

Horário de abertura / Opening hours

Café da manhã / Breakfast

Diariamente, 6h – 11h

Daily, 6am – 11am

Almoço / Lunch

Seg – Sex 12h – 15h

Mon – Fri, 12pm – 3pm

Jantar / Dinner

Diariamente 19h – 23h - Emile

Daily, 7pm – 11pm

Qua à Sáb- 19h – 23h – Rooftop

Wed - Sat, 7pm – 11pm

Brunch / Brunch

Sáb, dom e feriados 12h – 16h

Sat, Sun and Bank holidays, 12pm – 4pm

Legendas | Subtitles

- ✓ Veganos / Vegano
- ✓ Vegetarianos / vegetarian
- Ⓜ Sem glúten / Gluten free

emile

RIO DE JANEIRO

BRUNCH

Todos nossos preços estão sujeitos a 13% de taxa de serviço

All our prices are in Brazilian Real and subject to 13% of service charge

N.Procon 151 - N.Vigilância Sanitária 1746

Se beber não dirija!

Don't drink and drive

ESPUMANTE & VINHOS

CHANDON BRUT
CHARDONNAY TANTEHUE 2016 - CHILE
CABERNET SAUVIGNON TANTEHUE – CHILE

SUCOS NATURAIS

LARANJA, MELANCIA, LIMÃO E ABACAXI

REFRIGERANTES E ÁGUA AROMATIZADA

FINALIZANDO UM CAFÉ DA MANHÃ

NA ORLA DE COPACABANA

CESTA DE PÃES EMILIANO

FRANCÊS, CROISSANT, "PAIN AU CHOCOLAT",
DANISH, BRIOCHE, FOLHADOS E GELÉIAS, MEL E

MANTEIGA

AÇAI

COM BANANA E GRANOLA EMILE

CROQUE MONSIEUR

PRESUNTO, QUEIJO GRUYÈRE
E MOLHO BÉCHAMEL

CROQUE MADAME

PRESUNTO, QUEIJO GRUYÈRE,
MOLHO BÉCHAMEL E OVO FRITO

OVOS BENEDITINOS

OVO POCHÊ, TORRADA, ZABAIONE,
PRESUNTO E QUEIJO

ROYAL BENEDITINOS

OVO POCHÊ, TORRADA, ZABAIONE E SALMÃO
DEFUMADO

WAFFLES

COM MEL OU CALDA DE CHOCOLATE

PUDIM DE CHIA

COM BANANA CARAMELIZADA

TAPIOCA

COM GOJIBERRY E CREME DE RICOTA

**R\$ 305 por pessoa
+ 13% de taxa de serviço**

NA MESA

 HUMMUS DE TOMATE

BOLINHO DE BACALHAU COM AIOLI TRUFADO

MINI QUICHE DE LORRAINE

VOL AU VENT DE COGUMELO

COUSCOUS MARROQUINO

OS CONFORTÁVEIS

SALADA CAESAR

DE PIPOCA DE FRANGO CROCANTE

SALADA DE ALCACHOFRA

COM QUEIJO TULHA, VINAGRETE DE LANCIENNE E MIX
DE FOLHAS

BURRITO DE COSTELA SUÍNA

COM BARBERCUE DE ACAÍ E RÚCULA

VELOUTÉ DE CEBOLA

COM OVO POCHÊ, GUANCIALE E CROUTONS COM
FERMENTAÇÃO NATURAL

RISOTO DE BURRATA

COM TOMATE ASSADO E AZEITE TRUFADO

FETUCCINE DE ESPINAFRE

AO MOLHO DE SERRA DA CANASTRA E CROCANTE DE
CASTANHAS BRASILEIRAS

MOQUECA DE FRUTOS DO MAR

COM ARROZ DE COCO E FAROFA DE MARACUJÁ

MINI ARROZ NEGRO DE POLVO

COM PICLES DE LEGUMES E CROCANTE DE BETERRABA

PESCA DO DIA COM PURÊ DE MAÇÃ

VINAGRETE CITRICO DE FEIJÃO SANTARÉM, SPIRULINA E
CONSUME DE TUCUPI

BOUEF BOURGNION

COM ALIGOT DE MANDIOCA E CROCANTE DE ALHO
NEGRO

ADOÇANDO O MOMENTO

ÉCLAIR DE MORANGO E MANJERICÃO

ENTREMET DE BAUNILHA E MARACUJÁ

TART MALTE E CUMARU

TRUFA DE AVELÃ

BOMBOM DE AMENDOIM CROCANTE

SPARKLING WINE & WINE

CHANDON BRUT
CHARDONNAY TANTEHUE 2016 - CHILE
CABERNET SAUVIGNON TANTEHUE – CHILE

NATURAL JUICES

ORANGE, WATERMELLOW, LEMON AND PINEAPPLE

SOFT DRINKS AND FLAVOURED WATER

BREAKFAST

EMILIANO'S HOMEMADE BREAD BASKET

BAGUETTE, CROISSANT, "PAIN AU CHOCOLAT", DANISH,
BRIOCHE, JAMS, HONEY AND BUTTER

AÇAÍ

WITH BANANA AND EMILE'S GRANOLA

CROQUE- MONSIEUR

GRUYÈRE CHEESE, HAM
AND BÉCHAMEL SAUCE

CROQUE – MADAME

GRUYÈRE CHEESE, HAM,
BÉCHAMEL SAUCE AND FRIED EGG ON TOP

EGGS BENEDICT

POACHED EGGS, TOAST, HOLLANDAISE SAUCE
HAM AND CHEESE

ROYAL BENEDICT

POACHED EGGS, TOAST, ZABAIONE
AND SMOKED SALMON

WAFFLES

HONEY AND CHOCOLATE SYRUP

CHIA PUDDING

WITH CARAMELIZED BANANA

TAPIOCA

WITH GOJIBERRY AND RICOTA CREAM

**R\$ 305 per person
+13% service charge**

TO SHARE

 TOMATO HUMMUS

COLDFISH BALLS TRUFFLED WITH AIOLI

MINI QUICHE LORRAINE

VOL AU VENT WITH MUSHROOM

COUSCOUS MAROCCAN

MAIN COURSES

CAESAR SALAD

WITH CRISPY CHICKEN

ARTICHOKE SALAD

WITH TULHA CHEESE, VINAIGRETTE À IÁNCIENNE
AND MIXED GREEN LEAVES

SUINE RIBS BURRITO

WITH ARUGULA AND AÇAÍ BARBECUE

ONION VELOUTÉ

WITH POACHED EGG, GUANCIALE CRISPY AND
CROUTONS

BURRATA RISOTTO

WITH ROAST TOMATO AND TRUFFLE OLIVE OIL

SPINACH FETTUCCINI

WITH SERRA DA CANASTRA SAUCE AND CRISPY
BRAZILIAN NUTS

SEAFOOD MOQUECA

WITH COCONUT RICE AND PASSIONFRUIT

MINI BLACK RICE WITH OCTOPUS

WITH VEGETABLES AND CRISPY BEET

CATCH OF THE DAY

WITH APPLE MASH, CITRIC VINAIGRETTE OF SANTARÉM
BEANS AND SPIRULINA

BOUEF BOURGNION

WITH MANIOC ALIGOT AND BLACK GARLIC CRISPY

DESSERTS

STAWBERRY AND BASIL ECLAIR

VANILA AND PASSION FRUIT ENTREMET

CUMARU TART WITH MALTE

HAZELNUT TRUFFLE

CRUNCHY PEANUT BONBON