

TAPAS *compartilhe, experimente, ouse*

Porção de pão  
fermentação natural e lenta, tostado

R\$ 14,00

Dadinho de tapioca 
com geleia de pimenta

R\$ 32,00

Bruschetta de sobrasada
fatia de pão sourdough tostado com polpa de tomate fresca, sobrasada e azeite

R\$ 38,00

Croquetes de siri (2 UNIDADES)
massa de vatapá recheada de siri e queijo meia cura

R\$ 28,00

Palmito pupunha assado  
com pesto de manjeriço e castanhas, pangrattato

R\$ 34,00

Feta na chapa 
feta de cabra grelhada, pimentão marinado, tomatinhos confitados no mel e orégano

R\$ 38,00

Camarão mimosa
camarão grelhado, ovo caipira recheado de maionese de limão, bottarga

R\$ 34,00

Tartare clássico do Marché
carne crua picada na faca e temperada à moda da casa, gema de ovo caipira

R\$ 54,00

MASSAS *no afeto*

Ravioli do Dauphiné 
ravioles de massa fresca recheados de queijos artesanais, molho cremoso com toque de vinho branco, sálvia e pecã

R\$ 55,00

Pappardelle com bourguignon
massa fresca com carne bovina lentamente cozida no vinho tinto

R\$ 64,00

GRELHADOS *para dividir... ou não!*

Tagliata ao poivre
carne bovina selada, com molho cremoso ao poivre

R\$ 82,00

Pesca do dia à siciliana
filé de peixe grelhado, tomatinhos assados, azeitonas, alcaparras e salsa verde

R\$ 75,00

Vegetais na prancha  
quiabo e shiitake tostados com homus, salsa verde e pangrattato

R\$ 54,00

PORÇÕES *para dar um capricho nos grelhados*

Fritas caseiras 
com maionese de shiitake e pimenta de cheiro

R\$ 28,00

Mix de folhas e ervas  
salada fresca com vinagrete da casa

R\$ 26,00

Saída à francesa

Temos seleções de **Queijos e Embutidos** artesanais para levar para casa



DRINKS *para apreciar antes, durante e depois*

AUTORAIS

- Aperitivo do Marché** (vínico, herbal) **R\$ 22,00**
vermute tinto de vinificação natural, cachaça, hortelã, limão e xarope de açúcar
- Laperrô Spritz** (refrescante, frutado, floral) **R\$ 32,00**
aperitivo Voglio de laranja, calêndula, alecrim e hibisco APTK Spirits, vinho branco, água com gás e laranja
- Bouquet** (floral, vínico, refrescante) **R\$ 29,00**
vermute rosé, licor de flor de sabugueiro, gin, mix cítrico, xarope de manjerição e água com gás
- Cynara** (adocicado, amadeirado) **R\$ 29,00**
cachaça envelhecida em 5 madeiras, mel de cacau, xarope de abacaxi, limão siciliano, licor de alcachofra e aquafaba
- Matezinho** (refrescante, cítrico) **R\$ 24,00**
vodka YvY, mate, suco de limão galego, xarope de maracujá, xarope de capim santo
- Caouinagem** (seco, herbal, perfumado) **R\$ 28,00**
tiquira branca, limão galego, xarope de pimenta rosa, cajuína, manjerição
- Lis brejeira** (especiado, fresco, adocicado) **R\$ 28,00**
gin YvY Ar, licor de ervas e especiarias San Basile, soda de lírio do brejo e limão galego
- Citronado** (vínico, cítrico) **R\$ 32,00**
vermute rosso, limoncello, limão galego

CLÁSSICOS

- Caipirinha** (refrescante, cítrico) **R\$ 25,00**
cachaça prata Soledade, limão galego e xarope simples
**consulte opções de fruta da época (+R\$3)*
- French 75** (cítrico, fresco) **R\$ 32,00**
gin, limão, xarope de açúcar e espumante brut
- Macunaíma** (fresco, cítrico, herbal) **R\$ 24,00**
cachaça prata Soledade, limão galego, xarope simples, fernet San Basile
- Gim tônica** (seco, refrescante) **R\$ 30,00**
gin YvY Mar, água tônica, limão siciliano
- Clericot de taça** (vínico, herbal, cítrico) **R\$ 30,00**
vinho branco seco macerado com sálvia e louro, xarope de maracujá, licor de ervas San Basile
- Negroni** (amargo, terroso, intenso) **R\$ 32,00**
gin YvY Terra, vermute seco, amaro italiano APTK Spirits
- Penicillin** (cítrico, adocicado, picante) **R\$ 34,00**
uísque, xarope de mel, gengibre, limão siciliano

DRINKS SEM ÁLCOOL

beba mesmo se não estiver bebendo

- Mistral** (floral, perfumado) **R\$ 19,00**
limão siciliano, xarope de lavanda, suco de gengibre, água com gás
- Clementine** (frutado, cítrico, refrescante) **R\$ 19,00**
tangerina, manjerição, limão galego, soda de capim santo
- Sertão** (adocicado, especiado) **R\$ 22,00**
cajuína, xarope de rapadura, limão galego, pimenta rosa, queijo coalho, erva doce, aquafaba

VINHOS DA CASA

criados pela Vinícola BellaQuinta para o Marchezinho

TINTO	Le Rouge <i>Cabernet Sauvignon</i>	R\$ 95,00 <i>(taça R\$25,00)</i>
BRANCO	Le Blanc <i>Moscato</i>	R\$ 95,00 <i>(taça R\$25,00)</i>
ROSÉ	Rosé <i>Cabernet Sauvignon/Moscato</i>	R\$ 95,00 <i>(taça R\$25,00)</i>

“

**Consulte nossa carta de
Vinhos Naturais brasileiros.**

Servimos taças!

”

CERVEJAS *temos chopp, procure saber*

THREE MONKEYS

Hoppy lager 500ml / American Lager / 5% / IBU: 14 **R\$ 29,00**

Classic IPA 500ml / American IPA / 6% / IBU: 45 **R\$ 38,00**

CEVADERIA

Groll 500ml / Pilsner / 5% / IBU: 15 **R\$ 28,00**

Doctor 500ml / Imperial Hop Lager / 7,9% / IBU: 24 **R\$ 38,00**

LIMONADAS E REFRIS *não temos Coca*

Água mineral Prata **R\$ 8,00**
com ou sem gás

Limonada da casa **R\$ 12,00**
limão galego e rapadura

Mate da casa **R\$ 12,00**
mate orgânico, limão galego - com ou sem açúcar

Refri de lírio **R\$ 14,00**
soda de lírio-do-brejo, limão galego

Refri de maracujá **R\$ 14,00**
soda de maracujá, xarope de manjeriço, limão galego

Mel de cacau com limão **R\$ 20,00**
suco de cacau natural com toque de limão galego

SOBREMESAS *doce na medida certa*

Crème brûlée de baunilha do cerrado **R\$ 32,00**

Mousse de chocolate 65% e macadâmia **R\$ 32,00**

Torta de limão **R\$ 28,00**
com massa sablé de castanhas

Amuse-bouche **R\$ 38,00**
trio de miniaturas das sobremesas da casa

Café-Gourmand **R\$ 42,00**
amuse-bouche + café espresso ou coado

CAFÉS & DIGESTIVO

Espresso **R\$ 7,50**

Coado **R\$ 10,00**

Limoncello da casa **R\$ 18,00**
licor de limão siciliano