



# *Le Triskell* Bistrô

Os Celtas reverenciavam a natureza e as forças cósmicas.

Na Europa, vestígios desse sábio povo podem ser encontrados em pedras, muros e castelos.

É o caso do Triskell, uma cruz celta formada por três espirais concêntricas.

Na Bretanha, é um símbolo de boa sorte.

Usado como talismã, atrai e deixa fluir três qualidades femininas: a intuição, a beleza e a ternura.

Foi dentro desse espírito que Vera (designer de jóias)

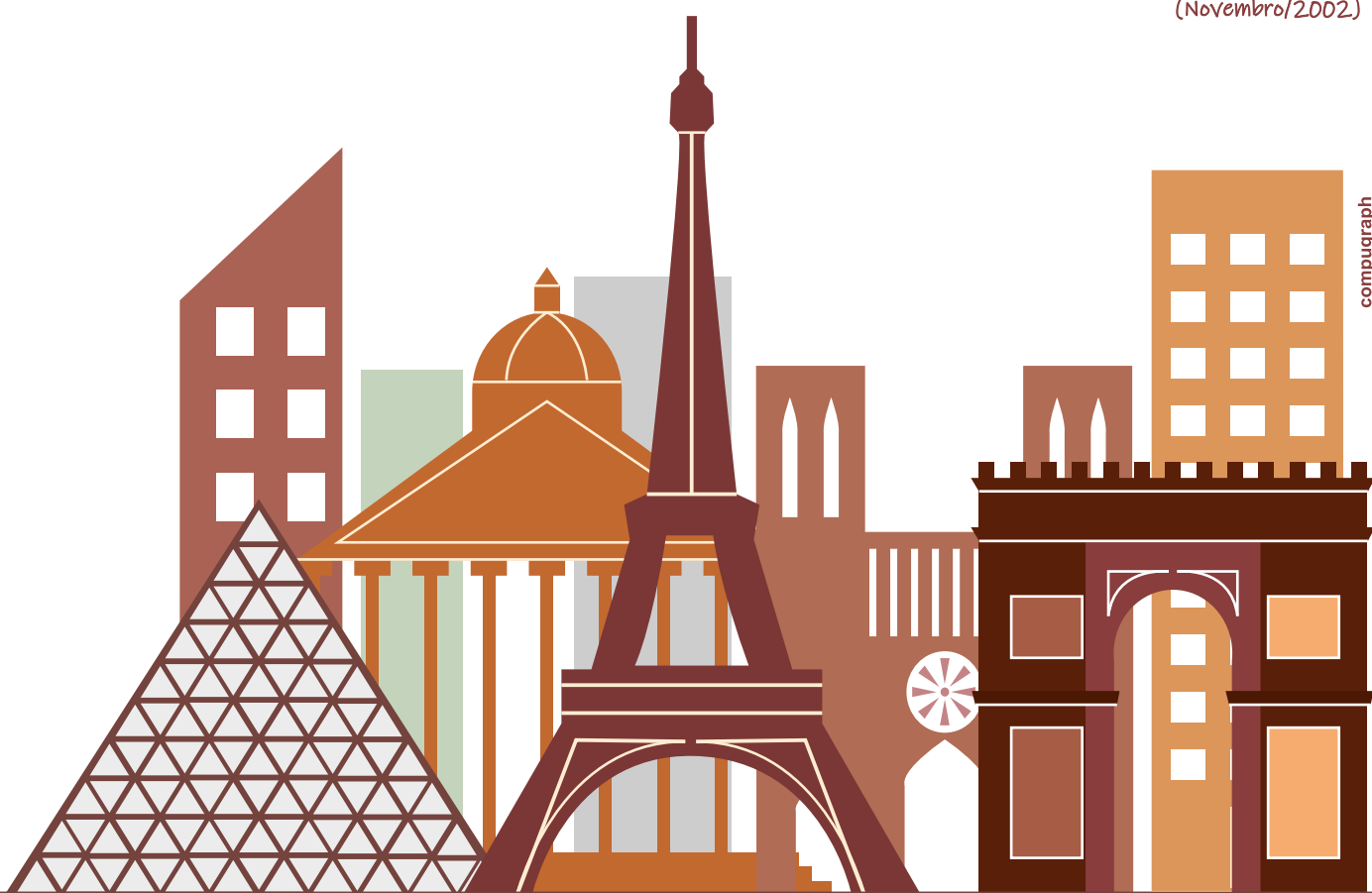
e Gilles Mourier (engenheiro) decidiram montar este bistrô

quando regressaram da França.

Além de dar nome ao local, o Triskell se faz presente com a sua energia.

Silvia Bolivar

(Novembro/2002)



<i>Couvert méditerranéen</i> (por porção)	70
Cesto de pães c/ torradas, azeitonas, antepasto de berinjela, marinada de lulas c/ camarões e queijo de cabra	
<i>Couvert tradition</i> (por porção)	52
Cesto de pães c/ torradas, manteiga c/ flor do sal e mousse de fígado	
⑤ <i>Pain</i> (por porção)	30
Cesto de pães c/ torradas	

## Les Amuses Gueules

### Petiscos

<i>Canapés de carpaccio aux câpres et parmesan</i>	62
Canapés c/ fatias de carpaccio e molho de alcaparras	
⑤ <i>Toasts de chèvre chaud aux herbes de Provence</i>	78
Torradas c/ queijo de cabra gratinado	
<i>Canapés de Saumon fûmé à la crème de citron vert</i>	78
Canapés de Salmão defumado	c/ ovas + 40
<i>Burrata à la provençale</i>	90
Burrata servida c/ azeite de manjeriço, legumes confitados e presunto cru	
<i>Assiette de Parme</i>	158
Tábua c/ presunto de Parma e Parmesão	
<i>Prateau de fromages</i>	158
Tábua de queijos: Gorgonzola Dolce, Emmenthal, queijo de cabra e Parmesão	

## Nos Entrées

### Entradas

⑤ <i>Salade de Roquefort aux noix et croûtons</i>	58
Salada verde c/ queijo Roquefort, nozes e croutons	
⑤ <i>Salade de chèvre chaud aux herbes de provence</i>	64
Salada verde c/ queijo de cabra gratinado	
<i>Salade du Chef</i>	72
Salada verde c/ palmitos, vagens francesas, tomates e presunto cru	
<i>Moules Farcies</i>	52
Mariscos gratinados c/ manteiga, alho e salsa	
<i>Gratin de crevettes et poisson à l'emmenthal</i>	62
Casquinha de camarão c/ peixe	
<i>Carpaccio de boeuf à la roquette</i>	58
Carpaccio ao molho de alcaparras c/ croûtons e rúculas	

## Nos Poissons et Crustacés

### Peixes e Frutos do mar

<i>Filet de Truite poêlé sauce au citron et fines herbes et risotto au citron jaune</i>	108
Filé de Truta grelhada ao molho de limão com ervas finas e risoto de limão siciliano	
<i>Filet de Saumon poêlé à la graine de moutarde, pommes vapeur et multicolore de légumes</i>	132
Filé de Salmão c/ molho de mostarda, batatas ao vapor e legumes	
<i>Filet de Loup poêlé au beurre de câpres et citron jaune et risotto aux artichauts</i>	168
Filé de Robalo ao molho de alcaparras c/ limão siciliano e risoto de alcachofra	
<i>Pavé de Morue à l'huile d'olive, poêlé de pommes de terre à la Lyonnaise, sauce Triskell</i>	192
Lombo de Bacalhau "Gadus Morhua" ao azeite, batatas a Lionesa e molho Triskell	
<i>Gambas Taj Mahal</i>	4 unid. 162
Camarões grelhados c/ molho ao curry, acompanhados de arroz c/ abacaxi	6 unid. 192
<i>Gambas Maître d' Hotel</i>	4 unid. 162
Camarões grelhados c/ manteiga, alho e salsinha, acompanhados de risoto de arroz negro	6 unid. 192
<i>Queues de Langouste sauce Thermidor et risotto de riz noir</i>	192
Caudas de lagosta grelhadas ao molho Thermidor e risoto de arroz negro	
<i>Paëlla aux Fruits de Mer (2 personnes)</i>	348
Feita c/ arroz Bomba, camarões rosa, lulas e mariscos	
<i>Paëlla Royale (2 personnes)</i>	448
Feita c/ arroz Bomba, caudas de lagosta, camarões rosa, lulas e mariscos (Conforme disponibilidade)	

## Nos Entrées

### Entradas

<i>Tartar aux deux Saumons et sa glace de moutarde à l'ancienne</i>	78
Tartar de dois Salmões: fresco e defumado, c/ sorvete de mostarda Dijon	
<i>Escargots de Bourgogne à la provençale</i>	88
½ dúzia de escargots gratinados c/ manteiga, alho e salsinha	
<i>Escalope de Foie Gras de canard poêlée au vinaigre de framboise et chutney de figue</i>	318
Escalope de "Foie Gras" salteado c/ redução de vinagre de framboesa e chutney de figo	

## Nos Pâtes et Risottos

### Massas e Risotos

<i>Spaghettis à La Carbonara</i>	88
Espaguete à Carbonara	
⑤ <i>Raviolis au Brie et aux artichauts à la sauce de citron jaune confit</i>	5 unid. 88 7 unid. 108
Ravióli de queijo Brie c/ alcachofras ao molho de limão siciliano confit	
<i>Risotto au Saumon</i>	98
Risoto de Salmão fresco	c/ ovas + 40
<i>Risotto de Morue aux olives noires et oignons au caramel de shoyu</i>	118
Risoto de Bacalhau "Gadus Morhua" c/ azeitonas pretas e cebolas ao caramelo de shoyu	
<i>Risotto aux gambas et pointes d'asperges vertes</i>	122
Risoto de camarões rosa médio c/ pontas de aspargos verdes	
⑤ <i>Assiette végétarienne</i>	94
Gâteau de quinoa, shitake salteado, queijo de cabra fresco, tomates cereja e ervilhas tortas	
<i>Menu enfant (Sugerido p/ crianças até 7 anos)</i>	72
Escalopinho de Filé-mignon ou filé de frango grelhado c/ talhatelli ao sugo e um sorvete de creme ou mousse de chocolate	



# Nos Viandes

## Carnes

<i>Steak tartare</i>	108
Servido c/ torradas e batatas chips	
<i>Entrecôte d'Angus poêlé et risotto aux tomates séchées shiitakes et fromage de chèvre</i>	108
Bife Ancho de Angus grelhado c/ risoto de tomate seco, shitake e queijo de cabra fresco	
<i>Paillard de Boeuf et raviólis de mozzarella di búfala, sauce aux Champignons de Paris</i>	118
Paillard de Filé-mignon c/ raviólis de muçarela de búfala ao molho de champignons de Paris	
<i>Filet de Boeuf au poivre vert et risotto aux fraises</i>	138
Medalhão de Filé-mignon c/ molho "Poivre" e risoto de morangos	
<i>Filet de Boeuf aux cèpes et bollets</i>	142
Medalhão de Filé-mignon ao molho funghi c/ talhatelli ao funghi porcini	
<i>Filet de Boeuf Rossini</i>	358
Medalhão de Filé-mignon ao molho de vinho do Porto corado por um escalope de "Foie Gras" e servido sobre torradas ao perfume de trufa	
<i>Coq au vin "grande tradition"</i>	128
Coxa e sobrecoxa de frango caipira, cozidas no vinho tinto c/ talhatelli na manteiga e azeite trufado	
<i>Côtelettes d'agneau poêlés au miel et senteurs de Provence, couscous méditerranéen</i>	188
Carré de cordeiro ao mel e ervas de provence, cuscuz marroquino c/ legumes	
<i>Confit de canard au poivre vert, poêlée de pommes forestières</i>	228
Confit de pato ao molho "Poivre", frigideira de batatas c/ champignons	

 Os medalhões poderão ser servidos na forma de escalopes.

 Pratos divididos, será cobrado um acréscimo de 30%.

# Nos Desserts

## Sobremesas

<i>Crème brûlée au pistil d'orchidée</i>	38
Creme de fava de baunilha caramelizada	
<i>Crêpe Suzette façon Triskell</i>	38
Crepe Suzette à moda da casa	
<i>Profiteroles</i>	38
Carolinas recheadas c/ sorvete, caldas de chocolate e caramelo e Chantilly	
<i>Mousse au chocolat Callebaut</i>	40
Mousse de chocolate belga	
<i>Brownie de chocolat aux amandes, glace au café et sauce au chocolat</i>	42
Brownie de chocolate c/ amêndoas, sorvete de café e calda de chocolate	
<i>Tarte Tatin</i>	40
Tradicional torta de maçã francesa	
🍷 <i>Emincé d'ananas frais</i>	30
Picadinho de abacaxi c/ raspas de limão	sorvete + 4
<i>Café Liégeois</i>	38
Taça de sorvete de café, amêndoas, Chantilly e calda de chocolate	

# Nos Aperitifs

## Aperitivos

Caipirinha	30
Caipirinha c/ cachaça artesanal	38
Caipiroska	36
Caipiroska c/ saké importado	36
Caipiroska c/ absolut	44
Suco de tomate	26
Bloody Mary	34
Bloody Mary c/ absolut	42
Campari	30
Martini	30
Gin	30
Gin tônica	40
Dry Martini	38
Margherita	40
Negroni	40
Pastis	34
Kir Royal	64
Amarula	32
Vodka absolut	30
Whisky 8 anos	dose 30
Whisky 12 anos	dose 40
Whisky 18 anos	dose 60

## Nos Boissons

### Bebidas

Água mineral sem gás Prata	10
Água mineral com gás Prata	10
Água mineral com gás São Lourenço	14
Água mineral com gás San Pellegrino 500ml	28
Refrigerante	14
Suco natural (limão - maracujá - laranja)	15
Suco de uva integral	16
Tônica Schweppes - Citrus	15
H <sub>2</sub> OH	15
Stella Artois - Heineken (Long Neck)	17
Cerpa (Long Neck)	18
Baden Baden (garrafa grande)	32
Café Nespresso (Legerro, Ristreto, Lungo, Descafeinado e Baunilha)	10
Chá	10

## Nos Digestifs

### Licores

Cointreau - Amaretto	36
Frangélico - Amarula	40
Drambui - Grand Marnier	46
Licor 43 - Limoncello	46
Poire William - Cachaça Weber Haus 5 anos	52
Cognac Remy - Martin VSOP	88

🌱 Pratos vegetarianos

🌿 Pratos veganos