

Grand Cru

COUVERT

Parma mediterrâneo, azeitonas e queijo de cabra fresco e 1 unidade de pão de fermentação natural (250 gr)

R\$ 61

TAÇA DE VINHO DA CASA

(taça de 150 ml)

Taça de vinho tinto ou branco

R\$ 30

"Nossa cozinha é pequenina e artesanal.
Nossos pratos são produzidos um a um e podem demorar.
Os momentos são únicos.
Aproveite para desfrutar das boas companhias ao seu redor."



GRAND CRU BRASÍLIA - IMPORTADORA DE VINHOS E WINE BAR



GRANDCRUBRASILIA

GRAND CRU BRASÍLIA - DF

SHIS QI 09/11 BLOCO L LOJA 06 . LAGO SUL
RESERVAS PELO TELEFONE (61) 3368-6868

Grand Cru

ENTRADAS FRIAS*

*sem cesta de pães

Carpaccio de carne

R\$ 42

Steak Tartare com ovo cru (opcional)

Escolha o acompanhamento: torradas, salada
ou batatas fritas

R\$ 64

Presunto de Parma com tomates cereja,
alcaparras, cebola roxa, manjeriço
e queijo parmesão

R\$ 41

Burrata com molho de mel, vinagre balsâmico,
nozes e folhas de basilico (servido à parte)

R\$ 83

Brie artesanal recheado com trufas negras
e servido com castanhas e mel trufado

R\$ 46

QUEIJOS E EMBUTIDOS*

*sem cesta de pães

GranFormaggio (50 gr)

R\$ 14

Roquefort (50 gr)

R\$ 19

Presunto de Parma (50 gr)

R\$ 29

ENTRADAS QUENTES*

*sem cesta de pães

Bruschetta de muçarela artesanal, calabresa,
pomodoro e manjeriço (2 unidades)

R\$ 26

Bruschetta de queijo de cabra (2 unidades)

R\$ 39

Lula crocante com molho à base de
azeitonas pretas, cebola roxa e temperos

R\$ 99

Cubos de filé ao vinho
com queijo parmesão maçaricado

R\$ 58

Bolinho de pato, com geléia de pimenta
(4 unidades)

R\$ 28

Bolinho de bacalhau (4 unidades)

R\$ 28

Camarão ao Molho de Curry

R\$ 96

PÃES

Pão de fermentação natural (250 gr)

R\$ 20

PRINCIPAIS

Salada caprese (fatias de tomate caqui, queijo de búfala, azeite, manjeriço fresco e flor de sal e mix de folhas verdes)

R\$ 50



Peixe grelhado (a escolher) acompanhado por palmito pupunha fresco grelhado com abobrinha, tomate cereja e muçarela de búfala

com tilápia

R\$ 99

com pescada amarela

R\$ 115

com filé de salmão

R\$ 136

Pescada assada com crosta de castanha de caju e purê de banana da terra com e leite de coco fresco

R\$136

Lombo de bacalhau confitado com batata ao murro, ovo caipira, pimentões e cebola no azeite e alho confitado

R\$ 165

Camarões grandes grelhados, arroz negro, molho de curry e manga

R\$ 149

Camarões grandes grelhados, risoto de peras, molho de queijo brie e agrião

R\$ 149

Tentáculo de polvo grelhado com batatas espanholas com toques de páprica defumada e azeitonas e vinagrete de framboesa

R\$ 189

Robalo com molho agri-doce de gengibre e shitake com cuscuz marroquino

R\$ 119

Carrê de cordeiro com manteiga de ervas e cuscuz marroquino

R\$ 139

Curry de legumes, arroz de jasmim, cogumelos, palmito fresco, vagens, cenoura e abobrinha tostados, leite de coco fresco feito na casa, maçã verde e amêndoas

R\$ 80

Cassoulet com confit de pato

R\$ 96

Kassler (paleta suína marinada e levemente defumada) com arroz negro e farofa de banana

R\$ 79

Pappardelle com ragu de cordeiro braseado e cogumelos

R\$ 98

Rabada Beef Passion com pamonha assada, cebolas carameladas e miniagrião

R\$ 87

Picadinho de filé mignon com arroz branco, farofa de ovo e banana da terra

R\$ 89

Tornedor de filé mignon com molho de funghi e trufas, acompanhado por nhoque

R\$ 149

Tornedor de filé mignon ao molho poivre vert com batatas fritas

R\$ 114

Nhoque com molho de gorgonzola, nozes e pêra

R\$ 65

Grand Cru

SOBREMESAS

Cartola

releitura da tradicional sobremesa pernambucana com banana, queijo, canela e sorvete de doce de leite.

R\$ 45

Gateau au Chocolat com Calda de Caramelo

torta de chocolate intenso e textura cremosa acompanhada por uma calda de caramelo com toque de flor de sal

R\$ 33

Tiramisù

R\$ 33

Tartelete de Doce de Leite com Amêndoas Laminadas

torta com base de biscoito maltado e especiarias coberta com doce de leite firme e cremoso finalizada com amêndoas laminadas torradas

R\$ 27

Bola de sorvete

R\$ 10

Trio de trufas

sabores: trufa clássica de chocolate amargo, chocolate ao leite com laranja e a versão Rocher com avelãs

R\$ 35

VINHOS DE SOBREMESA

(taça de 50 ml)

Vistamar Late Harvest 2019 Casablanca, Chile

R\$ 25

Morandé Golden Harvest Casablanca, Chile

R\$ 50

CAFÉS E CHÁS

Café expresso Fontenelle

R\$ 9

Café expresso duplo

R\$ 15

Chá de hortelã

R\$ 9

VINHOS DO PORTO | DOURO, PORTUGAL

(taça de 50 ml)

Porto Dry Niepoort White

R\$ 20

Porto Niepoort Ruby

R\$ 20

Porto Niepoort Tawny

R\$ 20

Porto Churchill's Vintage 2011, 375 ml

R\$ 729,90

LICORES

(taça de 50 ml)

Baileys, Irlanda | Whisky e creme de leite

R\$ 29

Drambuie, Escócia | Whisky e mel

R\$ 29

Cointreau, Brasil | Laranjas doces e amargas

R\$ 29

Cuarenta y Três, Espanha | Limão e sucos de frutas

R\$ 29

WHISKY

(dose de 50 ml)

Johnny Walker Red Label 8 anos

R\$ 25

Johnny Walker Black Label 12 anos

R\$ 29

Johnny Walker Double Black

R\$ 35

Johnny Walker Gold Reserve

R\$ 40

CERVEJA

(garrafa de 350 ml)

Cerveja Cerpa Tijuca | Belém do Pará, Brasil

R\$ 18

Cerveja Heineken | Amsterdam, Holanda

R\$ 18

OUTRAS BEBIDAS

Prata com ou sem gás 300 ml | Águas da Prata, São Paulo, Brasil

R\$ 8

Perrier 300 ml | Vergèze, França

R\$ 20

Acqua Panna 505 ml | Toscana, Itália

R\$ 25

San Pellegrino com gás 505 ml | San Pellegrino Terme, Itália

R\$ 30

Coca-Cola 290 ml

R\$ 7

Coca-Cola Zero 290 ml

R\$ 7

Guaraná 350 ml

R\$ 7

Schweppes Citrus 310 ml

R\$ 7

Suco de uva 300 ml

R\$ 9

SE BEBER, NÃO DIRIJA

**PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCOÓLICAS
PARA MENORES DE 18 ANOS**

LEI Nº 8.069, DE 13 DE JULHO DE 1990

TELEFONE 151 – PROCON

LEI DISTRITAL NO 1.418/97

Grand Cru

**PREVINA A OBESIDADE INFANTIL COM
ADOÇÃO DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL
E PRÁTICA DE ATIVIDADES FÍSICAS**

LEI DISTRITAL 5501 DE 16 DE JULHO DE 2015.