ADÉLE
BISTRÔ

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 é preciso seguir a ordem clássica – entrada, prato e sobremesa e nem ficamos presos a uma só geografia. Servimos uma gastronomia contemporânea com influências francesas, mas também brasileiras, italianas e mediterrânea.

O que une tudo é sabor, frescor e vontade de compartilhar.
Cada prato pode ser o primeiro, o último ou o único. O cliente escolhe seu ritmo

Mais informações

Recomendamos que façam reserva ou acompanhem nossa programação pelo instagram, fazemos petit comitês e informamos através das redes sociais os dias que estará fechado.

As reservas são agendadas para o primeiro horário com 15 minutos de tolerância, podem ser efetuadas pelo whatsapp ou por mensagem, também atendemos por ordem de chegada.
Para solicitação com mais de 7 lugares é cobrada uma taxa que é revertida em consumo.

Amamos oferecer uma experiência completa para isso cheguem com antecedência para que desfrutem desse momento de mesa, os pedidos encerram trinta minutos antes do fechamento do bistrô.

Temos piano acústico as sextas e sábados. Confira nossa agenda nos destaques.
Não é cobrado couvert artístico.

Nossa carta de vinhos se destaca pelos vinhos do velho mundo. Às quartas temos rolha free e nos demais dias taxa de rolha de 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 temos uma área kids sem monitor.Não possuímos um menu específico, encorajamos a experimentarem o menu de nosso cardápio que além de mais saudável é criativo e podemos fazer pequenas adaptações.

Adoramos animais, porém não somos pet friendly por falta de estrutura para eles, conseguimos atender na varanda os pets de pequeno porte, mas é necessário trazer tudo que evolva seu bem estar, bebedouro, alimentação, coleta de resíduos etc

Reservas: 11 97167-0588

Avenida Copacabana 325 | Ed. Montreal | 18 do forte

Para Começar

COUVERT
Focaccia, Pão de leite, azeite de oliva, manteiga temperada, e chèvre | 32

MOULETS ET FRIES
Mexilhões (Florianópolis), vinho branco, cebola roxa, alho poró, dedo de moça, suco de limão siciliano e manteiga. Acompanha fritas da casa | 46

STEAK TARTARE
Clássico francês de carne crua temperada picada na ponta da faca e chip´s de batata doce | 58

QUICHE LORRAINE
Torta francesa com creme leve, gruyére e bacon. Acompanha mini hortaliças com vinagrete djon | 32

CROC DE OSSOBUCO
Croquetes de ossobuco, cozido no vinho tinto, ervas frescas e limão siciliano com aioli de Dijon. 4 unidades | 38

OSTRAS*
Ostras frescas de Florianópolis. In natura ou gratinada | 48 | 82 *Produto sujeito a disponibilidade.

Para Aprofundar

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

BURRATA
Textura cremosa, tomatinhos, mini agrião,manjericão, molho de tomate cru e pão de fermentação natural | 68

FRUTOS DO MAR PROVENÇAL
Camarão, lula, tentáculo de polvo e mexilhões salteados no azeite com alho, échalote, tomatinho, vinho branco e ervas frescas. Acompanha pão de fermentação natural | 88

TORTELLI DE BRIE E PÊRA
Massa fresca de brie e pêra seca, servida com beurre noisette, tomilho, amêndoas e raspas de limão siciliano | 68

NHOQUE E RAGU
Nhoque artesanal de mandioquinha com ragu de ossobuco cozido lentamente em vinho tinto, legumes e ervas.
Finalizado com gremolata cítrica e lascas de parmesão | 78

LASANHA VEGGIE
Massa artesanal em camadas, espinafre, cogumelos shitake, mozzarella de búfala, amêndoas, molho pomodoro, salsa criolla, rúcula francesa e parmesão | 78

SPAGUETTI AU VÔNGOLE
Massa com molho resultante do cozimento do vôngole, vinho branco, tomatinho, pimenta dedo de moça, alho, manteiga e raspas de limão siciliano | 90

Para grandes histórias

CONFIT DE PATO
Coxa e sobrecoxa de pato cozida em baixa temperatura, mel cítrico. Acompanha échalotes, pêra, sememente de romã e mini hortaliças | 92

BOUEF BOURGUIGNON FOLHADO
Corte bovino cozido lentamente em vinho tinto, mix de cogumelos, échalotes e bacon coberto com massa folhada | 98

STEAK AU POIVRE
Filet mignon grelhado com uma crosta de pimenta do reino servido ao ponto, molho poivre e musseline de batata com queijo gruyére | 108

STEAK ANCHO
Corte nobre de 300g grelhado servido ao ponto da casa, molho de Dijon, batatas fritas e rúcula francesa | 148
Mal Passado (51°C) Ponto da casa (62°C) Bem Passado (75°C)

STINCO DE CORDEIRO
Cozido lentamente servido com próprio molho Jus, couscous marroquino e endívia assada | 102

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 | 118

POLVO
Tentáculo de polvo selado servido com mini arroz negro, molho romesco,vagem holandesa e salsa criolla | 126

RISOTTO AUX CREVETTE
Risoto cremoso de tomates finalizado com camarões grelhados, toque de limão siciliano e ervas frescas | 142

Para Adocar

CHOUX AU CRAQUELIN
Crôute crocante recheada com Sorvete de caramelo e chocolate derretido com toque de flor de sal e amêndoas | 36

CRÈME BRULEÉ
Nossa versão é preparada com doce de leite e aromatizada com cumaru, a baunilha brasileira. Finalizamos com crocante de açúcar e Raspas de limão siciliano | 32

PAVLOVA
Com o interior cremoso e a casca crocante, a nossa versão acompanha um delicioso crème légère com coulis frutas vermelhas e sorbet de framboesa com hortelã produzido na casa e pó de hibisco | 38

SORBET DA CASA
Três bolas de sorvete produzido na casa a base de ingredientes frescos e naturais | 24
Manga: sem adição de leite | Frutas vermelhas: baixo açúcar e sem adição de leite | Caramelo: cremoso com toque de flor de sal