



---

**Pi-ca-nha...** La simple évocation de ces trois syllabes donne l'eau à la bouche de n'importe quel Brésilien.

**La picanha, c'est LA pièce reine de leur barbecue.** Une pointe de rumsteak entourée d'une fine couche de gras qui rend la viande juteuse et savoureuse lorsqu'elle grille à la broche.

Le patron en raffole, et il maîtrise sa cuisson à la perfection ! Il maîtrise aussi tous les codes du churrasco, le légendaire barbecue brésilien. Un moment de partage décontracté qui dure des heures au Brésil ! Parce qu'avant de goûter la picanha, on picore du pain à l'ail, des saucisses, des tulipes de poulet, d'autres morceaux de bœuf, mais aussi du riz, des haricots noirs, de la farofa\*... On trempe ses lèvres dans une caipirinha ou une bière bien fraîche, du samba plein les oreilles, en commentant avec ses amis le résultat du dernier match de foot de son équipe...

**Des favelas de Rio aux terres du sud, le churrasco c'est une institution au Brésil... Faites le voyage avec nous à la découverte de saveurs tropicales authentiques !**

\*farine de manioc grillée et assaisonnée

---

*Ben-vindo  
dans notre coin  
de Brésil à Vienne !*





PARFUMS D'ÉVASION...

# Cocktails

## CAIPIRINHAS

**LIMÃO - 9 €**

La traditionnelle ! Cachaça artisanale Weber Haus, citron vert, sucre

**MARACUJA - 10 €**

La caïpi passion ! Cachaça artisanale Weber Haus, purée de fruits de la passion, citron vert, sucre

**ABACAXI - 10 €**

La caïpi ananas ! Cachaça artisanale Weber Haus, ananas, menthe, citron vert, sucre

**CAIPIRINHA DE OURO - 11 €**

La caïpirinha d'or, c'est la traditionnelle au citron avec quelque chose en plus ! Cachaça vieillie en fût d'amburana (bois brésilien noble), aux notes de vanille et caramel, citron vert, sucre

## COCKTAILS SIGNATURE

**RABO DE GALO - 9 €**

Cachaça artisanale, Vermouth rouge, sirop de caramel, bitter à l'orange

**CORAÇÃO VERMELHO - 12 €**

Cachaça artisanale, sirop de fruits rouges maison (mûre, myrtilles, framboise, groseille, fraise, hibiscus), citron pressé

**HOT BRASIL - 11 €**

Cachaça artisanale infusée au piment maison, sirop de fruits de la passion maison, citron pressé

**EXPRESSO BRASIL - 12 €**

Cachaça vieillie en fût, vanille, Kahlúa et expresso

**BABILÔNIA - 10 €**

Cachaça artisanale, vermouth extra dry, roquette, citron pressé, sirop de sucre

## PARA COMPARTILHAR... *à partager !*

**JARRA DE CAIPIRINHA (1L) - 22 €**

Cachaça artisanale Weber Haus, citron vert, sucre

**JARRA DE CAIPIFRUTA (1L) - 24 €**

Cachaça artisanale Weber Haus, passion ou ananas-menthe, citron vert, sucre

# Nos Bières

### BIÈRES BRÉSILIENNES

**CLASSIQUES - 4,50 €**

*Skol, Brahma, Original selon arrivage*

**ARTISANALES PRAYA (35cl) - 5,50 €**

### BIÈRE LOCALE (VIENNE BREWING COMPANY)

Pression 25cl - 4 €

Pression 50cl - 7,90 €

**HEINEKEN 0.0 - 4 €**

# Mocktails

## SANS ALCOOL

### BRAMBLE - 7 €

Gin sans alcool maison, sirop de fraise et citron

### PRAIA NO SOL - 6 €

Jus d'orange, sirop de carottes, betteraves et fruits rouges maison



# Sucos

## naturels 5 €

## 100% FRUITS !

Orange pressée (*midi uniquement*)  
Orange et acerola  
Acerola  
Passion  
Graviola

Cajú  
Ananas  
Citron vert pressé  
Mangue  
Goyave

# Petiscos

## POUR VOS PETITES FAIMS...

### PAO DE ALHO - 3 €

Un pain croustillant tartiné d'aïoli et passé au barbecue, l'amuse-bouche typique du churrasco brésilien !

### PRESUNTO APERITIVO - 5 €

Cubes de jambon fumé au barbecue, badigeonné d'une sauce orange et miel,

### COXINHA DE FRANGO (6 BOUCHÉES) - 8,50 €

Croquettes de poulet effiloché et son ketchup maison

### BOLINHOS DE COSTELA (6 BOUCHÉES) - 9 €

Croquettes d'effiloché de travers de boeuf cuit 5 heures, croustillantes à l'extérieur et fondantes à l'intérieur, et molho verde.

### BATATA DOCE FRITA - 5 €

Frites de patate douce, croustillantes et moelleuses à la fois !  
Accompagnées de leur ketchup maison

### MINI-PASTEIS (5 bouchées) - 7 €

Chaussons croustillants à la viande hachée, le grand classique des marchés brésiliens, en version mini, et à déguster avec sa sauce chimichurri !

### MINI PASTEIS DE PIZZA (5 BOUCHÉES) - 7 €

Chaussons croustillants à la mozzarella et origan.  
C'est l'autre classique des marchés brésiliens !

### DADINHOS DE TAPIOCA (5 BOUCHÉES) - 6,50 €

Dés frits de tapioca et mozzarella et gelée de piment.  
La tapas crousti fondante star des apéros brésiliens !



# Rodizio

SOIRS ET WEEK-END  
FORMULE 39,00 €

*C'est la spécialité de la maison !*

*Tout au long du repas, assistez à la valse des serveurs qui défilent à votre table avec leur broche, et à chaque passage, une viande différente. Un voyage savoureux au Brésil !*

## **Pour commencer...**

Traditionnel pao de alho (pain à l'ail)

## **Ensuite, assortiment de viandes...**

Au moins 8 broches avec : du poulet, de la saucisse et de la viande de porc, de la viande de bœuf et notamment la fameuse Picanha, reine du barbecue brésilien.

Mais aussi de l'agneau, des crevettes... **Et nos suggestions du moment !**

## **Accompagnements**

Riz, haricots noirs et farofa\*... Tradition brésilienne !

Frites de patate douce

Petite salade composée

**Nos sauces maison :** ketchup maison, molho verde, chimichurri, aïoli.

## **Dessert au choix**

Ananas rôti

ou Pudim de leite (+ 1 €)

# Rodizio Midi

MIDI EN SEMAINE  
FORMULE 29,00 €

*Idéal pour les amateurs de viande à l'heure du déjeuner !*

Pain à l'ail

## **Assortiment de viandes**

Jambon fumé mariné, poulet, et Picanha

## **Accompagnements :**

Riz, haricots noirs et farofa,

Frites de patate douce et salade composée

## **Dessert au choix**

Ananas rôti

ou Pudim de leite (+ 1 €)

\*farine de manioc grillée et assaisonnée



# NOS PLATS À *la Carte...*

## **SALADA CAIPIRA - 16 €**

Mix de feuilles, poulet grillé, lardons, copeaux de grana padano, noix, vinaigrette au miel

## **SALMAO AO MARACUJA - PLAT SIGNATURE DU CHEF - 25 €**

Dos de saumon accompagné de farofa au fruit de la passion et riz au brocolis, sauce teriyaki à la cachaça

## **BOBO DE CAMARAO - 22 €**

Gambas à la crème de manioc, lait de coco, tomates, poivrons et oignons

Plat typique de Bahia, à savourer comme une bonne soupe d'hiver !

## **FRANGO A PARMEGIANA - 19 €**

Filet de poulet pané gratiné à la mozzarella, sauce tomate maison, pesto de basilic, tomates confites, riz et frites de patates douces

## **BURGER MILANESA - 20 €**

Filet de poulet pané, mousse d'avocat, cheddar fumé, tomate, oignons rouges.

Accompagné de frites de patate douce et molho verde (sauce ail et persil) et de salade

## **BURGER CARNE SECA - 22 €**

Effiloché de bœuf du chef, en cuisson de 5 heures, cheddar fumé, tomate, oignons rouges, ketchup maison. Accompagné de frites de patate douce et molho verde (sauce ail et persil) et de salade

## **NOIX D'ENTRECÔTE BLACK ANGUS (250G) - 30 €**

Tendre noix d'entrecôte Black Angus d'Argentine.

Accompagnée de frites de patate douce.

## **PICANHA MATURADA (selon arrivage) - 30 €**

La reine du barbecue brésilien, maturée environ 20 à 30 jours, accompagnée d'une purée de légumes de saison et d'une réduction de vin rouge

## **FEIJOADA - 22 €**

C'est LE plat national ! Le cassoulet brésilien avec haricots noirs et viande de porc accompagné de riz, chou mijoté et farofa.

## **MENU ENFANT 10€**

Jusqu'à 12 ans

**Boisson :** sirop à l'eau

**Plat au choix :**

Pilons de poulet / jambon fumé au barbecue

**Accompagnements au choix :**

Riz et haricots noirs

Frites de patate douce

**Dessert :**

Une boule de glace

ou pudim de leite

# EN DESSERT...

## Sobremesas



### ABACAXI ASSADO - 4,50 €

Ananas roti à la broche, dessert traditionnel du rodizio

### BANANA ASSADA - 6,50 €

Banane rôtie, glace vanille, confiture de lait et biscuit speculoos. Le banoffee revisité par le chef !

### PUDIM DE LEITE - 6 €

La typique crème renversée brésilienne ! Un flan au caramel coulant

### CHURROS DOCE DE LEITE - 7 €

Des churros croustillants comme on en mange à Rio, avec sa confiture de lait maison

### COCADA CREMOSA - 9 €

Confiserie typique du Nordeste du Brésil à base de noix de coco et lait concentré sucré cuite au four, avec sa boule de glace vanille

### BROWNIE CAJU - 7 €

Brownie au chocolat et noix de cajou sur une crème anglaise au café

### CAFÉ GUARANI GOURMAND - 9 €

Café aux notes de caramel, noix et chocolat, cultivé dans la région de Mogiani au Brésil et savamment torréfié à Vienne par Virginie et Julie de Fleurs de café. Accompagné d'un assortiment de nos desserts.

### MATÉ GOURMAND - 10 €

Un maté bio originaire du Brésil accompagné d'un assortiment de nos desserts. Pour les parfums, s'adresser au serveur.

*Issu de la culture des Amérindiens Guaranis, le maté est une boisson traditionnelle sud-américaine, né de l'infusion de l'Erva-Maté, une plante amazonienne proche du houx européen.*



## Cachaça artesanal

*Nos cachaças proviennent de la maison Weber Haus dans le sud du Brésil et sont 100% artisanales. A déguster à l'apéritif ou en digestif !*

### WEBER HAUS LUNDU SILVER (6cl) - 4,50 €

Cachaça blanche maturée pendant 6 mois dans une cuve en acier. Arômes floraux de la canne à sucre...

### WEBER HAUS SILVER BIO CUVÉE PRESTIGE (6cl) - 7 €

Cachaça blanche, résultat du pur jus de canne à sucre distillé dans un alambic artisanal en cuivre. Rafraîchissant et singulier !

### WEBER HAUS AMBURANA BIO (6cl) - 8 €

Cachaça vieillie pendant 1 an dans un fût de bois d'Amburana (un bois noble originaire du Brésil). Effluves de vanille et de caramel. C'est l'ambrée gourmande !

### WEBER HAUS PREMIUM GOLD BIO (6cl) - 10 €

Cachaça vieillie 4 ans dans un fût de chêne français. Notes d'amandes plutôt boisées. C'est l'ambrée complexe !

### CACHAÇA ARRANGÉE «BRAZILIAN KISS» (6cl) - 8 €

Cachaça infusée au Jambu (plante d'Amazonie) qui apporte naturellement des effets rafraîchissants, anesthésiants et aphrodisiaques. On ne vous en dit pas plus et on vous laisse goûter !

### TRÈS CACHAÇAS (6CL) - 10 €

**Trio dégustation de cachaças.** Découvrez la blanche traditionnelle (Silver bio « cuvée prestige »), l'ambrée gourmande (Amburana bio), et l'exotique (cachaça arrangée « Brazilian kiss »).

*Nos cachaças sont disponibles à la vente à emporter sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

# Autres Boissons

## BOISSONS SANS ALCOOL

### SOFTS - 3.50 €

Guaraná antártica (soda brésilien)

Coca, Coca zéro, FuzeTea, Limonade, Perrier, Schweppes tonic ou agrume, Fanta, Orangina

### SIROPS À L'EAU - 2.50 €

Grenadine, menthe, citron, pêche, fraise, kiwi, caramel, passion

### EAUX

Evian : 50cl : 3.70 € / 1 L : 4.50 €

Badoit : 50cl : 3.70 € / 1 L : 4.50 €

## BOISSONS CHAUDES

### CAFÉ - 2 € // DOUBLE - 3,90 € // NOISETTE - 2,20 €

Café aux notes de caramel, noix et chocolat, cultivé dans la région de Mogiani au Brésil et savamment torréfié à Vienne par Virginie et Julie de Fleurs de café, accompagné d'un assortiment de nos desserts

### MATÉ - 3,80 €

Un maté bio originaire du Brésil

*Pour les parfums, s'adresser au serveur*

## ALCOOL

Jack Daniel's - 8 €

Ricard - 2,50 €

Gin Beefeater - 8 €

Vodka Eristoff - 5 €

Havana Especial - 7 €

Chartreuse verte - 8 €

Get 27 / Get 31 - 5 €



# NOS VINS BLANCS ET ROSÉS...

## Vinhos

### LES BLANCS

	BOUTEILLE (75 CL)	VERRE (12,5 CL)
Francisco Undurraga – Valle central (CHILI) Chardonnay 2022 - Notes d'agrumes, frais et vif	22 €	
Etchart – Salta (ARGENTINE) Torrantes 2022 - Arômes de litchi, légèrement sucré et gourmand	23 €	4,50 €
La Cetto – Baja California (MEXIQUE) Chenin 2022 - Notes de pomme et miel, frais en bouche	23 €	
La Rural – Mendoza (ARGENTINE) San Felipe 2022 Complexe et léger, assemblage Chardonnay, Chenin, Semillon	26 €	
Cousiño Macul – DO Valle de Maipo (CHILI) Chardonnay 2022 - Beurré, fruité	29 €	5,50 €
Alta Vista – Mendoza (ARGENTINE) Vive Torrantes 2022 - Fruité, floral, vif	32 €	

### LES ROSÉS

AOP Côtes de Provence « Nuit Blanche » Famille Negrel 2022	28 €	5 €
AOP Côtes de Provence « Sainte Victoire » Mas de Cadenet 2022	44 €	
AOP Côtes de Provence « Nuit Blanche » Famille Negrel 2022	80 €	

### MAGNUM (150 CL)

80 €





# NOS VINS ROUGES

## Vinhos

### LES ROUGES

	BOUTEILLE (75 CL)	VERRE (12,5 CL)
La Cetto – Baja California (Mexique) Petite Sirah 2019 - Fruit très mûr, torréfié, puissant	25 €	5 €
Alta Vista – Mendoza (ARGENTINE) Vive Malbec 2020 - Fruits frais, croquant, souple - Malbec	32 €	
Cousiño Macul – DO Valle de Maipo (CHILI) Antiguas Reservas 2019 - Fruité, floral, fumé – Cabernet Sauvignon	34 €	
Salton – Rio Grande do Sul (BRESIL) Intenso Pinot noir 2020 - Fruits rouges, vanille, tanin délicat	35 €	6,50 €
Casas Patronales - (CHILI) Syrah Reserva 2021 - Fruits sauvages, épicé, poivré	35 €	
Antigua Bodega Stagnari – Pedregal (URUGUAY) Assemblage Tannat, Merlot, Cabernet Sauvignon - Prune, velouté, intense	44 €	
Casas Patronales – (CHILI) Carmenere Reserva 2021 - Fruits rouges, épicé, chocolaté	45 €	
Pizzato – Serra Gaucha (BRESIL) Fausto Merlot 2020 - Prune très mure, fruits rouges, persistant	49 €	
Pizzato – Serra Gaucha (BRESIL) Fausto Tannat 2021 - Fruits mûrs, souple, équilibré	49 €	8,50 €
Pizzato – Serra Gaucha (BRESIL) Tannat Reserva 2016 - Confiture, vanillé, élégant	72 €	
Matias Riccitelli – Rio Negro, Patagonia (ARGENTINE) Old Vine Malbec 2019 - Frais, graphite, minéral	90 €	
Matias Riccitelli – Viños de los Chacayes (ARGENTINE) Malbec 2019 - Grande palette aromatique, très complexe	120 €	