fresca).....	86,00
Camarão da Vila (camarões ao tempero do chef, puxados ao gengibre com leite de coco e pimentão com toque de pimenta, arroz e legumes na manteiga).....	99,00
Camarão Potengi (camarões puxados ao cream cheese, arroz e batata sauté).....	104,00
Risoto de camarão (risoto com camarão ao toque do cheff).....	98,00
Risoto de bacalhau (risoto com bacalhau desfiado).....	55,00
Bacalhau a Gomes de Sa (bacalhau desfiado puxado no azeite, arroz, batata, ovo cozido, cebola e azeitona, salsinha).....	52,00
Moqueca mista (files de peixe e camarão cozidos ao dendê, leite de coco, tomate e cheiro verde, arroz branco, pirão).....	89,00
Peixe à Belle Meuniere (file de peixe grelhado puxado com; azeite, alcaparras, champignon e camarão, salsa fresca, arroz e batata sauté).....	75,00
Peixe ao molho de Camarão (file de peixe a dorê ao molho de camarão, arroz e purê de batatas).....	79,00
Peixe ao pescador (peixe grelhado, arroz e legumes na manteiga).....	56,00

Carnes

Mistão de carne grelhado (picanha fatiada, sobre coxa de frango desossada, linguiça toscana, arroz e batata frita).....	56,00
Picanha grelhada (picanha em fatias grelhada, arroz, farofa e batatas gratinadas ao cream cheese).....	85,00
Steak au Poivre (filé grelhado ao próprio molho com pimenta e creme de leite, acompanhado com fettucini na manteiga e manjericão).....	84,00
Filé Diplomata (medalhões de filé alto grelhado ao bacon, molho madeira e champignon, arroz à grega e batata frita).....	85,00
Filé Oswaldo Aranha (filé grelhado puxado ao bacon e alho, arroz puxado ao: alho, farofa e ovo, acompanhado de batata corada).....	79,00



Fondues no óleo, na chapa, ou no caldo.

Fondue especial da casa (Mix com: fondue de queijo de entrada, Fondue de; carne, camarão, frango e fondue de chocolate).....	160,00
Raclete (quatro tipos especiais de queijos, batata cozida, mostarda escura, pão e pepino em conserva).....	69,00
Raclete mixta (dois tipos especiais de queijos, picanha fatiada, batata cozida, mostarda escura, pão e pepino em conserva).....	82,00
Fondue de queijo classico (dois tipos de queijos especiais fundidos ao vinho e alho, maçã, brocolis, goiabada e pão dormido)	68,00
Fondue de queijo alemão (dois tipos de queijos especiais fundidos ao vinho, alho, pão dormido e calabresa defumada grelhada).....	74,00
Fondue de queijo italiano (dois tipos de queijos especiais fundidos ao vinho e gorgonzola, alho, maçã, brocolis, goiabada e pão dormido).....	91,00
Fondue de carne (filé em cubos, batata frita, salada de beterraba e cenoura crua, cinco molhos da casa, abacaxi).....	90,00
Fondue de camarão (file de camarão, batata frita, salada de beterraba e cenoura crua, cinco molhos da casa).....	119,00
Fondue de frango (filé de frango em cubos, batata frita, salada de beterraba e cenoura crua, cinco molhos da casa).....	55,00
Fondue Suíço (chocolates suíço com amêndoas, fundidos com conhaque e quatro porções de frutas da estação).	73,00
Fondue de Chocolate (chocolates fundidos com conhaque, quatro porções de frutas da estação).	44,00
Fondue de Chocolate Diet (chocolate diet fundido com conhaque, quatro porções de frutas da estação).	72,00

Massas

Spaghetti a Carbonara (creme de leite, gema de ovo, bacon).....	38,00
Spaghetti a Bolonhesa (molho de tomate e carne moída).....	40,00
Fettuccine a Parisiense (molho branco, frango desfiado, ervilha, presunto).....	42,00
Fettuccine al Mare (polvo, peixe e camarões salteados ao fio de azeite, molho de tomate e manjerição fresco).....	92,00

Taxa de serviço 10%.

Horário de funcionamento

De Sexta-feira a Sábado das 11h: 30 min as 0h.

De Domingo a Quinta-feira das 11h: 30 min as 23h.

Aos sábados tem:

Feijoada - arroz branco, couve ao bacon, farofa, torresminho, laranja.....38,00