



Madame  
Bardot

## Para Iniciar

Casquinha de Siri	33
Ceviche de Peixe	54
Ceviche de Salmão	54
Pastéis de Camarão <i>2 unidades</i>	44
Bolinhos de Bacalhau <i>4 unidades</i>	56
Antipasto do Mar	107
<i>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.</i>	
Antipasto da Terra	99
<i>Presunto tipo Parma, salaminho, queijo tipo Grana Padano, gorgonzola, muçarela de búfala, tomate seco, azeitonas, mix de castanhas e frutas secas.</i>	
Salada Tropical	44
<i>Mix de folhas frescas, julienne de cenoura e tomates cereja.</i>	
Salada da Brigitte	69
<i>Folhas frescas de rúcula, alface sobre leque de pera, lascas de amêndoas e cubos de queijo gorgonzola.</i>	
Caesar Salad	59
<i>Alface fatiado, pedacinhos de frango, croutons, parmesão e molho especial.</i>	

## Para Petiscar

Camarões Alho e Óleo	89
Camarões Empanados	117
Anéis de Lula Empanados	89
Iscas de Peixe	97
Picanha Aperitivo & Batata Sauté	139
Maravilhas do Mar	369
<i>Lagosta grelhada, camarões alho e óleo, anéis de lula, mariscos salteados e polvo grelhado com batatas.</i>	





## Pratos com Peixes

- Salmão com Crosta de Aliche** (2 PESSOAS) 189  
*Servido sobre cama de brócolis, batatas e molho de alcaparras.*
- Salmão Grelhado** 104  
*Acompanha legumes orientais, quenelle de batata-doce e molho teriyaki.*
- Moqueca Carioca** (2 PESSOAS) 147  
*Ensopado de lombo de peixe e camarão, acompanha pirão, arroz e farofa.*
- Peixe à Belle Meunière** (2 PESSOAS) 198  
*Lombo alto grelhado ao molho cremoso de camarão na manteiga de limão siciliano, sobre cama de brócolis e batata sauté.*
- Filé de Peixe c/ Banana** 104  
*Filé grelhado sobre banana-da-terra ao molho de passas e amêndoas.*
- Lombo de Peixe à La Madame** 117  
*Lombo alto grelhado na manteiga de limão siciliano, uvas verdes, acompanhado de arroz cremoso de amêndoas.*
- Peixe na Crosta de Castanha de Caju** 115  
*Filé de peixe com crosta de castanha de caju, sobre cama de purê de banana-da-terra e chips de batata-doce.*
- Peixe Fernando de Noronha** 128  
*Lombo alto grelhado sobre cama de brócolis e shitake, acompanhado de camarões e lula no perfume de açafraão.*
- Bacalhau do Chefe** 119  
*Assado com batatas, azeitonas pretas, cebolas confit e muito azeite.*



## Pratos c/ Frutos do Mar

(Todos os pratos servem até duas pessoas)



- Camarão à Provençal** 198  
*Fettuccine com camarões salteados, sobre molho béchamel e pomodoro.*
- Bobó de Camarão** 164  
*Creme de aipim com camarão, acompanhado de farofa e arroz branco.*
- Surf and Turf Bardot** 177  
*Risoto de abóbora com gorgonzola, acompanhado de bife de chorizo grelhado e camarões ao lemon pepper.*
- Lagosta ao Caju** 274  
*Lagosta grelhada na manteiga clarificada, coberta com castanhas de caju e acompanhada de risoto alla milanese.*



## Risotos

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

## Carnes & Grelhados

- Parrilla Buziana (Para Compartilhar)** 197  
*Bife de chorizo, calabresa fatiada, frango grelhado e batatas sauté. Acompanha arroz de legumes, molho à campanha e farofa.*
- Bife de Chorizo Grelhado** 97  
*Acompanhado de fettuccine ao molho Alfredo.*
- Mignon ao Malbec** 117  
*Medalhão de mignon ao molho Malbec. Acompanha risoto de shitake.*
- Mignon ao Gorgonzola** 107  
*Medalhão de mignon ao molho gorgonzola, acompanhado de arroz de amêndoas e batata rústica.*

## Sobremesas

- Tiramissu** 43
- Crème Brûlée** 39
- Sorvete de Creme & Brownie** 43
- Dueto Mineiro** 39  
*Crème brûlée de doce de leite sobre arroz doce mineiro cremoso.*
- Banana Exotic** 43  
*Banana flambada em calda de maracujá e licor de tangerina, acompanhada de sorvete de creme.*





# Capirinhas Especiais

PINGA **29,90** | VODKA - RUM - SAQUÊ **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

37,90

*Gin Tanqueray, Tônica e Limão Siciliano.*

### Passion Bardot

33,90

*Gin, Tônica, Mel de Maracujá e Xarope de Capim-Limão.*

### Murcot Refreshing

33,90

*Gin, Tônica, Tangerina, Gengibre e Canela.*

### Flowers Ginger

37,90

*Gin, Tônica, Morango e Xarope de Hibisco.*



## Capirinhas Tradicionais

Pinga	24,90
Cachaça	29,90
Vodka	29,90
Saquê	29,90
Absolut	37,90



## Coquetéis



<b>Aperol Spritz</b>	37,90
<i>Aperol, Prosecco, Água com Gás e Laranja.</i>	
<b>Negroni</b>	34,90
<i>Gin, Vermouth Rosso e Campari.</i>	
<b>Madame Bardot</b>	29,90
<i>Rum, Curaçau Blue, Suco de Abacaxi e Manga.</i>	
<b>Margarita</b>	32,90
<i>Tequila Prata, Curaçau Fino e Suco de Limão.</i>	
<b>Piña Colada</b>	29,90
<i>Rum, Abacaxi, Leite de Coco e Leite Condensado.</i>	
<b>Mojito</b>	29,90
<i>Rum, Suco de Limão, Hortelã e Água com Gás.</i>	
<b>Sex on the Beach</b>	34,90
<i>Licor de Pêssego, Vodka, Suco de Laranja e Groselha.</i>	
<b>Clericot</b>	37,90
<i>Frutas ao Licor de Laranja, Gin, Espumante e Soda.</i>	
<b>Moscow Mule</b>	34,90
<i>Suco de Limão, Gengibre, Vodka, Canela, Água com Gás e Hortelã.</i>	

# 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
H2O	9,00
Red Bull	20,00

## Vodkas

	(DOSE)	
Smirnoff	18,90	190,00
Absolut	27,90	280,00
Ciroc	34,90	350,00

## Whisky

	(DOSE)	
Red Label	27,90	280,00
Jack Daniel's	34,90	350,00
Black Label	39,90	390,00

