

*emile*

RIO DE JANEIRO

---

Todos os preços estão em reais e sujeitos à taxa de 13% de serviço opcional.  
*All our prices are in Brazilian Real and subject to 13% optional service charge.*

🌱 Sem lactose / free Lactose 🌾 Sem glútem / *Gluten free* ♯ Vegetariano / *Vegetarian*

---

## COMECE COM ... | START WITH ...

<b>CHAMPAGNES</b>	<b>GARRAFA   BOTTLE</b>
Moët & Chandon Brut Imperial	751
Dom Pérignon Brut 2006	2360

### **LE ROYAL EMILE (PARA DIVIDIR | TO SHARE)**

320

**Ostras, lagosta, vieiras, tartare de atum, tartare de salmão, ceviche de polvo e camarões**

*Oysters, lobster, sea scallops, tuna tartare salmon tartare, octopus ceviche and shrimps*

### **🍷 CAVIAR POLANCO (30g)**

600

**Servido com blinis, creme de limão e geléia da casa**

*Served with blinis, lemon cream and homemade jam*

### **OSTRAS FRESCAS DE SANTA CATARINA**

**Ostras com molho Hollandaise**

*Oysters with Hollandaise sauce*

**Dúzia | Dozen**

102

**Meia dúzia | Half dozen**

83

# EXPERIÊNCIA EMILE | EMILE EXPERIENCE

Escolha 3 ou 5 tempos de sua preferência. *Choose 3 or 5 courses of your preference*

**3 Tempos (1 entrada, 1 prato principal e 1 sobremesa)** \_\_\_\_\_ 197  
*3 courses (1 starter, 1 main course and 1 dessert)*

**5 tempos ( 2 entradas, 2 pratos principais e 1 sobremesa)** \_\_\_\_\_ 296  
*5 courses ( 2 starters, 2 main courses and 1 dessert)*








---

Couvert Emile: Biscoito de polvilho, foccacia de azeitona, mini baguete francesa, pão de açai com cranberry. Acompanhados com queijo de cabra, manteiga e azeite de oliva.

*Emile Couvert: Manioc and parmesan biscuit, olive foccacia, french baguette, açai and cranberry bread. Served with goat cheese, butter and oil olive*

---

## ENTRADAS | STARTERS

-  **Trio de ostras ao natural, espuma de coco com toranja e geléia de caipirinha**  
*Oyster's trio, natural, coconut foam with grapefruit and caipirinha jelly*
  
-  **Vieiras da Costa Verde ao molho cítrico, polenta taragna com parmesão, pó de linhaça dourada com guanciale**  
*Grilled scallops with citric sauce, taragna polenta with parmesan and gold linseed powder with guanciale*
  
-  **Endívia confitada com pérolas de hibiscos, cremoso de inhame e crocante de raízes**  
*Confited Endive with hibiscus, creamy yam and root crispy*
  
- Ovo perfeito, fonduta de parmesão, molho perolado, tuile estilo cobogó e trufa**  
*Slowly cooked egg with parmesan fonduta, pearl sauce, tuille and truffled*
  
-  **Salmão marinado na cachaça envelhecida com aioli de tamarindo, figos frescos, supreme de laranja e molho de gengibre**  
*Marinated salmon with tamarind aioli, fresh figs, supreme orange, and ginger sauce*
  
-  **Alcachofra recheada com de queijo canastra, húmus de tomate assado e tucupi cítrico**  
*Artichoke stuffed with canastra cheese, roasted tomato hummus and citric tucupi*
  
-  **Steak Tartare | filé de Angus, gema de codorna, espuma de lagosta picante e crocante de avelãs**  
*Steak Tartare | Angus beef, quail egg yolk, spicy lobster foam and hazelnut crumble*
  
-  **Lagosta, Kimchi e consommé picante de porco**  
*Lobster Kimchi with consommé spicy pork*

## PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES

**Pesca da Costa Verde ao vapor de limão siciliano, quinoa com ervilhas, cenouras braseadas e molho beurre blanc de tangerina**

*Lemon Steamed catch of the day with quinoa and peas, braised carrots and tangerine beurre blanc sauce*

🌿 **Pirarucu defumado, sofrito de tinta de lula, espinafre, consommé de tucupi e mini brotos**

*Smoked Arapaima fish, mini sprouts, calamari soffrito, spinach and tucupi consommé*

**Tagliateli de grano duro, camarões flambados no Bourbon, cogumelos e caviar Mujjol**

*Homemade Tagliateli pasta with flambed prawns in Bourbon Whisky, mushrooms and caviar Mujjol*

🌿 **Pato glaceado ao vinho do porto, mousseline de batata doce, pickles de legumes, gel de cupuaçu e pólem de abelha nativa**

*Duck with porto's wine, sweet potato mousseline, pickled vegetables, cupuaçu jam and native bee pollen*

**Gnocchi de mandioca ao molho de cogumelos selvagens vale da lua, nabo cítrico e pó de funghi**

*Manioc gnocchi with moon valley mushrooms sauce, citric turnip and funghi powder*

🌿 **Atum maçaricado com cremoso de batata baroa, wasabi, toranja e caramelo de pimenta preta**

*Sealed tuna with creamy baroa potato, wasabi, grapefruit and black pepper caramel*

🌿 **Polvo braseado, mini arroz Nero com compota de pimentões, espuma de lagosta e guanciaie**

*Cooked octopus, Nero mini rice, bell peppers compote, lobster foam and guanciaie*

🌿 **Ravioli de chuchu com aneto, consommé de legumes, hortelã crispy e pinolis dourados**

*Chayote Ravioli with dill, vegetables consommé, crispy mint and pinolis*

**Coelho na mostarda de estragão, purê de maçã e gnocchi de batatas defumadas**

*Braised Rabbit in tarragon mustard sauce, mashed apple purée and smoked potatoes gnocchi*

🌿 **Barriga de porco crocante com mousseline de milho verde, espinafre e cebola confitada no molho de açaí**

*Crispy roasted pork belly with corn mousseline cream, spinach, onion and Brazilian açaí sauce*

🌿 **Filé de Angus com creme de gorgonzola, pickles e gel de cebola caramelada e molho de alho negro**

*Angus Tenderloin with gorgonzola cream, pickled, caramelized onion gel and black garlic sauce*

**Cordeiro com coalhada seca, pickles de maxixe, crocante de paleta e demi de alecrim**

*Lamb in two ways with dry curd, pickled gherkin and rosemary demi*

## **SOBREMESAS | DESSERTS**

### **Mousse de chocolate ao leite Allunga, crèmeux de chocolate maltado, chantilly de malte, caramelo missô e texturas de cacau black**

*Alunga milk chocolate mousse, malted chocolate crèmeux, malt Chantilly, missô caramel and black cocoa textures*

### **Texturas de coco fresco, pudim, caramelo, espuma e sorvete**

*Coconut textures, pudim, caramel, foam and ice cream*

### **Crèmeux de chocolate belga feito integralmente de cacau com cachaça, chantilly de banana**

### **Caramelizada, banana crocante, texturas de kiwi e sorbet de graviola com crumble de coco**

*Belgian chocolate crèmeux made entirely from cocoa with cachaça, caramelized banana Chantilly, crispy banana, kiwi textures and soursop sorbet with coconut crumble*

### **🌿 Doce de abóbora em fita com creme de doce abóbora, geléia de tangerina e sorvete de caramelo com noz pecan**

*Pumpkin dessert with pumpkin jam cream, tangerine jelly and caramel with pecan nut ice cre*

## **DIRETO AO PONTO | STRAIGHT TO THE POINT**

### **ENTRADAS | STARTERS**

- 🌿 **Vieiras da Costa Verde ao molho cítrico, polenta taragna com parmesão e pó de linhaça dourada e guanciale** 84  
*Grilled scallops with citric sauce, taragna polenta with parmesan and gold linseed powder with guanciale*
- 🌿 **Salmão marinado na cachaça envelhecida, aioli de tamarindo, figos frescos, supreme de laranja e molho de gengibre** 78  
*Marinated salmon, tamarind aioli, fresh figs, supreme orange, and ginger sauce*
- Ovo perfeito, fonduta de parmesão, molho perolado, tuile estilo cobogó e trufa** 68  
*Slowly cooked egg with parmesan fonduta, pearl sauce, tuille and truffled*
- 🌿 **Steak Tartare | filé de Angus, gema de codorna, espuma de lagosta picante e crocante de avelãs** 84  
*Steak Tartare | Angus beef, quail egg yolk, spicy lobster foam and hazelnut crumble*
- Lagosta. Kimchi e consommé picante de porco** 98  
*Lobster Kimchi with consommé spicy pork*

### **PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES**

- Pesca da Costa Verde ao vapor de limão siciliano, quinoa com ervilhas, cenouras braseadas e molho beurre blanc de tangerina** 125  
*Lemon Steamed catch of the day with quinoa and peas, braised carrots and tangerine beurre blanc sauce*
- Tagliateli de grano duro, camarões flambados no Bourbon, cogumelos e caviar Mujol** 151  
*Homemade Tagliateli pasta with flambed prawns in Bourbon Whisky, mushrooms and caviar Mujol*

	<b>Pato glaceado ao vinho do porto, mousseline de batata doce, pickles de legumes, gel de cupuaçu e pólem de abelha nativa</b>	138
	<i>Duck with porto's wine, sweet potato mousseline, pickled vegetables, cupuaçu jam and native bee pollen</i>	
	<b>Gnocchi de mandioca ao molho de cogumelos selvagens vale da lua, nabo cítrico e pó de funghi</b>	123
	<i>Manioc gnocchi with moon valley mushrooms sauce, citric turnip and funghi powder</i>	
🌿	<b>Polvo braseado, mini arroz Nero, com compota de pimentões e espuma de lagosta e guanciaie</b>	134
	<i>Cooked octopus, Nero mini rice, with bell pepers compote and lobster foam and guanciaie</i>	
	<b>Coelho na mostarda de estragão, purê de maçã e gnocchis de batatas defumadas</b>	120
	<i>Braised Rabbit in tarragon mustard sauce, apple purée and smoked potatoes gnocchis</i>	
🌿	<b>Filé de Angus grelhado com aligot de queijo Minas, farofa de castanha de caju e molho de alho negro aveludado</b>	153
	<i>Grilled Angus Tenderloin with brazilian cheese aligot, cashew nuts and black garlic sauce</i>	

## **SOBREMESAS | DESSERTS**

	<b>Mousse de chocolate ao leite Allunga, crèmeux de chocolate maltado, chantilly de malte, caramelo missô e texturas de cacau black</b>	47
	<i>Alunga milk chocolate mousse, malted chocolate crèmeux, malt Chantilly, missô caramel and black cocoa textures</i>	
	<b>Texturas de coco fresco, pudim, caramelo, espuma e sorvete</b>	42
	<i>Coconut textures, pudim, caramel, foam and ice cream</i>	
	<b>Crèmeux de chocolate belga feito integralmente de cacau com cachaça, chantilly de banana caramelizada, banana crocante, texturas de kiwi e sorbet de graviola com crumble de coco</b>	47
	<i>Belgian chocolate crèmeux made entirely from cocoa with cachaça, caramelized banana Chantilly, crispy banana, kiwi textures and soursop sorbet with coconut crumble</i>	
🌿	<b>Doce de abóbora em fita com creme de doce abóbora, geléia de tangerina e sorvete de caramelo com noz pecan</b>	42
	<i>Pumpkin dessert with pumpkin jam cream, tangerine jelly and caramel with pecan nut ice cream</i>	