

GASTRONOMIA E CULTURA

O nome Paris 6 é uma homenagem ao sexto distrito parisiense, o bairro de St Germain des Prés, onde em 1686 o siciliano Francesco Procópio fundou o primeiro Café do país, o "Le Procope". Nos séculos seguintes, os Cafés passaram a ser um símbolo do modo de vida parisiense. Pelas palavras de Emile Zola, "a vida em Paris acontece nas ruas, vista da mesa de um Café".



Outra homenagem histórica do nosso Paris 6 são as massas e risottos, inspirados no lendário restaurante parisiense, "Chez La Mère Catherine", na Place de Tertre. Fundado em 1793, no ponto mais alto da Cidade Luz, em Montmartre, a casa de Catherine Lemoine faria história duas décadas depois, durante a invasão russa à França pós-Napoleônica. Os soldados invasores ocuparam seu restaurante, pedindo às pressas que fossem servidos. Brandavam em russo: "bystro, bystro" (rápido, rápido). Nasceu assim o primeiro bistrô da história: uma casa típica e aconchegante, servindo pratos com rapidez.

Guia Folha 2009
Melhor de São Paulo
 Categoria Madrugada a Dentro

GRAND MENU 24H

- ENTRADAS -

SOPAS QUENTES E FRIAS

- Gaspacho a "GIANNE ALBERTONI".....\$ 19,
- Capeletti in brodo "DEBORAH VENTURA".....\$ 19,
- Vichiçoise a "ANDRÉA BELTRÃO".....\$ 19,
- Sopa de cebola e emmental "MANU AMARO".....\$ 21,
- Crème à "MA BELLE CAROLINE".....\$ 25,
- (tomate ao conchiglie de queijo de cabra)

LES SALADES

- Salada verde a "IGNÁCIO COQUEIRO".....\$ 19,
- Salada de polvo "SEVERINO SANCHES".....\$ 22,
- Niçoise de atum a "FELIPE BRUNO".....\$ 23,
- Salada Caprese a "DANI CALABRESA".....\$ 24,
- Cesar Salad a "LAURO CESAR MUNIZ".....\$ 25,
- Carpaccio a "SILVIO HEPNER".....\$ 25,
- Salade Chevre Chaud "CRIS PELAJO".....\$ 25,
- Salada de couscuz com salmão a "GILBERT".....\$ 28,

HORS D'OEUVRES

- Dúzia de Ostras a "JOSÉ POSSI NETO".....\$ 36,
- Mexilhões com fritas "FELIPE VENANCIO".....\$ 37,
- Tentáculos de polvo "DANIELA MERCURY".....\$ 43,
- Vol-au-Vent de camarão "LINO VILLAVENTURA".....\$ 45,
- Rãs à Dore na manteiga de Cognac a "ZILU".....\$ 47,
- Escargots a "MILTON NASCIMENTO".....\$ 49,
- Foie Gras au Cèpes a "EMMANUEL BASSOLEIL".....\$ 78,

- PRINCIPAIS -

CARNES E AVES

- SAUCISSES DE VEAU "MARCOS CARUSO".....\$ 36,
- Salsichas de vitela grelhadas, batatas em cubos e mostarda à ancienne
- PAILLARDS A "MR. G".....\$ 37,
- Paillard de frango ou filé mignon ao fettuccine bechamel de champignons
- COQUELET AU VIN A "RONALDO ZERILLO".....\$ 39,
- Galeto ao molho de vinho tinto, cogumelos, bacon e purê de batata baroa
- PICADINHO A "WOLF".....\$ 39,
- Completo picadinho de filé mignon ao rotí, feijão, arroz e ovo pochê
- STEAK TARTARE A "MME JEANETTE AZAR".....\$ 41,
- Filé mignon cru, picado e temperado à Dijon, c/ salada e fritas rústicas
- BAVETTE A L'ECHALOTTES A "MARCELO ADNET".....\$ 42,
- Tiras de fraaldinha ao molho de echalottes e batata gratin
- ENTRECÔTE BEARNAISE A "RONNIE VON".....\$ 45,
- Corte nobre do contra-filé ao molho bearnaise e fritas
- CHATEAUBRIAND AU POIVRE VERT A "AVIVA AZAR".....\$ 47,
- Corte alto de filé mignon ao molho poivre com fritas
- MEDAILLON BOURGUIGNON A "DALTON VIGH".....\$ 55,
- Medalhões ao vinho tinto, bacon, cogumelos e batata gratin
- CASSOULET DE LAPIN "MINISTRO ORLANDO SILVA".....\$ 57,
- Releitura da feijoada francesa de feijão branco, com coelho e vitela
- CARRÉ D'AGNEAU A "SÍLVIO DE ABREU".....\$ 63,
- Costeletas de cordeiro grelhadas, batatas laqueadas ao rotí de hortelã e couscuz de damasco com passas
- CONFIT DE CANARD A "LEOPOLDO PACHECO".....\$ 67,
- Coxa de pato confitada sobre creme de lentilhas ao rotí de laranja
- MAGRET DE CANARD A "FERNANDA TAKAI".....\$ 73,
- Tenas tiras de peito de pato ao molho de frutas vermelhas e purê de batata baroa

MASSAS E RISOTTOS

- PENNE NAPOLITAINE A "SOPHIE & CATHERINE".....\$ 37,
- Massa ao molho de tomate fresco, mussarela de búfala e manjeriçã
- SPAGHETTI CARBONARA "VICTOR FASANO".....\$ 38,
- Massa puxado no creme de leite e bacon, finalizado com gema de ovo
- RIZ DE CEPES A L'HUILE DE TRUFFES "CHRIS TORLONI".....\$ 41,
- Risotto de cogumelos ao toque de roti e azeite trufado
- RIZ DE LAPIN PROVENÇAL A "PATRÍCIA & MAURO NAVES".....\$ 41,
- Risotto de lascas de coxa de coelho ao vinho branco, ervas e manteiga
- RIZ DE CANARD, ORANGE ET ABRICOT A "FERNANDO CAPEZ".....\$ 44,
- Risotto cremoso de lascas de pato ao rotí de laranja e damasco
- RIZ DE MORUE A "FERNANDO MEIRELLES".....\$ 48,
- Excepcional risotto de lascas de bacalhau à Provençal c/ amêndoas
- FETTUCINE CHAMPAGNE A "CAMILA RODRIGUES".....\$ 78,
- Deliciosa receita de fettuccine ao creme champagne e camarões rosa
- PAELLA PARISIENNE A "LUCIANA MELLO".....\$ 96,
- Paella puxada em Champagne, frutos do mar, açafraão, manteiga e ervas

PEIXES & FRUTOS DO MAR

- TARTARE DE SAUMON A "SENATEUR SUPPLY".....\$ 38,
- Cubos de salmão fresco ao vinagrette de alcaparras e folhas de rúcula
- TRUITE AUX AMANDES A "VANDERLEI LUXEMBURGO".....\$ 41,
- Truta grelhada, molho de manteiga com amêndoas e purê de batata
- SAUMON HOLLANDAISE A "PAULO RICARDO".....\$ 43,
- Filé de salmão grelhado, molho holandês e fettuccine na manteiga
- STEAK DE THON A "CAUÃ REYMOND".....\$ 49,
- Suculento filé de atum fatiado, selado na grelha com legumes
- CASSEROLE DE MORUE A "RICARDO BRUNO".....\$ 56,
- Bacalhau no forno, em cassarola de ferro, c/ purê de batata e brócolis
- POULPES A "SPINELLI".....\$ 67,
- Tentáculos de polvo puxados com fettuccine à provençal
- CREVETTES A "BRUNO GAGLIASSO".....\$ 69,
- O prato mais apreciado no Paris 6: camarões rosa ao molho provençal de champignons c/ tomate concassê, puxados em vinho branco e manteiga de ervas

MENU EXPRESS

APERITIFS

APERITIVOS LEVES

Mini Hamburquinhos de Dijon.....	19,
Salsichinhas de vitela.....	19,
Canapé de queijo de cabra.....	23,
Canapé de steak tartare.....	23,
Canapé de tartare de salmão.....	25,
Pasteizinhos de brie.....	25,
Mini Croque Monsieur.....	25,
Folhadinhos de brie c/ damasco.....	25,

LES SNACKS

LANCHES RÁPIDOS

Crêpe de presunto e queijo.....	16,	Hot Dog de vitela na baguete c/ fritas.....	23,
Crêpe de brie com damasco.....	16,	Hamburger de filé mignon c/ fritas.....	25,
Crêpe de queijo de cabra c/ tomate.....	17,	Baguete de salmão c/ cream cheese.....	25,
Omelette de champignons.....	19,	Croque Monsieur ("misto" francês).....	25,
Omelette de emmental c/ presunto.....	19,	Croque Madame (Croque Monsieur c/ ovo frito)....	27,
Quiche Lorraine c/ buquê de folhas.....	22,	Croûte Fromage (especial da casa).....	29,
Quiche vegetariana.....	22,		

GARNITURES

ACOMPANHAMENTOS

Fritas tradicionais ou rústicas.....	12,	Arroz branco ou cremoso (parmesão).....	12,
Purê de batata baroa.....	12,	Fricassê de champignons.....	19,
Legumes grelhados.....	12,	Omelette de emmental c/ presunto.....	19,

LES DESSERTS

SOBREMESAS

Calda de sorbet c/ frutas "ALFREDO".....	12,	Mil Folhas "PAPI BETO".....	15,
Mousse Caroline de Yogurte.....	12,	Cheesecake de goiaba "ROBERTA SANCHES".....	19,
Crêpe Suzette "A.J. BUENO".....	14,	Petit Gateau Prestigio "RAFAELLA".....	16,
Profiteroles "AMANDA FRANCO".....	15,	Grand Gateau Chocolat "MONSIEUR SHOHE"....	16,
Crème Bruilée "MAMIE ROSE".....	15,	Taça dupla de sorvete SOTTOZERO.....	16,
Tarte Tatin "DR GIKOVATE".....	15,	Fruta grelhada, sorbet e raspas de limão.....	16,

EXTRAS OPCIONAIS

couvert individual.....	9,5
cafezinho 'nespresso'.....	5,9
água 'ouro fino'.....	5,9
água 'perrier'.....	9,
pichet 'vinho da casa' (2 tps)....	19,

CAFÉ DA MANHÃ (buffet)

Segunda a Sexta-Feira (8h-11h).....	18,
Sáb., Dom. e Feriados (8h-12h).....	25,

* * *

ALMOÇO PARISIENSE (menu especial)

Segunda a Sexta-Feira (12h-19h ³⁰)..	39,
Sáb., Dom. e Feriados (12h-19h ³⁰)...	45,

*Para minha bela, Caroline,
no dia do seu aniversário,
o Menu comemorativo
dos 3 anos do nosso bistrô.*

*Uma homenagem especial,
pelo seu apoio, carinho e dedicação,
que me permitem estar
presente em quase todas as
24 horas do Paris 6!*

Com amor.

Isaac Azar
13-nov-09



**BISTRÔ PARISIENSE
24 HORAS**