

C H E Z ♦ C L A U D E

@CHEZ.CLAUDE



SUGERIMOS QUE AS RECEITAS DO CHEF CLAUDE TROISGROS SEJAM COMPARTILHADAS.

DÚVIDAS OU RESTRIÇÕES ALIMENTARES CONSULTAR O MAÎTRE OU CHEF. PROCON 151 | VS 1746. ACEITAMOS PAGAMENTO EM DINHEIRO, CARTÕES DE CRÉDITO E DÉBITO. SE BEBER, NÃO DIRIJA. PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCOÓLICAS PARA MENORES DE 18 ANOS. NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEADAS À SUA VISITAÇÃO. COMISSÃO DE DEFESA DO CONSUMIDOR DA CÂMARA MUNICIPAL DO RIO DE JANEIRO: (21) 3814-1370 OU (21) 3814-1361.

SOBREMESAS

OVO & CAVIAR CLARISSE	R\$ 96	OSTRA & TUCUPI	R\$ 82	QUEIJO ST. MARCELLIN	R\$ 55
Ovo Mexido, Ovas, Farofa Panko		Ostras de Santa Catarina, Vinagrete Tucupi, Caviar de Tapioca		Queijo Cremoso de Leite de Vaca, Pão de Fermentação Natural	
STEAK TARTARE & CORNFLAKES	R\$ 84	VIEIRA DOCE DE LEITE	R\$ 88	CREPE PASSION (DESDE DE 1984)	R\$ 48
Tartare de Filé Mignon Cortada na Faca, Cornflakes		Espaguete de Palmito, Vinagrete Dijon, Doce de Leite, Panko		Panqueca Soufflé, Calda de Maracujá	
RAVIOLI BAROA	R\$ 75	THON THON	R\$ 74	GÂTEAU DE CHOCOLATE CAROLA	R\$ 48
Ravioli Aberto Recheado com Purê de Batata Baroa, Manteiga Noisete & Pínoles		Tartare de Atum, Pepino, Têmpura, Missô, Gengibre, Limão, Wasabe		Gâteau Derretido de Chocolate ao Leite, Chantilly de Requeijão	
SALADE DE HARICOTS VERTS au SAINT MAURE, GRIBICHE	R\$ 68	CREPAZE de AGRIÃO & GORGONZOLA	R\$ 62	CHEESECAKE DOCE DE LEITE	R\$ 48
Salada de Vagem Francesa, Queijo de Cabra, Molho Tartare		Mousse de Agrião Enrolada numa Panqueca Crocante, Creme de Gorgonzola		Cheesecake com Calda de Doce de Leite, Queijo da Canastra	
RISOTTO DE CAMARÃO	R\$ 168	CAVAQUINHA & RIGATONI	R\$ 182	PROFITEROLE CHOCOLATE PISTACHE	R\$ 48
Risotto de Camarões, Espuma de Cogumelos Trufada, Crumble de Parmesão		Ragu de Cavaquinha, Rigatoni, Aspargo, Cardoncelo, Creme Verde		Recheada com Sorvete de Pistache, Caldo de Chocolate, Amêndoas	
CHERNE COM BANANA	R\$ 155	VERMELHO CROCANTE, BERINJELA AO MEL	R\$ 148	TORTA DE MAÇÃ CRUMBLE	R\$ 48
Filé de Cherne Grelhado, Banana Caramelizada, Cebola e Passas		Empanado com Cubos de Pão, Berinjela Agri doce, Molho de Tomate		De Amêndoa, Sorvete de Creme	
ARROZ DE POLVO	R\$ 184	PATO COM MARACUJÁ	R\$ 162		
Arroz de Polvo, Azeitonas, Chorizo Espanhol, Aioli		Magret de Pato Grelhado, Purê de Maracujá, Endives Braseadas			
CARBONARA DE PALETA DE CORDEIRO	R\$ 152	CODORNA FHC	R\$ 148		
Espaguete de Paleta de Cordeiro Assada, Pancetta, Mostarda Dijon, Ervilha		Codorna Recheada com Farofa de Ervas, Acelga, Molho de Uva			
PRIME RIB AU POIVRE (Serve 2)	R\$ 288	PORCHETTA COM MAÇÃ	R\$ 144		
Molho ao Poivre, Aligot de Queijo Canastra		Barriga Suína Pururucada, Maçã, Kimchi, Blueberries			

C H E Z ♦ C L A U D E

@CHEZ.CLAUDE



WE SUGGEST THAT CHEF CLAUDE TROISGROS' RECIPES BE SHARED.

QUESTIONS OR FOOD RESTRICTIONS CONSULT THE MAÎTRE OR CHEF. PROCON 151 | VS 1746. WE ACCEPT PAYMENT
IN CASH, CREDIT AND DEBIT CARDS. IF YOU DRINK, DO NOT DRIVE. THE SALE OF ALCOHOLIC DRINKS TO
PERSONS UNDER 18 IS PROHIBITED. OUR KITCHEN AND ITS DEPENDENCIES ARE OPEN FOR YOUR VISITATION.
CONSUMER PROTECTION COMMITTEE OF THE RIO DE JANEIRO CITY COUNCIL: (21) 3814-1370 OR (21) 3814-1361

CHEZ CLAUDE SPECIALITIES

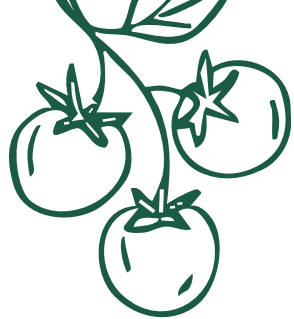
EGG & CAVIAR CLARISSE	RS 96
Scrambled Eggs, Lump Caviar, Panko J	
STEAK TARTARE & CORNFLAKES	RS 84
Knife-Cut Steak Tartare, Cornflakes	
BAROA RAVIOLI	RS 75
Ravioli Folled with Baroa Mashed Brazilian Potato, Butter & Pine Nuts	
HARICOTS VERTS SALAD & SAINT MAURE, GRIBICHE	RS 68
French Green Bean Salad, Goat Cheese, Tartare Sauce	
❖❖❖❖❖	
SHRIMP RISOTTO	RS 168
Shrimp Risotto, Truffled Mushroom Foam, Crumble of Parmesan	
FISH WITH BANANA	RS 155
Grilled Grouper Fillet, Caramelized Banana, Onions and Raisins	
OCTOPUS RICE	RS 184
Octopus Rice, Olives, Spanish Chorizo, Aioli	
LAMB SHOULDER CARBONARA	RS 152
Spaghetti with Roasted Lamb Shoulder, Pancetta, Dijon Mustard, Peas	
PRIME RIB AU POIVRE (For 2)	RS 288
Au Poivre Sauce, Canastra Brazilian Cheese Aligot	

45 YEARS IN BRAZIL, OLYMPE AT CHEZ CLAUDE

OYSTER & TUCUPI	RS 82
Santa Catarina fresh Oysters, Tucupi juice Vinaigrette, Tapioca Caviar	
SCALLOP WITH DULCE DE LECHE	RS 88
Fresh Heart of Palm Spaghetti, Dijon Vinaigrette, Dulce de Leche, Panko	
THON THON	RS 74
Tuna Tartare, Cucumber, Tempura, Miso, Ginger, Lemon, Wasabe	
CREPAZE WITH WATERCRESS & GORGONZOLA	RS 62
Watercress Mousse Rolled in a Crispy Pancake, Gorgonzola Cream	
❖❖❖❖❖	
CAVAQUINHA & RIGATONI	RS 182
Cavaquinha Ragu, Rigatoni, Asparagus, Cardoncello, Herbs Creamy Sauce	
CRISPY RED SNAPPER, HONEY EGGPLANT	RS 148
Breaded with Bread Cubes, Sweet and Sour Eggplant, Tomato Sauce	
DUCK WITH PASSION FRUIT	RS 162
Grilled Duck Magret, Passion Fruit Puree, Braised Endives	
QUAIL FHC	RS 148
Roasted Quail Stuffed with Herbs Farofa, Chard, Sweet & Sour Grape Sauce	
PORCHETTA WITH APPLE	RS 144
Crispy Pork Belly, Apple, Kimchi, Blueberries	

DESSERTS

ST. MARCELLIN CHEESE	RS 55
Creamy St Marcellin Cheese, Pain de Campagne	
CREPE PASSION (SINCE 1984)	RS 48
Soufflé Pancake, Passion Fruit Coulis	
CAROLA CHOCOLATE CAKE	RS 48
Milk Chocolate melted cake, Cream Cheese Chantilly	
DULCE DE LECHE CHEESECAKE	RS 48
Cheesecake with Dulce de Leche, Brazilian Canastra Cheese	
PROFITEROLE CHOCOLATE PISTACHIO	RS 48
Filled with Pistachio Ice Cream, Chocolate Sauce, Almonds	
APPLE CRUMBLE PIE	RS 48
Almond, Vanilla Ice Cream	



CANTINA

DO CLAUDE



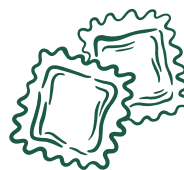
NOSSA FOCACCIA COM FLOR DE SAL & ALECRIM	38
ANTIPASTI DA CANTINA (PARA 2 PESSOAS):	82
FOCACCIA, PARMA, SALADA DE SHITAKE, TOMATE ASSADO, MUSSARELA DE BÚFALA, BERINJELA À PARMEGIANA	

ANTIPASTI

BRUSCHETTA DE PARMA E MOZZARELLA DERRETIDA	56
CROQUETE DE CARNE ASSADA, MOLHO DIJON (5)	48
TARTARE DE MANZO DA NONNA ANA, FRITAS	80
MINISTRONE DE FAVAS BRANCAS E CALABRESA	48
BURRATA CREMOSA, SALADA DE TOMATE CEREJA, BASÍLICO	58
PARMA 12 MESES DE MATURAÇÃO, FOCACCIA	68
BERINJELA À PARMEGIANA	62
CARPACCIO TRADICIONAL, PARMESÃO, RÚCULA, AZEITE TRUFADO	75

PASTE MASSAS

LASANHA À BOLONHESA	74
LASANHA À BOLONHESA (PARA 2 PESSOAS)	120
LASANHA DE CAMARÃO	138
FETTUCINE DE COGUMELOS TRUFADOS	84
RIGATONI COM RAGU DE LINGUIÇA	88
AGNOLOTTI DE CORDEIRO, BRÓCOLIS	122
GNOCCHI DE CARDONCELLO & PARIS, PESTO, GRANA PADANO	88
GNOCCHI POMODORO DA MINHA AVÓ ANA COM MOZZARELLA DE BÚFALA	68
GNOCCHI POMODORO DA MINHA AVÓ ANA COM MOZZARELLA DE BÚFALA (PARA 2 PESSOAS)	112
TORTELLI DE QUEIJO DE CABRA A POMODORO	98
SPAGHETTI DE CARNE SECA ALLA CARBONARA	98
ESPAGUETE A BOLONHESA TRADIÇÃO	78
ESPAGUETE A BOLONHESA TRADIÇÃO (PARA 2 PESSOAS)	126
ESPAGUETTE ALLA PUTTANESCA	68
RAVIOLI DE PATO COM LARANJA	128



RISOTTO

TOMATE, STRACCIATELLA, BASÍLICO	68
BRIE, PARMA E RÚCULA	94
FUNGHI PORCINI TRUFADO	88

FILETTO MIGNON – FILÉ MIGNON

À PARMEGIANA	68
CROCANTE À MILANESA	68
AO POIVRE	75
COGUMELOS TRUFADO	84
VINO ROSSO	72
A PUTTANESCA	72



ESCOLHA 02 ACOMPANHAMENTOS:

BATATA FRITA

FETTUCINE ALFREDO

RISOTO À PARMEGIANA

RATATOUILLE (TOMATE, ABOBRINHA, BERINJELA, CEBOLA E MANJERICÃO)

SUGESTÕES DE FRANGO

À PARMEGIANA	62
CROCANTE A MILANESA	62
À MILANESA COM COGUMELOS TRUFADO	68
GRELHADO COM COGUMELOS TRUFADO	68



ESCOLHA 02 ACOMPANHAMENTOS:

BATATA FRITA

FETTUCINE ALFREDO

RISOTO À PARMEGIANA

RATATOUILLE (TOMATE, ABOBRINHA, BERINJELA, CEBOLA E MANJERICÃO)

BAMBINO – PARA AS CRIANÇAS

PENNE NA MANTEIGA, PICADINHO DE FILÉ MIGNON	58
PEITO DE FRANGO CROCANTE À MILANESA, FETTUCINE	58

DOLCI – SOBREMESAS

TIRAMISU	36
MOUSSE DE CHOCOLATE DO CLAUDE, CHANTILLY	42
CHEESECAKE GOIABADA, SABLÉ	42
CROSTATA DI MELE – CRUMBLE DE MAÇÃ	38

LA CAVE CHEZ CLAUDE



Seleção de Mínima Intervenção

Vinhos produzidos em pequena escala, que expressam o terroir e o caráter genuíno das uvas.

POR CAMILA CECCHI

BRANCOS

Alvarinho, Pequenos Rebentos 2022, Marcio Lopes, DOC Minho (Portugal)	R\$ 300
Folle Blanche, Corbeau Blanc 2023, Vincent Caillé, AOC Gros-Plant Pays Nantais, (França)	R\$ 389
Roter Veltliner, von Gösing 2023, Soellner, Wagram DAC (Áustria)	R\$ 403
Riesling, The Green Hill 2023, Weingut Thörle, Rheinhessen (Alemanha)	R\$ 316
Encruzado, Bical, Pretexto Branco 2021, Textura Wines, DOC Dão (Portugal)	R\$ 384
Chardonnay, Frissons 2024, Domaine Gautheron, AOC Bourgogne (França)	R\$ 495

LARANJA

Chardonnay & Moscato Antigo 2024, Vivente, Colinas (RS, Brasil)	R\$ 425
---	---------

TINTOS

Pinot Noir, Cuvée A 2023, Vinhas do Tempo Monte Belo do Sul (RS, Brasil)	R\$ 417
Sangiovese, Le Cinciole Chianti Classico DOCG 2021 (Toscana, Itália)	R\$ 410
Malbec, Kung Fu 2024, Matias Riccitelli (Mendoza, Argentina)	R\$ 428
Pineau D'Anis, Les Vignes d'Emilien Collin 2020, Domaine Collin (Loire, França)	R\$ 409
Grenache, Syrah, Un Air de Réméjeanne 2024, AOC Côtes du Rhône (França)	R\$ 398
Cabernet Franc, Trinch 2024, Catherine & Pierre Breton, AOC Bourgueil (Loire, França)	R\$ 480



VINHOS BRANCOS

Domaine Brocard Chablis Jean-Marc Brocard (Bourgogne/França)	R\$ 937
Henri Darnat Meursault "Clos du Domaine" (Bourgogne/França)	R\$ 1.177
Ortion & Fils Pouilly-Fumé, Loire Propriétés (Loire/França)	R\$ 724
Trimbach Riesling, Maison Trimbach (Alsace/França)	R\$ 722
Chapoutier Condrieu Invitare (Rhône/França)	R\$ 955
Toques et Clochers, Sieur d'Arques (Limoux/França)	R\$ 691
Lagar de Cervera Albaiño Lagar Fornelos (Rías Baixas/Espanha)	R\$ 830
Catena Alta Chardonnay Catena Zapata (Mendoza/Argentina)	R\$ 711
Amayna Sauvignon Blanc Garcés Silva Family (Valle de Leyda/Chile)	R\$ 519
Rutini Gewürztraminer Rutini Wines (Mendoza/Argentina)	R\$ 557
Alma Negra Blanco (Tikal-Ernesto Catena) (Mendoza/Argentina)	R\$ 465



VINHOS TINTOS

Château de Meyre Cru Bourgeois Supérieur (Bordeaux/França)	R\$ 881
Domaine Laurent P&F Pommard 1er Cru "La Refène" (Bourgogne/França)	R\$ 1.871
Clarendelle Médoc, Domaine Clarence Dillon (Bordeaux/França)	R\$ 605
Château Chamirey Mercurey Rouge (Bourgogne/França)	R\$ 874
Philippe Pacalet Ladoix Rouge (Bourgogne)	R\$ 1.737
Domaine des Maravilhas Espírito, Châteauneuf-du-Pape (Rhône/ França)	R\$ 682
Cinelli Colombini Donatella Brunello Di Montalcino (Toscana/Itália)	R\$ 963
Cantine Di Ora Amarone Della Valpolicella (Veneto/Itália)	R\$ 622
Finca San Martin Crianza, Torre De Oña (Rioja/Espanha)	R\$ 525
Vinha Grande Casa Ferreirinha (Douro/Portugal)	R\$ 484
Ávidos Douro Apaixonado Touriga Franca Reserva (Douro/Portugal)	R\$ 568
Amancaya,Bodegas Caro (Mendoza/Argentina)	R\$ 542
Angelica Zapata Malbec (Mendoza/Argentina)	R\$ 743
Pérez Cruz Quelen Special Selection D.O. (Valle Del Maipo Andes/Chile)	R\$ 633

SELEÇÃO CLAUDE TROISGROS

Espumante CT Cuvée Brut Claude Troisgros (Serra Gaúcha/Brasil)	R\$ 237
Espumante CT Cuvée Rosé Claude Troisgros (Serra Gaúcha/Brasil)	R\$ 237
CT Chardonnay Reserva (Serra Gaúcha/Brasil)	R\$ 276
CT Merlot Reserva (Serra Gaúcha/Brasil)	R\$ 276

CHAMPAGNES E ESPUMANTES

Veuve Ambal Cremant de Bourgogne Grande Cuvée Brut (Bourgogne/França)	R\$ 425
Vouvray Brut Domaine Vincent Carême (Vale do Loire/França)	R\$ 450
Champagne Moet Chandon Imperial Brut (Champagne/França)	R\$ 776
Adolfo Lona Champenoise, Adolfo Lona (Garibaldi/Brasil)	R\$ 336
Espumante CT Cuvée Brut Claude Troisgros (Serra Gaúcha/Brasil)	R\$ 237
Espumante CT Cuvée Rosé Claude Troisgros (Serra Gaúcha/Brasil)	R\$ 237

VINHOS BRANCOS

❖ FRANÇA

Premier Rendez-Vous Blanc (Sudoeste)	R\$ 219
Touraine Sauvignon Domaine de la Cotelleraie (Vale do Loire)	R\$ 336
Paul Mas Sauvignon Blanc Lartisan (Languedoc)	R\$ 244
La Dame Des Onze Heures Muscadet (Loire)	R\$ 336
Marius By Michel Chapotier Blanc (Roussilon)	R\$ 235
Premier Rendez-Vous Grand Reserve Chardonnay (Languedoc-Roussilon)	R\$ 277
Les Jaja de Jau Sauvignon Blanc Château de Jau (Roussilon)	R\$ 262
Les Fleurs Sauvages Viognier Pays d'Oc IGP (Roussilon)	R\$ 507
Paul Mas Gewürztraminer (Marseillette)	R\$ 244
Château Jeanguillon Les Vignes de La Garene (Bordeaux)	R\$ 201
Clarendelle Blanc, Domaine Clarence Dillon (Bordeaux)	R\$ 453
Pouilly-Fuissé Cuvée Terroir Luquet Roger (Bourgogne)	R\$ 878
Petit Chablis Domaine dès Malandes (Bourgogne)	R\$ 423

VINHOS BRANCOS

✧ ITÁLIA

Giancondi Pinot Grigio R\$ 198
(Sicília)

Tenuta Rocca Langue Chardonnay R\$ 638
(Piemonte)

Cantolio Cleonymus Fiano di Salento R\$ 238
(Puglia)

✧ PORTUGAL

Apaixonado Reserva Ávidos Douro R\$ 610
(Douro)

Cascas Regional Lisboa Cascas Wines R\$ 187
(Lisboa)

Herdade Portocarro Autocarro 38 R\$ 246
(Setúbal)

✧ ESPANHA

Lagar de Cervera Albariño Lagar Fornelos R\$ 830
(Rías Baixas)

✧ CHILE

Amaterra Chardonnay Vinã Marty R\$ 180
(Valle Central)

Amaterra Sauvignon Blanc Vinã Marty R\$ 180
(Valle Central)

Garcés Silva Amayna Sauvignon Blanc R\$ 519
(Valle de Leyda)

Goutte d'Argent Chardonnay R\$ 435
(Valle de Leyda)

VINHOS BRANCOS

❖ ARGENTINA

Catena Alta Chardonnay Catena Zapata (Mendoza)	R\$ 711
Rutini Gewürztraminer, Rutini Wines (Mendoza)	R\$ 609
Alma Negra Blanco (Tikal-Ernesto Catena) (Mendoza)	R\$ 465
Alta Vista Vive Classic Torrontes (Mendoza)	R\$ 198
Escorihuela Gascon Gran Reserva Chardonnay (Mendoza/Argentina)	R\$ 320
Septima Obra Chardonnay (Mendoza/ Argentina)	R\$ 305

❖ BRASIL

Sinônimo Sauvignon Blanc Arteviva (Serra Gaúcha)	R\$ 186
Quero Quero Chardonnay Don Abel (Serra Gaúcha)	R\$ 200
Adolfo Lona Chardonnay (Garibaldi)	R\$ 225
Quinta da Neve Alvarinho (São Joaquim/Santa Catarina)	R\$ 274
Cave Antiga Moscato (Farroupilha/ Rio Grande do Sul)	R\$ 138
Cata Terroir Viognier (Campos de Cima da Serra/Brasil)	R\$ 305

ROSÉS

Les Jaja de Jau Syrah d'Oc Château de Jau (Roussillon/França)	R\$ 262
Marius By Michel Chapotier Rosé (Roussillon/França)	R\$ 235
Paul Mas Clos de Val Rosé (Limoux/França)	R\$ 190

VINHOS TINTOS

❖ FRANÇA

Château David Beaulieu Bordeaux Superiore Rouge (Bordeaux)	R\$ 216
Premier Rendez-Vous Pinot Noir (Languedoc-Roussilon)	R\$ 237
Château Puycarpin Bordeaux Supérieur (Bordeaux)	R\$ 491
Les Jaja de Jau Syrah d'Oc Château de Jau (Roussilon)	R\$ 262
Marius By Michel Chapotier Rouge (Roussilon)	R\$ 235
Paul Mas Claude Val Rouge (Limoux)	R\$ 188
Clarendelle Rouge Domaine Clarence Dillon (Bordeaux)	R\$ 491
Baron Philippe de Rothschild Baron Henri (Bordeaux)	R\$ 485
Château Dauzac Bordeaux Comte de Dauzac (Bordeaux)	R\$ 376
Châteaux de Lá Bouyère (Bordeaux)	R\$ 196
Louis Jadot Château Des Jacques Moulin-à-Vent (Bourgogne)	R\$ 538
Louis Jadot Nuits Saint Georges (Borgonha)	R\$ 1.512

❖ ESPANHA

Finca San Martin Crianza, Torre de Oña (Rioja)	R\$ 525
---	---------

✧ ITÁLIA

Cinelli Colombini Donatella Brunello Di Montalcino DOCG (Toscana)	R\$ 1.083
Cantine Di Ora Amarone Della Valpolicella (Veneto)	R\$ 702
Riondo Valpolicella Ripasso (Veneto)	R\$ 355
Serra Grilli Langhe Nebbiolo DOC (Piemonte)	R\$ 420

✧ PORTUGAL

Vinha Grande Casa Ferreirinha (Douro)	R\$ 484
Papa Figos Casa Ferreirinha (Douro)	R\$ 417
Amavio Ávidos Douro (Douro)	R\$ 389
Apaixonado Reserva Ávidos Douro (Douro)	R\$ 678
Quinta do Passadouro, Passadouro DOC (Douro)	R\$ 281
Herdade do Portocarro Autocarro 27 (Setúbal)	R\$ 246

✧ ARGENTINA

Finca Amadeo Gran Reserva, Cabernet Franc, Amadeo Marañón (Mendoza)	R\$ 327
Angelica Zapata Malbec (Mendoza)	R\$ 813
Amancaya, Bodegas Caro (Mendoza)	R\$ 542
Escorihuela Pequeñas Producciones Syrah (Mendoza/Argentina)	R\$ 404

 CHILE

Amaterra Carménère Vinã Marty (Valle Central)	R\$ 180
Amaterra Cabernet Sauvignon Vinã Marty (Valle Central)	R\$ 180
Perez Cruz Quelen Special Selection, D.O (Valle Del Maipo Andes)	R\$ 633
Goutte d'Argent Pinot Noir (Valle de Leyda)	R\$ 435
Perez Cruz Piedra Seca Cabernet Sauvignon (Valle Del Maipo Andes)	R\$ 415
Casa Del Bosque Gran Reserva Syrah (Valle de Casablanca)	R\$ 403

BRASIL

Quero Quero Merlot Cabernet Sauvignon (Don Abel) (Serra Gaúcha)	R\$ 200
Quinta da Neve Montepulciano São Joaquim (Santa Catarina)	R\$ 420
Cave Antiga Marselan (Farroupilha/Rio Grande do Sul)	R\$ 205
Adolfo Lona Merlot (Garibaldi)	R\$ 224
O Imigrante (Don Abel) (Serra Gaúcha)	R\$ 413
Cata Terroir Barrica Pinot Noir (Campos de Cima da Serra/Brasil)	R\$ 392
Gheller Pinot Noir Vinícola Gheller (Serra Gaúcha/Brasil)	R\$ 210
Pinot Noir, Cuvée A 2023, Vinhas do Tempo (Monte Belo do Sul, RS, Brasil)	R\$ 417

VINHOS EM TAÇA

❖ ESPUMANTES E ROSÉS I TAÇA DE 120ML

Espumante CT Cuvée Brut Claude Troisgros
(Serra Gaúcha/Brasil) R\$ 45

Espumante CT Cuvée Rosé Claude Troisgros
(Serra Gaúcha/Brasil) R\$ 45

❖ BRANCOS I TAÇA DE 120ML

CT Chardonnay Reserva
(Serra Gaúcha/Brasil) R\$ 46

Herdade Portocarro Autocarro 38
(Setúbal/Portugal) R\$ 46

Cantolio Cleonymus Fiano di Salento
(Puglia/Itália) R\$ 40

Cascas Regional Lisboa Cascas Wines
(Lisboa/Portugal) R\$ 35

Amaterra Sauvignon Blanc Vinã Marty
(Valle Central/Chile) R\$ 35

VINHOS EM TAÇA

❖ TINTOS I TAÇA DE 120ML

CT Merlot Reserva (Serra Gaúcha/Brasil)	R\$ 46
Herdade Portocarro Autocarro 27 (Setúbal/Portugal)	R\$ 46
Cascas Regional Lisboa Cascas Wines (Lisboa/Portugal)	R\$ 35
Papa Figos Casa Ferreirinha (Douro/Portugal)	R\$ 67
Amaterra Carménère Vinã Marty (Valle Central/Chile)	R\$ 35
Amaterra Cabernet Sauvignon Vinã Marty (Valle Central/Chile)	R\$ 35
Château Puycarpin Bordeaux Supérieur (Bordeaux/França)	R\$ 81

❖ SOBREMESA I TAÇA DE 60ML

Château Lès Arrocauts Cuvée Virgine Sainte Croix Du Mont (Bordeaux)	R\$ 65
Porto Ferreira Tawny (Douro/Portugal)	R\$ 50
Porto Ferreira Ruby (Douro/Portugal)	R\$ 50
Porto Sandeman Founder's Reserve (Douro/Portugal)	R\$ 81

C H E Z • C L A U D E

SUA GARRAFA DE VINHO É BEM VINDA À MESA! O VALOR
DA TAXA DE ROLHA É DE R\$ 150,00 POR GARRAFA.



DÚVIDAS OU RESTRIÇÕES ALIMENTARES CONSULTAR O MAÎTRE OU CHEF. PROCON 151 | VS 1746. ACEITAMOS PAGAMENTO
EM DINHEIRO, CARTÕES DE CRÉDITO E DÉBITO. SE BEBER, NÃO DIRIJA. PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCOÓLICAS
PARA MENORES DE 18 ANOS. NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEADAS À SUA VISITAÇÃO.
COMISSÃO DE DEFESA DO CONSUMIDOR DA CÂMARA MUNICIPAL DO RIO DE JANEIRO: (21) 3814-1370 OU (21) 3814-1361

@CHEZ.CLAUDE

B A R ♦ D O ♦ C L A U D E

DESTILADOS

Vodka Voa Original Artesanal	R\$ 36
Gin	R\$ 38
Cachaça	R\$ 34
Whisky Johnnie Walker Red Label	R\$ 36
Whisky Johnnie Walker Black Label	R\$ 38
Jack Daniels	R\$ 38
Rum Bacardi	R\$ 32
Licor 43	R\$ 38

CAIPI

Caipirinha	R\$ 38
Caipivodka	R\$ 42
Caipiríssima	R\$ 36

Clássica de Limão | 03 Limões | Caju | Morango
Abacaxi | Maracujá | Tangerina | Lima da Pérsia
Frutas Vermelhas

LEI SECA

sem álcool

Refrescante de Tangerina, Morango e Gengibre	R\$ 24
---	--------

CERVEJAS

Stella Artois 330ml	R\$ 22
Heineken 330ml	R\$ 27

BEBIDAS

Água Mineral sem gás	R\$ 8
Água Mineral com gás	R\$ 8
Água Panna	R\$ 42
Água São Pellegrino	R\$ 42
Água Evian	R\$ 47
Coca-Cola	R\$ 15
Coca-Cola Sem Açúcar	R\$ 15
Guaraná	R\$ 15
Guaraná Zero	R\$ 15
Água Tônica	R\$ 15
Mate	R\$ 16
Sucos	R\$ 16
Chá	R\$ 14
Café Expresso	R\$ 8



BAR • DO • CLAUDE

COCKTAILS BAR DO CLAUDE

CHEZ CLAUDE Sake, Açúcar, Suco de Limão, Espuma de Lichia com Wasabi, Angostura	R\$ 38
QUE MARRAVILHA Cachaça, Limão Siciliano, Hortelã, Gengibre, Zeste de Laranja, Água Tônica	R\$ 38
TAMARINDO Vodka, Chá Mate, Tamarindo, Maple Syrup, Suco de Limão	R\$ 42
DIVERTIDO Vodka, Suco de Limão, Capim Limão, Hortelã, Gengibre	R\$ 42
PERIGOSO Cachaça, Lillet, Açúcar, Espuma de Gengibre, Raspa de Limão Tahiti, Poejo	R\$ 38
MISTERIOSO Vodka, Cointreau, Abacaxi, Capim Santo, Suco de Tangerina	R\$ 38
SEM LIMITE Cachaça, Calda de Framboesa, Manjeriço, Limão, Gengibre, Espuma de Jabuticaba	R\$ 38
O MASCARADO Rum, Hortelã, Limão Siciliano, Xarope de Açúcar, Espumante CT Brut Charmat	R\$ 36
VIAJANTE Cachaça, Amareto, Limão, Suco de Abacaxi	R\$ 38
NEGRONI DO THOMAS Gin, Vermouth Reserva Speciale Ambrato, Lillet	R\$ 58
MIRABELLE Gin, Tônica, Acerola, Cherry Plum, Capim Santo, Suco de Limão	R\$ 36
A FERA Bourbon, Cointreau, Orange Bitter, Defumado com Canela	R\$ 57
DRINK DO DIA	R\$ 42

OS CLÁSSICOS

APEROL SPRITZ Aperol, Espumante Brut, Água com Gás, Laranja	R\$ 38
NEGRONI Bitter Italiano, Vermute Tinto Doce, Gin	R\$ 42
DRY MARTINI Gin, Vermute Seco, Azeitona	R\$ 51
WHISKEY SOUR Bourbon, Suco de Limão, Açúcar, Clara de Ovo	R\$ 42
MARGARITA Tequila, Licor de Laranja (Triple-sec), Limão	R\$ 42
MOJITO Rum, Suco de Limão, Hortelã, Açúcar, Club Soda	R\$ 36
BLOODY MARY Vodka, Suco de Tomate, Limão, Molho Inglês, Pimentas	R\$ 38
DAIKIRI Rum, Suco de Lima-da-Pérsia, Xarope	R\$ 36
COSMOPOLITAN Vodka, Licor de Laranja, Suco de Cranberry, Suco de Limão	R\$ 38
GIN & TÔNICA	R\$ 42

