

Plage

café

~ OVOS ~

acompanha salada verde
served with mixed green salad

OMELETE DE CLARAS - R\$ 54
com aspargos e brie

White egg omelet with asparagus and brie

OMELETE CLÁSSICO - R\$ 46
com tomate, mozzarella e basilíco
Omelet with mozzarella, tomato and basil

OVOS MEXIDOS CREMOSOS - R\$ 61
com salmão defumado e espinafre
Creamy scrambled eggs with
smoked salmon and spinach

{ pochês do Plage }

Ovo pochê no brioche da
casa com molho holandês

BENEDICT - R\$ 52
Lombo canadense
Canadian loin

FLORENTINE - R\$ 49
Espinafre
Spinach

NORWEGIAN - R\$ 63
Salmão defumado
Smoked salmon

ITALIAN - R\$ 61
Presunto de parma e tomate confit
Parma ham and tomato confit

sanduíches & burgers

acompanha batatas rústicas e salada verde
served with roasted rustic potatoes and green salad

BURGER DE FRALDINHA - R\$ 54
Fraldinha, cheddar, cebola roxa
reduzida no balsâmico, alface e tomate
Beef burger, cheddar, red onion reduced
in balsamic vinegar, lettuce and tomato

BURGER PLAGE - R\$ 56
Fraldinha, mozzarella, bacon crocante,
ovo frito, alface e tomate
Beef burger, mozzarella, crispy bacon, fried egg,
lettuce and tomato

SALMÃO BURGER - R\$ 58
com molho tartaro e tomate fresco
Salmon burger w/ tartar sauce & fresh tomatoe

CROQUE MADAME - R\$ 53
pão de brioche com queijo mozzarella
derretido, peito de peru, ovo estalado

SANDUÍCHE DE PERNIL - R\$ 49
de porco desfiado com abacaxi
picante no pão de leite
Pulled pork sandwich with spicy shredded pineapple

SANDUÍCHE DA HORTA - R\$ 42
com legumes assados e pesto
no pão australiano
Roasted vegetables with pesto in australian bread

SALMÃO DEFUMADO - R\$ 59
com cream cheese na ciabatta,
alface e tomate
Smoked salmon, cream cheese in ciabatta,
lettuce and tomato

"PAN TUMACA" - R\$ 56
torradas com polpa de tomate fresco,
basilíco, azeite de oliva e presunto de parma
Toasted breads with crushed tomato olive oil,
fresh basil and parma ham

BRUNCHS

PLAGE COMPLETO - R\$ 116
Ovos mexidos com tomates confit
e cogumelos **ou** bacon crocante
ou salmão defumado, cesta de
pães artesanais, manteiga, geléia,
requeijão, queijo minas, peito de
peru, bolo do dia, salada de frutas
da estação, 1 suco & 1 bebida quente

Scrambled eggs with tomatoes confit and
mushrooms or crispy bacon or smoked salmon,
bread basket with butter, jam, cream cheese,
Minas cheese, turkey ham, cake of the day,
seasonal fruits salad, 1 juice & 1 hot drink

BRUNCH DELUXE - R\$ 149
1 ovo do cardápio a escolha,
cesta de pães artesanais com mini
viennoiseries, geléia, manteiga,
requeijão, queijo minas, peito de peru,
bolo do dia, salada de frutas da
estação, 1 drink Mimosa, 1 suco
& 1 bebida quente

1 egg from the menu, bread basket with butter,
jam, cream cheese, Minas cheese,
turkey ham, cake of the day, seasonal fruits,
1 Mimosa cocktail, 1 juice & 1 hot drink

• PRINCIPAIS •

ENTRECÔTE GRELHADO - R\$ 87
no sal grosso com manteiga béarnaise,
batatas rústicas e salada verde
Grilled entrecote in salted béarnaise butter,
roasted rustic potatoes and green salad

PICADINHO CARIOCA - R\$ 66
com arroz branco, banana frita,
ovo pochê e farofa
beef stew with fried banana, poached egg,
white rice and toasted cassava flour

1/2 GALETO À CAMPANHA - R\$ 54
com arroz, batata rústica,
molho à campanha e farofa
Half Baked cockerel with rice,
roasted rustic potatoes and toasted cassava flour

COXA DE PATO CONFIT - R\$ 94
com farofa de frutas secas, batatas
rústicas e salada verde
Duck leg confit, toasted manioc flour with dried
fruits, roasted rustic potatoes and green salad

SALMÃO GRELHADO - R\$ 93
com purê de batata baroa,
aspargos e salada verde
Grilled salmon with baroa purée,
asparagus and green salad

RISOTO DE BETERRABA - R\$ 66
com queijo de cabra
Beets & goat cheese risotto

RISOTO DE COGUMELOS - R\$ 69
com crocante de amendoas
Mushrooms risotto with crunchy
of almonds and parmesao.

PENNE - R\$ 49
com tomates frescos e basilíco
ou molho pesto e tomates cerejas
Penne with fresh tomatoes and basil
or pesto sauce and cherry tomatoes

LASANHA VEGETARIANA - R\$ 58
berinjela e abobrinha com molho de tomates
frescos e mozzarella de búfala gratinada
Eggplant e zucchini lasagna with fresh tomatoes
sauce and buffalo mozzarella

complementos

CESTA DE PÃES ARTESANAIS - R\$ 31
com manteiga, geléia e requeijão
Bread basket with butter, jam and cream cheese

MINI VIENNOISERIES - R\$ 29
Croissants, pains au chocolat, brioches au sucre

BROINHAS DE MILHO - R\$ 29
recheadas com ricota e ervas
Stuffed corn scones with ricotta & herb

TORRADA PETRÓPOLIS - R\$ 27
com manteiga e geléia
Brioche toasted with butter and jam

BOLO DO DIA - R\$ 14

RABANADA DE BRIOCHE - R\$ 36
com mel, frutas e chantilly
French toast brioche, honey, fruit & whipped cream

SALADA DE FRUTAS DA ESTAÇÃO - R\$ 21
Season fruit salad

IOGURTE COM GRANOLA DA CASA - R\$ 21
Yogurt with granola

PARFAIT DE IOGURTE - R\$ 32
com frutas da estação, geleia e granola
Yogurt "Parfait" with fruits, jam and granola

PORÇÃO DE PÃO DE QUEIJO - R\$ 32
Cheese puffs

QUICHE DO DIA C/ SALADA VERDE - R\$ 34
Quiche of the day with green salad

WAFFLES

MANTEIGA E GELEIA - R\$ 31,00

MEL, FRUTAS E CHANTILLY - R\$ 35,00

CHOCOLATE, BANANA E SORVETE - R\$ 37,00

**CHOCOLATE, MORANGO
E CHANTILLY** - R\$ 39,00

[SALADAS]

CAESAR com frango grelhado - R\$ 59
Caesar salad with grilled chicken

NORUEGA - R\$ 69
com mix de folhas, salmão defumado,
tomates cereja, molho de iogurte, dill e limão
with mixed leaves, smoked salmon, cherry
tomatoes, yogurt, dill and lime dressing

TOSCANA - R\$ 69
com mix de folhas, presunto de parma
crocante, castanha de caju, gorgonzola,
vinagrete balsâmico e croutons
with mixed leaves, parma crispy ham,
walnuts, gorgonzola and balsamic vinaigrette

CAPRESE - R\$ 62
com mozzarella de búfala, tomate, manjeriçõ,
legumes confitados, folhas e molho pesto
with buffalo mozzarella, tomatoes, basil, confit
vegetables, mixed leaves and pesto sauce

[ACOMPANHAMENTOS]

MIX DE FOLHAS - R\$ 19
Green salad

LEGUMES ASSADOS - R\$ 24
Roasted vegetables

BATATAS RÚSTICAS - R\$ 25
com aioli de trufas
Roasted rustic potatoes with trufel aioli

**BATATAS RÚSTICAS COM PRESUNTO
DE PARMA CROCANTE** - R\$ 36
com aioli de trufas
Roasted rustic potatoes with trufel aioli
and crispy parma ham

BEBIDAS QUENTES

- EXPRESSO** - R\$ 7,50
- EXPRESSO DUPLO** - R\$ 13
- CAFFE LATE** - R\$ 13
- CAPUCCINO** - R\$ 13
- CHOCOLATE QUENTE** - R\$ 14
Hot chocolat
- CHÁ ORGÂNICO** - R\$ 12
Organic tea
- CHANTILLY PORÇÃO** - R\$ 7

BEBIDAS GELADAS

- ÁGUA MINERAL** - R\$ 8
Mineral water
- ÁGUA DE COCO** - R\$ 12
Coconut Water
- REFRIGERANTE** - R\$ 8,50
Sodas
- MATE DA CASA** - R\$ 9
Home made Ice tea
- SUCO NATURAL** - R\$ 12
Fresh fruit juice
- MIX SUCO NATURAL DO DIA** - R\$ 15
Mix of fresh sazonal fruit juice
- PIKOMBUCHA TROPICAL** - R\$ 22
Chá fermentado probiótico
de chá verde ou capim limão
Green tea or lemongrass Kombucha tea
- MILK SHAKE** - R\$ 26
* Capuccino Shake
* Chocolate Shake
- ICED VANILLA LATTE** - R\$ 17

SOBREMESAS

- BROWNIE** - R\$ 36
com sorverte de baunilha e
calda de chocolate
Brownie with vanilla ice cream
and chocolate syrup
- TARTE TATIN DE MAÇÃ** - R\$ 36
com sorvete de baunilha
Warm apple tarte with ice cream
- CHOCOLATE BLOM CAKE** - R\$ 33
Bolo de chocolate & brigadeiro,
creme ingles e chantilly
- PROFITEROLE** - R\$ 32
com calda de chocolate
- MOUSSE DE CHOCOLATE** - R\$ 31
com avelã caramelizada
Chocolate mousse with hazelnut
- SORVETE DE BAUNILHA** - R\$ 25
Vanilla ice cream



DRINKS SEM ÁLCOOL

- ORANGE COFFEE** R\$ 21
- EXPRESSO TÔNICA** R\$ 19

CERVEJAS LONG NECK

- Bohemia** R\$ 13
- Stella Artois** R\$ 15
- Heineken** R\$ 16
- craft beer ROTER**
"summer Ale" R\$ 19
- Hoegaarden** R\$ 19

BALDE DE LONG NECK

(5 unidades)

- Bohemia** R\$ 56
- Stella Artois** R\$ 67
- Heineken** R\$ 70
- craft beer ROTER**
"summer Ale" R\$ 92
- Hoegaarden** R\$ 92

VINHOS E ESPUMANTE

~ VINHOS DA CASA ~

TINTO	1/4l - R\$ 29	1/2l - R\$ 56
BRANCO	1/4l - R\$ 29	1/2l - R\$ 56
ROSÉ	1/4l - R\$ 29	1/2l - R\$ 56

~ TINTO ~

GRAN HACIENDA Carmenère - Chile 2019	R\$ 94
INFINITY Gamay - França 2019	R\$ 129
BORDEAUX Reserve de Velours Cabernet Sauvignon - França	R\$ 132

~ ROSÉ ~

ALTO LOS ROMEROS Rosé - Chile	R\$ 94
MARQUIS DE GERLYS França - 2020	R\$ 119

~ BRANCO ~

ALTO LOS ROMEROS Pinot Grigio - Chile	R\$ 94
BORDEAUX Cuvée Narcisse Sauvignon Blanc - França	R\$ 124

~ ESPUMANTE ~

SALTON Brut - Brasil	R\$ 98 Taça - R\$ 24	GEISWEILER EXCELLENCE Blanc de Blanc - França	Brut - R\$ 176 Rosé - R\$ 184
CHANDON Brasil	Brut - R\$ 159 Rosé - R\$ 169	CRÉMANT DE LIMOUX Grande Cuvée 1531 - Aimery I França	Brut - R\$ 244 Rosé - R\$ 254

NÃO ACEITAMOS
CHEQUES

DRINKS **Plage** café

CLÁSSICOS | CLASSICS

MIMOSA - R\$ 29

Suco de laranja natural c/ espumante • Orange juice & sparkling wine

NEGRONI - R\$ 34

Gin Tanqueray, Vermouth & Campari • Tanqueray Gin, Vermouth & Campari

APEROL SPRITZ - R\$ 32

Aperol, Espumante brut, água com gás & laranja
Aperol, sparkling wine, sparkling water & orange

MOSCOW MULE - R\$ 32

Vodka Ketel One, limão taiti, xarope de açúcar & espuma de gengibre
Ketel One Vodka, tahiti lemon, sugar syrup & ginger foam

NEW YORK SOUR - R\$ 31

Jim Beam White, Angostura, xarope de açúcar, limão taiti & Float de Vinho Tinto
Jim Beam White, Angostura, sugar, tahiti lemon & red wine float

MARGARITA - R\$ 33

Tequila José Cuervo, triple sec, limão taiti & sal
José Cuervo Tequila, triple sec, tahiti lemon & salt

BLOOD MARY - R\$ 31

Vodka Smirnoff, suco de tomate, limão taiti & molho mix
Smirnoff Vodka, tomato juice, tahiti lemon & mixed sauce

MOJITO - R\$ 29

Rum Bacardi, limão taiti, hortelã, açúcar & água com gás
Bacardi Rum, tahiti lemon, mint, sugar & sparkling water

PINA COLADA - R\$ 31

Rum Bacardi, abacaxi, leite condensado & leite de coco
Bacardi Rum, pineapple, condensed milk & coconut milk

CARAJILLO - R\$ 29

Licor 43, Café Expresso • Liqueur 43, Espresso Coffee

AUTORAIS by Roger Bastos

MEU CARO DUCK - R\$ 34

Vodka Smirnoff, Aperol, 1883 pêssego, limão taiti & espuma de gengibre
Smirnoff Vodka, Aperol, 1883 peach, lemon & ginger foam

JORGE AMADO - R\$ 29

Coqueiro Gabriela Cravo e Canela, Angostura, maracujá, limão taiti & espuma de gengibre
Gabriela Cravo and Cinnamon Coconut Tree, Angostura, passion fruit, tahiti lime & ginger foam

CHOPP FAKE - R\$ 32

Cachaça Chuva Prata, Rum Bacardi Ouro, redução de maracujá com cardamomo, chá de camomila, limão taiti & espuma de gengibre • Chuva Prata Cachaça, Gold Bacardi Rum, passion fruit reduction with cardamomo, chamomile tea, tahiti lime & ginger foam

DO LEME AO PONTAL - R\$ 33

Cachaça Pé na Areia, Licor 43, 1883 pêssego, abacaxi, limão taiti, mate & biscoito o globo
Pé na Areia Cachaça, Licor 43, 1883 peach, pineapple, tahiti lime, mate & o globo biscuit

GABRIELA BESANZONI - R\$ 39

Vodka Ketel One Pêssego com flores de laranja, Lillet, Angostura Orange, limão taiti, redução de maracujá com cardamomo, morango, manjeriço & espumante brut (finalizado com defumação especial)

Vodka Ketel One Peach & Orange Blossom, Lillet, tahiti lime, Angostura Orange, passion fruit reduction with cardamom, strawberry, basil & brut sparkling wine (special smoked drink)

BATIDA DE PAÇOCA - R\$ 21

Cachaça, mix de leite condensado, creme de leite & paçoca
Cachaça, mix condensed milk, cream & paçoca

MIMOSA LOVERS R\$ 136

1 Garrafa de Espumante Salton Brut 750ml + 1 Garrafa de Suco de Laranja Fresco 750ml
1 Bottle of Salton Brut Sparkling Wine 750ml & 1 Bottle of Fresh Orange Juice 750ml

GIN & TONICS

PARQUE LAGE - R\$ 35

Gin Tanqueray, alecrim, limão siciliano, cardamomo & tônica
Tanqueray Gin, rosemary, sicilian lemon, cardamom & tonic

HUMAITÁ - R\$ 34

Gin Beefeater, capim limão, xarope 1883 maçã verde, limão siciliano & tônica
Beefeater Gin, lemongrass, 1883 syrup green apple, sicilian lemon & tonic

JARDIM BOTÂNICO - R\$ 33

Gin Mutatis, tangerina, limão taiti, mel, manjeriço & tônica
Mutatis Gin, tangerine, tahiti lemon, honey, basil & tonic

GÁVEA - R\$ 32

Gin Galaxy, xarope de hibisco, limão siciliano, tônica & espuma de gengibre
Galaxy Gin, hibiscus syrup, sicilian lemon, tonic & ginger foam

FLAMENGO - R\$ 35

Gin Larios 12, limão siciliano, zimbro, água tônica de pitaya & espuma de gengibre
Larios Gin 12, sicilian lemon, juniper, pitaya tonic water & ginger foam

CUCUMBER COOLER - R\$ 32

Gin Larios Dry, pepino japonês, hortelã & tônica
Larios Gin, japanese cucumber, mint & tonic

BOTAFOGO - R\$ 34

Gin Larios Rosé, xarope 1883 melancia, tomilho, limão taiti, tônica & espuma de gengibre
Larios Gin Rose, 1883 syrup watermelon, thyme, lemon tahiti, tonic & ginger foam

CAIPIRINHAS

COQUEIRO - R\$ 26

PÉ NA AREIA - R\$ 28

CHUVA PRATA - R\$ 29

CAIPISAQUÊ - R\$ 29



CAIPIVODKAS

SMIRNOFF - R\$ 29

KETEL ONE - R\$ 33

ABSOLUT - R\$ 33

CIROC - R\$ 36

SANGRIAS TINTO | BRANCO | ROSÉ Jarra R\$ 85 • Taça R\$ 29 ESPUMANTE Jarra R\$ 91 • Taça R\$ 31

CLERICOT Jarra R\$ 94 • Taça R\$ 33

Vodka Smirnoff, Espumante Brut, xarope 1883 melancia, hortelã, limão taiti, laranja, abacaxi & soda limonada natural • Smirnoff Vodka, brut sparkling wine, 1883 watermelon syrup, mint, tahiti lemon, orange, pineapple & natural lemon soda

WHISKY & BOURBON (doses)

CHIVAS 12 R\$ 32 • SINGLETON 12 R\$ 34 • BLACK LABEL R\$ 31
RED LABEL R\$ 24 • JIM BEAM WHITE R\$ 24

MOCKTAIL sem álcool

URCA - R\$ 19

Xarope 1883 Maçã Verde, hortelã, limão taiti, água com gás & espuma de gengibre • 1883 Green Apple syrup, mint, tahiti lime, sparkling water & ginger foam

PRAIA VERMELHA - R\$ 19

Xarope 1883 Grenadine, morango, manjeriço, limão taiti, & água com gás • 1883 Grenadine syrup, strawberry, basil, tahiti lime & sparkling water

ARPOADOR - R\$ 19

Xarope 1883 Curaçau Blue, limão siciliano, soda limonada & espuma de gengibre • 1883 Blue Curaçau syrup, sicilian lemon, lemon soda & ginger foam

MATE MULE - R\$ 18

Mate da casa, limão taiti, xarope de açúcar & espuma de gengibre • House Mate, tahiti lime, syrup & ginger foam

SODAS do PLAGE

MAÇÃ VERDE - R\$ 17

Xarope 1883 Maçã Verde, Água com Gás & Capim Limão • 1883 Green Apple syrup, sparkling water & Lemongrass

TANGERINA - R\$ 17

Xarope 1883 Tangerina & Água com Gás • 1883 Tangerine syrup & sparkling water

GRENADINE - R\$ 16

Xarope 1883 Grenadine, Morango, manjeriço & Água com gás • 1883 Grenadine syrup, strawberry, basil & sparkling water

