

PARA INICIAR



Casquinha de Siri	33,00
Ceviche de Peixe	47,00
Ceviche de Salmão	49,00
Pasteis de Camarão (2 unidades)	42,00
Bolinhos de Bacalhau (4 unidades)	54,00
Antipasto do Mar	97,00

Carpaccio de polvo ao molho de maracujá, Tartar de salmão
Manjubinhas fritas, Espetinhos de camarão, Vinagrete de marisco
Bolinhos de bacalhau e Sunomono de pepino.

Antipasto da Terra	89,00
--------------------	-------

Presunto tipo parma, Salaminho, Queijo tipo grana padano
Gorgonzola, Muçarela de búfala, Tomate seco, Azeitonas
Mix de castanhas e Frutas secas.

Salada Tropical	39,00
-----------------	-------

Mix de folhas frescas, Julienne de cenoura e tomates cereja

Saladinha da Brigitte	54,00
-----------------------	-------

Folhas frescas de rúcula, alface sobre leque de pera,
Lascas de amêndoas e cubos de queijo gorgonzola

Caesar Salad	49,00
--------------	-------

Alface fatiado, Pedacinhos de frango, Croutons
Parmesão e Molho especial.

PARA PETISCAR



Camarões Alho e Óleo	79,00
Camrões Empanados	107,00
Anéis de Lula Empanadas	79,00
Iscas de Peixe	87,00
Maravilhas do Mar	369,00

Lagosta grelhada, Camarões alho e óleo, Anéis de Lula,
Mariscos salteados e Polvo grelhado com batatas.



PRATOS COM PEIXES



- Salmão com Crosta de Aliche (2 pessoas) 189,00
Servido na cama de brócolis, batatas e molho de alcaparras
- Salmão Grelhado 104,00
Acompanha legumes orientais, quenelle de batata doce e molho teriyake
- Moqueca Carioca (2 pessoas) 147,00
Ensopado de lombo de peixe e camarão, acompanha pirão, arroz e farofa
- Peixe à Belle Meuniere (2 pessoas) 198,00
Lombo alto grelhado ao molho cremoso de camarão na manteiga de limão siciliano, sobre cama de brócolis e batata sauté
- Filé de Peixe com Banana 104,00
Filé grelhado sobre banana da terra ao molho de passas e amêndoas
- Lombo de Peixe a La Madame 117,00
Lombo alto grelhado na manteiga de limão siciliano, uvas verdes acompanhado de arroz cremoso de amêndoas
- Peixe ao Papa Pomodoro 108,00
Filé empanado ao molho papa pomodoro acompanhado de risoto de limão siciliano
- Peixe Fernando de Noronha 128,00
Lombo alto grelhado sobre cama de brócolis e shitake, acompanhado de camarão VG e lula no perfume de alçafrão
- Bacalhau do Chefe 119,00
Assado com batatas, azeitonas pretas, cebolas confit e muito azeite

PRATOS COM FRUTOS DO MAR



- Camarão a Provençal (2 pessoas) 198,00
Fettuccine com camarões salteados sobre molho béchamel e pomodoro
- Bobó de Camarão (2 pessoas) 164,00
Creme de aipim com camarão, acompanhado de farofa e arroz branco
- Camarões VG Malibu 149,00
Três camarões grandes flambados no malibu sobre abacaxi grelhado acompanhado de arroz de amêndoas e passas
- Lagosta ao Caju (2 pessoas) 274,00
Lagosta grelhada na manteiga clarificada, coberta com castanhas de caju e acompanhada de risoto alla milanese



RISOTOS



Risoto de Lagosta com Aspargo	149,00
Lagosta cuidadosamente fatiada, aspargos verdes, parmesão e manteiga	
Risoto de Camarão com Manga	118,00
Camarões, cream cheese, manga, rúcula, parmesão e manteiga	
Risoto de Salmão e Mascarpone	127,00
Salmão, queijo mascarpone, parmesão, manteiga e pesto para finalizar	
Risoto de Shitake	93,00
Nossa deliciosa opção vegana com shitake, salsinha e alho-poró	

CARNES E GRELHADOS



Parrilla Buziana (para compartilhar)	197,00
Bife de chorizo, calabresa fatiada, frango grelhados e batatas sauté acompanha arroz de legumes, molho à campanha e farofa	
Mignon à Mostarda	107,00
Medalhão de mignon ao molho mostarda dijon, acompanha batata rosti	
Mignon ao Malbec	117,00
Medalhão de mignon ao molho malbec, acompanha risoto de shitake	
Mignon ao Gorgonzola	107,00
Medalhão de mignon ao molho gorgonzola, acompanhado de arroz de amêndoas e batata rústica	

SOBREMESAS



Tiramissu	43,00
Creme Brulé	39,00
Sorvete de Creme & Brownie	43,00
Dueto Mineiro	39,00
Creme brulé de doce de leite sob arroz doce mineiro cremoso	
Banana Exotic	43,00
Banana flambada em calda de maracujá e licor de tangerina acompanhada de sorvete de creme	



CAIPIRINHAS ESPECIAIS



pinga 29,90 / vodka - rum - sake 33,90 / absolut 39,90

GERIBÁ

Abacaxi, Hortelã e Lima da Pérsia

FERRADURA

Maracujá, Lima da Pérsia e Alecrim

BRAVA

Tangerina e Pimenta Dedo de Moça

JOÃO FERNANDES

Tangerina, Gengibre e Canela

AZEDA

Lima da Pérsia , Limão Tahiti e Limão Siciliano

ARMAÇÃO

Morango, Mel de Maracujá e Alecrim

MANGUINHOS

Abacaxi, Tangerina e Maracujá

GIN TONIC'S



SICILIAN TANQUER TONIC

Gin Tanqueray, Tônica e Limão Siciliano

37,90

PASSION BARDOT

Gin, Tônica, Mel de Maracujá e Xarope de Capim Limão

33,90

MURCOT REFRESHING

Gin, Tônica, Tangerina, Gengibre e Canela

33,90

FLOWERS GINGER

Gin, Tônica, Morango e Xarope de Hibisco

37,90



madame bardot



CAIPIRINHAS



PINGA	24,90
CACHAÇA/VODKA/RUM/SAKE	29,90
ABSOLUT	37,90

COQUETÉIS



APEROL SPRITZ	37,90
Aperol, Prosecco, Água com Gás e Laranja	
NEGRONI	34,90
Gin, Vermouth rosso e Campari	
MADAME BARDOT	29,90
Rum, Curaçau Blue, Suco de abacaxi e Manga	
MARGARITA	32,90
Tequila Prata, Curaçau Fino e Suco de Limão	
PINA COLADA	29,90
Rum, Abacaxi, Leite de coco e Leite Condensado	
MOJITO	29,90
Rum, Suco de Limão, Hortelã e Água com Gás	
SEX ON THE BEACH	34,90
Licor de Pêssego, Vodka, Suco de Laranja e Groselha	
CLERICOT	37,90
Frutas ao Licor de Laranja, Gin, espumante e Soda	
MOSCOW MULE	34,90
Suco de Limão, Gengibre, Vodka, Canela, Água gás, Hortelã	

madame  bardot



CERVEJAS LONG NECK



STELLA ARTOIS	15,40
CORONA	16,40
HEINEKEN	17,40
BÚZIOS BRIGITTE (artesanal)	17,90

BEBIDAS



REFRIGERANTE	8,50
SUCO NATURAL	15,00
ÁGUA	7,00
ICE TEA	9,00
H ₂ O	9,00
RED BULL	20,00

VODKAS



	DOSE	GARRAFA
SMIRNOFF	18,90	190,00
ABSOLUT	27,90	280,00
CIROC	34,90	350,00

WHISKY'S



	DOSE	GARRAFA
RED LABEL	27,90	280,00
JACK DANIEL'S	34,90	350,00
BLACK LABEL	39,90	390,00