

ADÉLE

Adéle nasceu como um bistrô francês e continua com uma alma francesa. Mas como todo espírito livre, evoluímos.
Hoje, somos mais que um bistrô, um lugar para comer com liberdade.

Aqui, não ficamos presos a uma só geografia. Possuímos sim influências francesas, mas também brasileiras, italianas e mediterrânea.

O que une tudo é sabor, frescor e vontade de compartilhar.

Nossa carta de vinhos se destaca pelos vinhos do velho mundo.
Às quartas a rolha é free, nos demais dias taxa de rolha é cem reais.
A carta de drinks foi elaborada pela mixologista Adriana Pino e conta com uma coquetelaria que passeia entre clássicos e releituras.

Para os pequenos não possuímos um menu específico, encorajamos a experimentarem o menu de nosso cardápio que além de mais saudável é possível fazer pequenas adaptações.

Faça seu evento conosco: 11 97167-0588

Para Começar

COUVERT

Focaccia, Pão de leite, manteiga temperada e chèvre | 32

STEAK TARTARE

Clássico francês de carne crua temperada picada na ponta da faca e chip's de batata doce | 68

QUICHE LORRAINE

Torta francesa com creme leve, gruyère e bacon. Acompanha mini hortaliças | 32

MOULETS ET FRIES

Mexilhões, vinho branco, cebola roxa, alho poró, pimenta dedo de moça, suco de limão e manteiga. Acompanha fritas | 58

FROMAGE FEUILLETÉE

Brie envolto em fina camada de massa filo, mel infundado em salsa trufada e praliné de amêndoas e fatias de pão | 90

BURRATA

Textura cremosa, tomatinhos, mini agrião, manjeriço, molho de tomate cru e pão de fermentação natural | 78

CROC DE OSSOBUCO

Croquetes de ossobuco, cozido no vinho tinto, ervas frescas e limão siciliano com aioli de Dijon. 4 unidades | 44

FRUTOS DO MAR

Camarão, lula, tentáculo de polvo e mexilhão salteado no azeite, alho, échalote, vinho branco e ervas | 90

PIZZA DE BRIE FIOR DI LATTE E TRUFA

Pizza de fermentação lenta, borda alta e aerada, molho de tomate, queijo brie, fior di latte e toque de trufa | 78

Para Saborear

VICHYSOISE

Sopa cremosa e aveluda à base de alho-poró e batata. Acompanha croutons e bacon | 50

SOUPE Á LA OIGNON

Clássica sopa de cebola cozida lentamente em caldo de legumes, vinho branco e ervas finalizado com pão e gruyère | 52

BOUILABASSE

Ensopado rústico de Provence. Nossa versão é feita com peixe, vôngole, azeite, vinho branco, cebola, coentro e açafraão | 54

TORTELLI DE BRIE E PÊRA

Massa fresca de brie e pêra seca, servida com beurre noisette, tomilho e amêndoas | 80

NHOQUE E RAGU

Nhoque de mandioquinha com ragu de ossobuco cozido lentamente em vinho tinto, legumes e ervas. Finalizado com gremolata cítrica e lascas de parmesão | 88

SPAGUETTI AU VÔNGOLE

Massa com molho do cozimento do vôngole, vinho branco, tomatinho, dedo de moça, alho e manteiga | 88

Para Aprofundar

CONFIT DE PATO

Coxa e sobrecoxa de pato cozida em baixa temperatura, mel, échalotes, pêra, sementes de romã e hortaliças | 122

BOUEF BOURGUIGNON

Corte bovino cozido lentamente em vinho tinto, mix de cogumelos, échalotes e bacon coberto com massa folhada | 120

POIVRE

Filet mignon grelhado com crosta de pimenta do reino ao ponto, molho poivre e musseline de batata com gruyère | 120

STEAK ANCHO

Corte nobre de 300g grelhado servido ao ponto da casa, molho de Dijon, batatas fritas e rúcula francesa | 160
Mal Passado (51°C) Ponto da casa (62°C) Bem Passado (75°C)

CÔTE DE BOEUF

Costela bovina lentamente cozida, desfiada e prensada artesanalmente, cogumelos glaçados servida no próprio molho jus de carne. Acompanha mil folhas de batata | 116

STINCO DE CORDEIRO

Cozido lentamente servido com próprio molho Jus, couscous marroquino e endivia assada | 126

POLVO

Tentáculo de polvo selado servido com mini arroz negro, molho romesco, vagem holandesa e salsa criolla | 138

PEIXE DO DIA

Pescado fresco assado, crosta de pão com ervas finas, raspas de limão siciliano, musseline de banana da terra, molho de azedinha e mini hortaliças | 128

RISOTTO AUX CREVETTE

Risoto cremoso de tomates finalizado com camarões grelhados, toque de limão siciliano e ervas frescas | 156

Para Adoçar

CHOUX AU CRAQUELIN

Crôute crocante recheada com Sorvete de caramelo e chocolate derretido com toque de flor de sal | 40

CRÈME BRULÉE

Nossa versão é preparada com doce de leite. Finalizamos com crocante de açúcar | 34

PAVLOVA

Nossa versão acompanha um delicioso crême légère com coulis frutas vermelhas e sorbet de framboesa com hortelã produzido na casa e pó de hibisco | 40

SORBET DA CASA

Três bolas de sorvete produzido na casa com ingredientes naturais (manga, caramelo e frutas vermelhas) | 24

CAFÉ GOURMAND

Café expresso | Petit Choux | Petit Pavlova | Mousse de chocolate | 60
Versões petit sujeitas a alterações, consulte nosso time de sala