



Bem-vindo!

O “Le Bateau” (se lê “Lê Bâto”, que quer dizer barco em francês) tem o prazer de receber você no seu ambiente único, convida você a saborear suas especialidades do mar, a viajar através sua carta de vinhos e é feliz de dividir com você as belezas de Marambaia.

Em função dos ingredientes serem frescos, algumas preparações levam em média 45 minutos. Aceitamos cartão VISA, MASTERCARD e AMEX. Não aceitamos cheque.

Bom apetite!



Welcome!

Le Bateau Restaurant welcomes you to its unique setting, invites you to taste the specialties of the sea, to travel through its wine list and is happy to share with you the beauty of Marambaia.

Most of our ingredients are fresh, the average time of preparation is about 45 minutes. We accept VISA, MASTERCARD and AMEX card. We do not accept check.

Good appetite!



Bienvenue!

Le Restaurant Le Bateau vous accueille dans son cadre unique, vous invite à déguster ses spécialités de la mer, à voyager à travers sa carte des vins et est heureux de partager avec vous les beautés de Marambaia.

La plupart de nos ingrédients étant des produits frais, le temps moyen de préparation est d'environ 45 minutes.

Nous acceptons les cartes VISA, MASTERCARD et AMEX. Nous n'acceptons pas les chèques.

Bon appétit!



Bienvenido!

Le Restaurante Le Bateau le da la bienvenida a su entorno único, le invita a degustar las especialidades del mar, para viajar a través de su lista de vinos y está feliz de compartir con ustedes la belleza de Marambaia.

La mayoría de nuestros ingredientes son frescos, el tiempo medio de preparación es de aproximadamente 45 minutos.

Aceptamos tarjeta VISA, MASTERCARD y AMEX. No aceptamos cheque.

Aproveche!

Menu Degustação

*Escolha uma das opções de entrada, prato principal e sobremesa ou
Entrada e prato principal ou prato principal e sobremesa*

Entrada

01 – Salada de peito de frango com romã, uva e Gorgonzola ao creme de basalmico

Salada servida numa cesta crocante com file de peito de frango grelhado, romã, uva e pedaços de Gorgonzola com um creme de vinagre basalmico.

02 – Ceviche de pargo e manga com folhas de parmesão crocante

Pedaços de pargo marinado no molho de limão com manga e coentro.

03 – Lula “a la plancha” com tomate seco, alho e salsa

Lula grelhada aromatizado com tomate seco, alho e salsa.

Prato Principal

01 – Fettuccine aos frutos do mar e creme de açafraão

Massa italiana servida com camarão, mexilhão e lula com creme de açafraão espanhol.

02 – Cherne grelhado e risotto de quinoa, camarão e banana

File de cherne grelhado servido com quinoa cozida como um “risotto” e temperado com banana e camarão.

03 – Magret de pato ao pessego, batata noisette e mix de folhas

Peito de pato grelhado e servido com um molho a base de pessego, batata noisette e mix de folhas com molho de mostarda de Dijon.

04 – Filé Mignon ao Beurre Maître d’Hôtel, batatas fritas e mix de folhas

200g de Filé Mignon, com um delicioso molho francês a base de manteiga acompanhado de batatas fritas e mix de folhas com azeite de manjeriço.

Sobremesa

01 – Tarte Tatin com sorvete de canela

Tradicional torta de maçã caramelizada servida com um sorvete de canela e uma jarrinha de creme de leite.

02 – Petit gateau “choco laranja” com molho de laranja e sorvete de creme

Petit gateau com chocolate e casca de laranja servido com um molho de laranja e um sorvete de creme.

03 – Mil folhas de morango ao chantilly de pistache e nozes de macadamia

Folhas crocantes de massa folhada recheiada com chantilly de pistache, pedaços de morango e cobertas por pedaços de nozes de macadamia caramelizadas.

3 pratos : R\$ 69,00

2 pratos : R\$ 49,00

Taxa de Serviço não incluída (10%)

“A La Carte”

Pratos individuais ou para duas pessoas

Petiscos

Cesta de pães com Patês: Frango, Pasta de tomate, Patê de Sardinha e Creme de Gorgonzola
Torradas de pão árabe e francês servido com patê de frango, uma pasta de tomate fresco com azeitonas, um patê de sardinha e uma pasta de Gorgonzola cremoso R\$ 22,00

Palitos de legumes crocantes ao molho Aioli
Palito de cenoura, pepino, rabanete e tomate cereja servido com um molho cremoso a base de alho R\$ 15,00

Camarão ao coco com molho agridoce
Camarão empanado com coco ralado e servido com um molho agridoce R\$ 20,00

Camarão ao alho e óleo R\$18,00

Lula crocante com molho rose R\$ 20,00

Vinagrete de frutos do mar com cesta de pão (2 pessoas) R\$ 20,00

Cesta de Mini Salgados (kibe, coxinha, bola de queijo, bola de queijo e presunto) R\$ 19,00

Pasteis

Siri / Camarão / Queijo R\$ 3,00

Entradas

01 – Salada de peito de frango com romã, uva e Gorgonzola ao caramelo de basalmico R\$ 20,00
Salada servida numa cesta crocante com file de peito de frango grelhado, romã, uva e pedaços de Gorgonzola com um caramelo de vinagre basalmico.

02 – Ceviche de pargo com manga e folhas de parmesão crocante R\$ 23,00
Pedaços de pargo marinado no molho de limão com manga e coentro.

03 – Lula “a la plancha” com tomate seco, alho e salsa R\$ 22,00
Lula grelhada aromatizado com tomate seco, alho e salsa.

Taxa de Serviço não incluída (10%)

Pratos Individuais

- 01 – Fettuccine aos frutos do mar e creme de açafraão** R\$ 34,00
Massa italiana servida com camarão, mexilhão e lula com creme de açafraão espanhol.
- 02 – Cherne grelhado e risotto de quinoa, camarão e banana** R\$ 37,00
File de cherne grelhado servido com quinoa cozida como um “risotto” e temperado com banana e camarão.
- 03 – Magret de pato ao pessego, batata noisette e mix de folhas** R\$ 38,00
Peito de pato grelhado e servido com um molho a base de pessego, batata noisette e mix de folhas com molho de mostarda de Dijon.
- 04 – Filé Mignon ao Beurre Maître d’Hôtel, batatas fritas e mix de folhas** R\$ 35,00
200g de Filé Mignon, com um delicioso molho francês a base de manteiga acompanhado de batatas fritas e mix de folhas com azeite de manjericão.
- 05 - Prato Light** R\$ 29,00
Filé de frango grelhado ao molho de manga, acompanhado de arroz 7 cereais e legumes ao vapor.
- 06 – Frango à la Basquaise** R\$ 30,00
A receita tradicional do País Basco (sudoeste da França) de frango cozido em molho de pimentão vermelho e amarelo e servido com arroz branco
- 07 - Prato Infantil (até 12 anos)** R\$ 20,00
Tirinhas de frango ou peixe ou bife empanada, acompanhada de arroz, caldo de feijão e batatinhas sorriso.

Sobremesas

- 01 – Tarte Tatin com sorvete de canela** R\$ 16,00
Tradicional torta de maçã caramelizada servida com um sorvete de canela e uma jarrinha de creme de leite.
- 02 – Petit gateau “choco laranja” com molho de laranja e sorvete de creme** R\$ 17,00
Petit gateau com chocolate e casca de laranja servido com um molho de laranja e um sorvete de creme.
- 03 – Mil folhas de morango ao chantilly de pistache e nozes de macadamia** R\$ 16,00
Folhas crocantes de massa folhada recheiada com chantilly de pistache, pedaços de morango e cobertas por pedaços de nozes de macadamia caramelizadas

Taxa de Serviço não incluída (10%)

Pratos para duas pessoas

01 - Feijoada de frutos do mar R\$ 110,00

Preparada com feijão branco, frutos do mar e outros ingredientes que definem uma mistura exótica de dar água na boca, acompanha crispy de couve crocante, arroz branco e farofa de bacon.

02 - Bobó de camarão na moranga R\$ 120,00

Creme de aipim com leite de coco, perfume de azeite de dendê e camarões servido na abóbora moranga. Acompanha: arroz branco e farofa de coco.

03 - Paella Marambaia com frutos do mar R\$ 95,00

Elaborada com arroz parborizado, frutos do mar e lingüiça defumada.

04 - Paella do Chef com frango e frutos do mar R\$ 115,00

Elaborada com arroz parborizado, frango, frutos do mar, lingüiça defumada e uns segredinhos da cozinha.

05 - Moqueca Capixaba de Cação R\$ 85,00

Moqueca Capixaba de Robalo R\$ 105,00

Moqueca preparada com azeite extra virgem, rodela de cebolas, tomates e pimentões. Acompanha: Arroz branco, farofa e purê de banana da terra (ou pirão)

06 - Moqueca de Cação R\$ 97,00

com camarão R\$ 107,00

Moqueca preparada com leite de coco, rodela de cebolas, tomates e pimentões. Acompanha: Arroz branco, farofa e purê de banana da terra (ou pirão).

07 - Moqueca de Robalo R\$ 120,00

com camarão R\$ 135,00

Moqueca preparada com leite de coco, rodela de cebolas, tomates e pimentões. Acompanha: Arroz branco, farofa e purê de banana da terra (ou pirão).

08 - Grelhado de frutos do mar R\$ 89,00

Lula, polvo, camarão, mexilhão, peixe grelhado servido no réchaud com arroz branco, farofa e salada mista.

09 - Picanha no réchaud R\$ 82,00

Deliciosa picanha bovina a grelhar no réchaud servida com batatas fritas, molho a campanha, farofa e arroz colorido.

Taxa de Serviço não incluída (10%)

Cervejas

<i>Itaipava Pilsen</i>	R\$ 4,00
<i>Itaipava Premium Long neck</i>	R\$ 5,00
<i>Itaipava Malzebeer</i>	R\$ 5,00
<i>Itaipava Petra</i>	R\$ 5,00
<i>Fest</i>	R\$ 6,00
<i>Skol Long neck</i>	R\$ 5,00
<i>Bohemia Long neck</i>	R\$ 5,00

Bebidas alcoólicas

<i>Whisky Red Label</i>	R\$ 15,00
<i>Whisky Ballantines</i>	R\$ 16,00
<i>Vodka Absolut</i>	R\$ 14,00
<i>Vodka Sminorff</i>	R\$ 12,00
<i>Campari</i>	R\$ 9,00
<i>Campari com suco de laranja</i>	R\$ 15,00
<i>Martini</i>	R\$ 12,00
<i>Licores (banana, pêssego, menta)</i>	R\$ 8,00
<i>Cointreau, Bailey's</i>	R\$ 14,00
<i>Porto</i>	R\$ 14,00
<i>Lemoncello</i>	R\$ 15,00
<i>Conhac Rémy Martin XO</i>	R\$ 32,00
<i>Armagnac Frances 20 anos</i>	R\$ 26,00

Drinks

<i>Caipirinha Cachaça 51</i>	R\$ 12,00
<i>Cachaça San Francisco</i>	R\$ 14,00
<i>Caipivodka Sminorff</i>	R\$ 15,00
<i>Absolut</i>	R\$ 18,00
<i>Caipisake</i>	R\$ 15,00
<i>Batida de coco</i>	R\$ 12,00
<i>Margarita</i>	R\$ 15,00
<i>Cuba Libre</i>	R\$ 15,00
<i>Gin Tonic</i>	R\$ 15,00
<i>Kir</i>	R\$ 12,00
<i>Kir Royal</i>	R\$ 15,00

Bebidas

<i>Água Mineral Blue (sem gás)</i>	R\$ 3,50
<i>Água Mineral Red (com gás)</i>	R\$ 3,50
<i>Água de Coco</i>	R\$ 5,00
<i>Refrigerantes</i>	R\$ 4,00
<i>Sucos Variados (lata)</i>	R\$ 4,00
<i>Sucos Naturais</i>	R\$ 6,00
<i>(Laranja, Maracujá, Abacaxi c/hortelã, Manga c/hortelã)</i>	
<i>Café expresso</i>	R\$ 3,00
<i>Cappuccino</i>	R\$ 6,00
<i>Chá (verde, branco ou de morango)</i>	R\$ 6,00
<i>Chá importado (Earl Grey, Darjeeling, verde da China ou Chá do Verão)</i>	R\$ 9,00

Taxa de serviço não incluída (10%)

Consulte nossa carta de vinhos e de cocktails