

Plage

café

~ OVOS ~

com salada verde | served with green salad

OMELETE CLÁSSICA - R\$ 56

com tomate, mozzarella de búfala e basilíco
Omelet with fresh mozzarella, tomato and basil

OVOS MEXIDOS CREMOSOS - R\$ 76

com salmão defumado e espinafre
Creamy scrambled eggs with
smoked salmon and spinach

{ pochês do Plage }

No brioche da casa com molho holandês
e salada verde

BENEDICT - R\$ 64

Lombo canadense | Canadian loin

FLORENTINE - R\$ 60

Espinafre | Spinach

NORWEGIAN - R\$ 74

Salmão defumado | Smoked salmon

ITALIAN - R\$ 72

Presunto de parma e tomate confit
Parma ham and tomato confit

AVOCADO - R\$ 62

Tartar de abacate | Avocado tartar

Shakshukas

ovos com molho de tomate temperado
servidos com torradas sourdough
eggs with seasoned tomato sauce served
with sourdough toast

BACON | Bacon - R\$ 64

BURSIN DE CABRA | Goat Bursin - R\$ 72

ESPINAFRE | Spinach - R\$ 60

sanduíches & burgers

acompanha batatas fritas e salada verde
served with French fries and green salad

BURGER DE FRALDINHA - R\$ 65

Fraldinha, cheddar, cebola roxa reduzida
no balsâmico, alface, tomate e molho
barbecue de goiabada
Beef burger, cheddar, red onion reduced
in balsamic vinegar, lettuce, tomato and guava BBQ

BURGER PLAGE - R\$ 68

Blend da casa, mozzarella, bacon crocante,
ovo frito, alface, tomate e molho verde
Beef burger, mozzarella, crispy bacon, fried egg,
lettuce, tomato and green sauce

BURGER REAL - R\$ 69

Blend da casa, queijo brie, bacon
crocante, geleia de abacaxi com pimenta,
alface e tomate
Beef burger, brie cheese, crispy bacon, pineapple
and pepper jelly, lettuce and tomato

SALMÃO BURGER - R\$ 69

com molho tártaro e tomate fresco
Salmon burger w/ tartar sauce & fresh tomato

VEG BURGER - R\$ 60

burguer (de grão-de-bico, ervilha e lentilha), molho
de cogumelos frescos, alface e tomate
Veggie burger (chickpeas, peas and lentils) w/ fresh
mushroom sauce, lettuce and tomato

CROQUE MONSIEUR - R\$ 60

pão de brioche com queijo mozzarella
derretido, presunto e creme de 4 queijos

SANDUÍCHE DE PERNIL - R\$ 58

de porco desfiado com abacaxi
picante no pão de leite
Pulled pork sandwich with spicy shredded pineapple

SANDUÍCHE DA HORTA - R\$ 52

com legumes assados e pesto
no pão australiano
Roasted vegetables with pesto in Australian bread

SALMÃO DEFUMADO - R\$ 69

com cream cheese na ciabatta,
alface e tomate
Smoked salmon, cream cheese in ciabatta,
lettuce and tomato

BRUNCHS

PLAGE COMPLETO - R\$ 144

Ovos mexidos com tomates confit
e cogumelos ou bacon crocante
ou salmão defumado, cesta de
pães artesanais, manteiga, geleia,
requeijão, queijo minas, queijo prato,
presunto, 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, yellow cheese, ham, turkey ham,
cake of the day, seasonal fruits salad, 1 juice
& 1 hot drink

BRUNCH DELUXE - R\$ 184

1 ovo do cardápio a escolha,
cesta de pães artesanais com mini
viennoiseries, geleia, manteiga,
requeijão, queijo minas, queijo prato,
presunto, peito de peru, bolo do dia,
salada de frutas da estação, 1 mini
parfait de iogurte, 1 drink Mimosa, 1
suco & 1 bebida quente

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

• PRINCIPAIS •

ESCALOPINHO À PIAMONTESE - R\$ 103

mignon, molho madeira, arroz à piamontese
e batatas fritas | Mignon, madeira wine sauce,
piamontese rice and French fries

BIFE DE CHORIZO GRELHADO - R\$ 98

no sal grosso com manteiga béarnaise,
batatas fritas e salada verde
Grilled chorizo steak in salted béarnaise butter,
French fries and green salad

PICADINHO CARIOCA - R\$ 76

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\$ 65

com arroz, batata fritas,
molho à campanha e farofa
Half Baked cockerel with rice,
French fries and toasted cassava flour

FILÉ DE FRANGO À PARMEGIANA - R\$ 68

com arroz e batatas fritas
chicken parmigiana fillet, rice and French fries

COXA DE PATO CONFIT - R\$ 112

com molho de laranja, legumes assados e
farofinha de frutas secas
Duck leg confit, orange sauce, roasted vegetables
and toasted manioc flour with dried fruits

SALMÃO GRELHADO - R\$ 109

com molho de maracujá, purê de batata
baroa e vagem salteada | Grilled salmon with
passion fruit sauce, baroa purée and sautéed pod

RISOTO DE BETERRABA - R\$ 81

c/ queijo de cabra | Beets & goat cheese risotto

RISOTO DE COGUMELOS - R\$ 82

com crocante de amêndoas
Mushrooms risotto with crunchy
of almonds and parmesan

PENNE - R\$ 59

com tomates frescos e basilíco ou molho
pesto e tomates cerejas ou molho 4 queijos
Penne with fresh tomatoes and basil or pesto sauce
and cherry tomatoes or four cheese sauce

LASANHA VEGETARIANA - R\$ 69

berinjela e abobrinha com molho de tomates
frescos e mozzarella de búfala gratinada
Eggplant and zucchini lasagna with fresh tomato
sauce and buffalo mozzarella

complementos

CESTA DE PÃES ARTESANAIS - R\$ 39

com manteiga, geleia e requeijão
Bread basket with butter, jam and cream cheese

MINI VIENNOISERIES - R\$ 38

Croissants, pains au chocolat, brioches au sucre

BROINHAS DE MILHO - R\$ 38

recheadas com ricota e ervas
Stuffed corn scones with ricotta & herb

TORRADA PETRÓPOLIS - R\$ 34

com manteiga e geleia
Brioche toasted with butter and jam

BOLO DO DIA - R\$ 20

RABANADA DE BRIOCHE - R\$ 45

com mel, frutas e chantilly
French toast brioche, honey, fruit & whipped cream

SALADA DE FRUTAS DA ESTAÇÃO - R\$ 29

Seasonal fruit salad

IOGURTE COM GRANOLA DA CASA - R\$ 29

Yogurt with granola

PARFAIT DE IOGURTE - R\$ 42

com frutas da estação, geleia e granola
Yogurt "Parfait" with fruits, jam and granola

PORÇÃO DE PÃO DE QUEIJO - R\$ 42

Cheese puffs

QUICHE DO DIA C/ SALADA VERDE - R\$ 45

Quiche of the day with green salad

WAFFLES

MANTEIGA E GELEIA - R\$ 39

MEL, FRUTAS E CHANTILLY - R\$ 44

CHOCOLATE, BANANA E SORVETE - R\$ 47

CHOCOLATE, MORANGO

E CHANTILLY - R\$ 49

[ENTRADAS]

BATATA FRITA C/ CHEDDAR E BACON - R\$ 47

French fries with melted cheddar cheese and bacon

CROQUETE DE COSTELA

C/ MOLHO DE MOSTARDA - R\$ 46
Beef Rib croquette with mustard sauce

DADINHOS DE TAPIOCA

C/ GELEIA DE PIMENTA - R\$ 42
Tapioca cubes with pepper jelly

MIX DE FOLHAS - R\$ 28

Green salad

LEGUMES ASSADOS - R\$ 34

Roasted vegetables

[SALADAS]

CAESAR com frango grelhado - R\$ 72

Caesar salad with grilled chicken

NORUEGA - R\$ 83

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\$ 83

com mix de folhas, presunto de parma
crocante, castanha de caju, gorgonzola,
vinagre balsâmico e croutons
with mixed leaves, parma crispy ham,
walnuts, gorgonzola and balsamic vinaigrette

BURRATA - R\$ 82

burrata, folhas, tomate e pesto
de manjeriço
burrata, mixed leaves, tomatoes and pesto sauce

BEBIDAS QUENTES

EXPRESSO - R\$ 10

EXPRESSO DUPLO - R\$ 17

DRIP COFFEE (COADO) - R\$ 17

CAFFE LATE - R\$ 17

CAPUCCINO - R\$ 17

CHOCOLATE QUENTE CREMOSO - R\$ 18
Creamy Hot Chocolat

CHÁ ORGÂNICO - R\$ 17
Organic tea

CHANTILLY PORÇÃO - R\$ 10

BEBIDAS GELADAS

ÁGUA MINERAL - R\$ 9
Mineral water

ÁGUA DE COCO - R\$ 16
Coconut Water

REFRIGERANTE - R\$ 9
Sodas

MATE DA CASA - R\$ 9
Home made Ice tea

SUCO NATURAL - R\$ 18
Fresh fruit juice

MIX SUCO NATURAL DO DIA - R\$ 20
Mix of fresh sazonal fruit juice

PIKOMBUCHA TROPICAL - R\$ 30
Chá fermentado probiótico
de chá verde ou capim limão
Green tea or lemongrass Kombucha tea

MILK SHAKE - R\$ 33
* Capuccino Shake
* Chocolate Shake

ICED VANILLA LATTE - R\$ 23

SOBREMESAS

BROWNIE - R\$ 45
com sorverte de baunilha e
calda de chocolate
Brownie with vanilla ice cream
and chocolate syrup

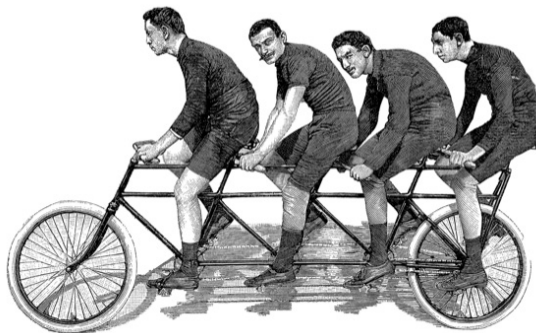
TARTE TATIN DE MAÇÃ - R\$ 45
com sorvete de baunilha
Warm apple tarte with ice cream

BOLO DELÍCIA - R\$ 46
Bolo recheado de 4 leites e abacaxi,
sorvete de coco queimado, calda
quente de caramelo salgado sobre
uma fatia de abacaxi grelhado

CHOCOLATE BLOM CAKE - R\$ 41
Bolo de chocolate & brigadeiro,
creme ingles e chantilly

PROFITEROLE - R\$ 43
com calda de chocolate

SORVETE DE BAUNILHA - R\$ 34
Vanilla ice cream



DRINKS SEM ÁLCOOL

ORANGE COFFEE R\$ 27
EXPRESSO TÔNICA R\$ 26

CERVEJAS LONG NECK

Bohemia R\$ 15

Stella Artois R\$ 17

Heineken R\$ 18

craft beer ROTER
"summer Ale" R\$ 21

Hoegaarden R\$ 23

BALDE DE LONG NECK

(5 unidades)

Bohemia R\$ 65

Stella Artois R\$ 75

Heineken R\$ 80

craft beer ROTER
"summer Ale" R\$ 95

Hoegaarden R\$ 100

VINHOS E ESPUMANTE

~ VINHOS DA CASA ~

TINTO 1/4L - R\$ 32 1/2L - R\$ 60

BRANCO 1/4L - R\$ 32 1/2L - R\$ 60

ROSÉ 1/4L - R\$ 32 1/2L - R\$ 60

~ ROSÉ ~

ALTO LOS ROMEROS R\$ 104
Rosé - Chile

MARQUIS DE GERLYS R\$ 142
França - 2020

~ TINTO ~

GRAN HACIENDA Carmenère - Chile 2019 R\$ 102

INFINITY Gamay - França 2019 R\$ 142

BORDEAUX SUPÉRIEUR Haussmann - França 2019 R\$ 129

BORDEAUX Reserve de Velours R\$ 156
Cabernet Sauvignon - França

~ BRANCO ~

ALTO LOS ROMEROS R\$ 104
Pinot Grigio - Chile

BORDEAUX Cuvée Narcisse R\$ 142
Sauvignon Blanc - França

~ ESPUMANTE ~

CONDE DE FOCALD Brut Brasil R\$ 99

SALTON Brut Brasil R\$ 109 | Taça - R\$ 27

CHANDON Brasil Brut - R\$ 174 | Rosé - R\$ 184

GEISWEILER EXCELLENCE Brut - R\$ 199
Blanc de Blanc - França Rosé - R\$ 209

CRÉMANT DE LIMOUX Brut - R\$ 279
Grande Cuvée 1531 - Aimery | França Rosé - R\$ 289

**NÃO ACEITAMOS
CHEQUES OU PIX**

DRINKS **Plage** *café*

CLÁSSICOS | CLASSICS

MIMOSA - R\$ 32

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

NEGRONI - R\$ 37

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

APEROL SPRITZ - R\$ 35

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

MOSCOW MULE - R\$ 35

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

NEW YORK SOUR - R\$ 34

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\$ 36

Tequila José Cuervo, Aperol, Bitter de Laranja, limão taiti, lemon pepper & Soda de Grapefruit
José Cuervo Tequila, Aperol, Orange Bitter, tahiti lime, lemon pepper & grapefruit soda

PALOMA - R\$ 37

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

BLOOD MARY - R\$ 34

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

MOJITO - R\$ 32

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

PINA COLADA - R\$ 34

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

CARAJILLO - R\$ 32

Licor 43, Café Expresso • Liqueur 43, Espresso Coffee

NOSSAS BATIDAS Paçoca, Côco, Maracujá, Café - R\$ 24

RÉGUA DE BATIDinhas DO PLAGE Paçoca, Côco, Maracujá, Café - R\$ 61

AUTORAIS by Roger Bastos

ÁGUAS DE MARÇO - R\$ 36

Gin Arcane, Licor de Laranja, xarope de cumarú, limão taiti & soda de pepino japonês
Arcane Gin, Orange Liqueur, cumarú syrup, tahiti lime & japanese cucumber soda

MEU CARO DUCK - R\$ 37

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

JORGE MAIS AMADO - R\$ 32

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

RABO DE GALO - R\$ 32

Cachaça Coqueiro, Cynar, Vermute Rosso, Jambuzada de Açaí com Guaraná, Angostura & Zest de Limão Tahiti • Cachaça Coqueiro, Cynar, Vermute Rosso, Jambuzada, Açaí With Guaraná, Angostura & tahiti lemon zest

CHOPP FAKE - R\$ 34

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

GABRIELA BESANZONI - R\$ 42

Vodka Ketel One Pêssego com flores de laranja, Lillet, Angostura Orange, limão taiti, redução de maracujá com cardamomo, morango, manjeriçã & 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)

PLAGE EXPRESSO MARTINI - R\$ 35

Vodka Abady, Licor de Café, Licor 43 & café expresso
Abady Vodka, Coffe Liqueur, Liqueur 43 & espresso coffee

MIMOSA LOVERS R\$ 150

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\$ 36

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

HUMAITÁ - R\$ 35

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

JARDIM BOTÂNICO - R\$ 34

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

GÁVEA - R\$ 33

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

FLAMENGO - R\$ 36

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

PLAGE TROPICAL - R\$ 35

Gin Vitória Régia Tropical Orgânico, limão taiti, redução de maracujá com cardamomo, laranja & tônica • Vitória Régia Tropical Organic Gin, tahiti lemon, passion fruit reduction with cardamom, orange & tonic



CAIPIRINHAS

COQUEIRO - R\$ 27

TELLURA - R\$ 28

JAMBUZADA - R\$ 30

PÉ NA AREIA - R\$ 29

CAIPISAQUÊ - R\$ 30



CAIPIVODKAS

KETEL ONE - R\$ 34

SMIRNOFF - R\$ 30

ABADY - R\$ 29

CIROC - R\$ 37

ABSOLUT - R\$ 34

SANGRIAS TINTO | BRANCO | ROSÉ Jarra R\$ 90 • Taça R\$ 32 ESPUMANTE Jarra R\$ 102 • Taça R\$ 36

CLERICOT Jarra R\$ 105 • Taça R\$ 37

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\$ 33 • SINGLETON 12 R\$ 35 • BLACK LABEL R\$ 32

RED LABEL R\$ 25 • JIM BEAM WHITE R\$ 25

MOCKTAIL sem álcool

URCA - R\$ 22

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

PRAIA VERMELHA - R\$ 22

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

ARPOADOR - R\$ 22

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

MATE MULE - R\$ 21

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

SODAS do PLAGE

MAÇÃ VERDE - R\$ 20

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

TANGERINA - R\$ 20

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

GRENADINE - R\$ 19

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