

Juliette

Bistrô Art Déco

Dedicamos os nomes dos nossos pratos a construções no melhor estilo Art Déco das cidades cosmopolitas de Paris, Nova Iorque e Rio de Janeiro, que inspiram nossa casa e nossa cozinha.

Agradecemos aos nossos parceiros locais, pequenos produtores artesanais, que fornecem com maestria os ingredientes que compõem esse menu feito com tanto amor e arte.



Para começar...

Chrysler Building

Sopa de cebola com focaccia de fermentação lenta em cubos, gratinada ao Gruyère | **38,00**

Assiette Juliette

Caponata, creme boursin com limão siciliano, duo de queijos artesanais brasileiros com geleias, mel cru e

- charcuteries do dia
- ragu de cogumelos VEGETARIANO

Para 2 pax | **52,00**

Para 4 pax | **78,00**

Brooklin Library

Gravlax de salmão com especiarias e beterraba, creme azedo e azeite de endro | **49,00**

Bryant Park

Crudo de atum com salsa de manga, creme de iogurte e pó de alga | **44,00**

Saladas

Le Grand Rex VEGETARIANA

Salada rica de folhas, com figo grelhado ou pera confitada (*disponibilidade sazonal*), ao caramelo balsâmico, trufas de queijo de cabra com especiarias e amêndoas laminadas | **49,00**

Hotel Guimard

Salada morna de couscous marroquino ao curry com legumes, uvas verdes, cebola roxa e tiras de frango grelhado | **42,00**

Vol-au-vent *cestinhas de massa folhada com recheios incríveis*

Music Hall VEGETARIANO

Cogumelos com creme boursin e molho funghi | **36,00**

Teatro Carlos Gomes

Versão Juliette do Croque Monsieur: Bechamel, Gruyère e presunto chamuscado | **32,00**



Juliette

Bistrô Art Déco

Cocottes *panelinhas individuais
acompanhadas de focaccias de
fermentação lenta*

Edifício Biarritz

Creme de queijo Gruyère, ovo, bacon artesanal e cubos de batata doce | **36,00**

Cristo Redentor

Camarões ao creme bechamel, champagne e uvas verdes confit | **39,00**

Cassino Atlântico VEGETARIANA

Cogumelo Paris, shitake, creme de parmesão e farofa de noz pecã | **35,00**

Infantil *para crianças até 12 anos*

Mac and cheese Juliette

(de risoni ou linguine)

- Tiras de frango grelhado | **45,00**
- Filet mignon | **47,00**

Tartines *deliciosas fatias de
focaccias de fermentação lenta com
coberturas surpreendentes*

Empire State

Creme de ricota com tartar de salmão e raspas de limão siciliano | **36,00**

Ribeiro Moreira VEGETARIANO

Queijo brie com mel e lascas de amêndoas | **33,00**

Edifício Novo Mundo VEGETARIANO

Berinjela assada, tomate concasse e queijo Gruyère gratinado | **31,00**

Rockefeller Center

Presunto de parma com geleia de abacaxi | **35,00**



Pratos de Bistrô

Chez Chartier

Steak tartar de mignon com batatas calabresas ao murro e mix de folhas ao Dijon e croutons | **59,00**

Hotel Leblon

Camarões à Provençal com linguine ao creme de mascarpone, Marsala e cogumelos frescos | **74,00**

Copacabana Palace VEGETARIANO

Gnocchi de ricota com tomates assados, pesto de manjeriço, coulis de alho e crisp de alho poró | **56,00**

Casa Marajoara

Tilápia aromática na manteiga de ervas, caponata de legumes e canoas de abóbora assada ao mel com sementes de cominho | **58,00**

Casa Daniel

Atum selado com risoni ao beurre blanc e raspas de limão siciliano | **65,00**

Central do Brasil

Steak de mignon au poivre com purê rústico e caponata de legumes | **79,00**

Louxor Cinema

Camarões com risoto de arroz negro e vinagre do Algarve | **74,00**

Castel Béranger VEGETARIANO

Risoni ao molho funghi com mascarpone, Marsala e cogumelos frescos | **62,00**

Porte Dorée

Salmon en Croûte com espinafre e creme de mascarpone, acompanhado de salada refrescante de tomate e pepino ao molho de iogurte | **64,00**

Galleries Lafayette VEGANO

Arroz negro com espinafre, cogumelos frescos e abóbora em crosta de mascavo | **52,00**



Sobremesas

Cinema Roxy

Banoffee em taça: mousse de doce de leite com flor de sal, bananas frescas, chantilly e crumble de noz pecã | **38,00**

Edifício Solano

Queijo da Canastra chamuscado, creme de goiabada, mousse de mascarpone e crumble de noz pecã com redução de Marsala | **44,00**

Edifício Guahy

Creme brulée Juliette com raspas de laranja e Cointreau | **39,00**

Théâtre Champs-Élysées

Salada de frutas frescas | **23,00**
com um dos opcionais abaixo:

- Iogurte e mel
- Sorvete especial do dia

Bolo Brownie Juliette

Delicioso bolo brownie para 4 pessoas com sorvete especial do dia e calda quente de chocolate | **43,00**

Brownie Petit Juliette

Deliciosa fatia de bolo brownie individual com sorvete especial do dia e calda quente de chocolate | **22,00**



*Comemore seu aniversário
com a gente e ganhe
um Brownie Petit Juliette*



Bebidas

Água (com ou sem gás) | **7,00**

Água Importada | **27,00**

San Pellegrino (com gás) 500 ml

Refrigerantes | **8,00**

Suco de uva tinta | **14,00**

Suco de uva branca | **14,00**

Mate da casa | **10,00**

Whisky e Cervejas

Buchanan's 12 anos (dose) | **39,00**

Flamingo Lager (300 ml) | **18,00**

Flamingo Witbier (300 ml) | **18,00**



Clericot Juliette

com vinho branco

1 litro | **143,00**

Cafés e Chás

Café expresso | **8,00**

Café artesanal orgânico | **14,00**

(coado e moído na hora)

Capuccino | **12,00**

Chás variados | **10,00**



CARTA DE VINHOS

Taças & Pichets

180ml / 375ml



Alfredo Rocca Mendoza, Argentina
(Chardonnay)

R\$ 32,00 R\$ 58,00

Alfredo Rocca Mendoza, Argentina
(Cabernet Sauvignon)

R\$ 32,00 R\$ 58,00

Portas do Oriente Portugal
(rosé)

R\$ 30,00 R\$ 55,00

Portas do Oriente Portugal
(verde)

R\$ 30,00 R\$ 55,00



Pétillant

Cava Don Roman Brut | R\$ 149,00

Espanha

Espumante Veuve Vernay Brut

(rosé) | R\$ 182,00

Blanc

99 Rosas ORGÂNICO | R\$ 165,00

Espanha

Corbelli IGT Itália | R\$ 139,00

(Pinot Grigio)

Heritage Rhône, França | R\$ 162,00

Santa Carolina Reserva Chile

(Chardonnay) | R\$ 111,00

Terra del Rei | R\$ 92,00

Alentejo, Portugal



Rosé

99 Rosas ORGÂNICO | R\$ 165,00

Espanha

Jas des Vignes | R\$ 244,00

Provence, França

Rouge

99 Rosas ORGÂNICO | R\$ 164,00

Espanha

Alfredo Rocca Argentina | R\$ 139,00

(Pinot Noir)

Heritage Rhône, França | R\$ 162,00

Montes Toscanini Uruguai | R\$ 138,00

(Tannat)

Corbelli Itália | R\$ 135,00

(Primitivo)

Antares Chile | R\$ 111,00

(Carménère)

Santa Carolina Reserva Chile | R\$ 119,00

(Merlot)

Lupé-Cholet Bourgogne | R\$ 302,00

(Pinot Noir)

Fincafella Espanha | R\$ 98,00

(Tempranillo)

