



RIO DE JANEIRO

***“Cozinhar, Viajar e Crescer é uma grande aventura...
.. aquela que deixa lembranças na alma para sempre.”***

*Nosso menu possui ingredientes sazonais orgânicos,
biodinâmicos e agro-florestais ecológicos,
visando a sustentabilidade e o incentivo à agricultura familiar.
Agradecemos ao Bicudo pela pesca, á Fátima pelos produtos orgânicos,
ao André pelos queijos e a todos os pequenos produtores locais que fazem
da nossa cozinha um selo de qualidade.*

*Our menu contains seasonal organic, biodynamic and ecological
agro-forestry ingredients, from small local producers, encouraging sustainable
and familiar agriculture.*

Cesta de pães, biscoito de polvilho e parmesão, queijo de cabra e manteiga com alga Nori
*Manioc and Parmesan biscuit, goat cheese, bakery selection made from the best French bio
flour and natural yeast. Enjoy with our seaweed butter.*

20

por pessoa/ per person

ENTRADAS / STARTERS**QUASE CRU / ALMOST RAW****CAVIAR / CAVIAR**

BLINIS, CRÊME MONTÉE, CEBOLETE E GELEIA DE TAPEREBÁ

Blinis, whipped cream, shallot and Taperebá jam

OSSETRA

15 gr / 30 gr 390 - 720

BELUGA

15 gr / 30 gr 470 - 760

SIBERIAN

15 gr / 30 gr 330 - 520

OSTRAS / OYSTERS

6 unid / 12 unid 42 – 68

OSTRAS DE SANTA CATARINA COM HOLLANDAISE DEFUMADA

*Santa Catarina oysters with smoked hollandaise sauce***LE ROYAL EMILE / LE ROYAL EMILE (PARA DIVIDIR / TO SHARE)**

260

OSTRAS, LAGOSTINHAS, VIEIRAS, TARTAR DE ATUM, TARTAR DE SALMÃO,

CEVICHE DE POLVO, TARTAR DE LAGOSTA E CAMARAOES

*Oysters, langoustine, sea scallops, tuna tartar, salmon tartar, octopus ceviche, lobster tartar and prawns***SALMÃO / SALMON**

52

TARTAR DE SALMÃO, PEPINO, GRANADILHA E FLOR DE SABUGUEIRO

*Salmon tartar, cucumber, granadilla and elderflower***VIEIRAS / SEA SCALLOP**

66

VIEIRAS CRUAS MARINADAS EM BASÍLICO E LIMÃO, CURRY NOIR E PALMITO PUPUNHA

*Basil and lime marinated scallops, curry noir and organic raw palm heart***ALCACHOFRAS / ARTICHOKEs V**

42

ALCACHOFRAS COM MOSTARDA FRESCA, AZEITE TRUFADO E QUEIJO TULHA

*Artichokes salad, fresh mustard leaf, dried aged Tulha cheese and truffe oil***MELOA E BURRATA / MELON AND BURRATA V**

38

BURRATA COM TRÊS VARIAÇÕES DE MELÕES, MACERADOS, GASPACHO E SORBET

*Burrata with three different melons presentation: marinated, gazpacho and sorbet***VEGETAIS / VEGETABLES VG**

38

MINI LEGUMES CRUS, FOLHAS, ERVAS DO BREJAL E AZEITE DE AVELÃ

*Brejal's mini raw vegetables, leaves and herbs and hazelnut oil***ENTRADAS / STARTERS****APENAS TOCADO / BARELY TOUCHED****OVO CAIPIRA / EGG V**

38

OVO COZIDO LENTAMENTE, MOUSSELINE DE RAÍZES, COGUMELOS E ESPUMA DE QUEIJO PARMESÃO

*Slowly cooked egg, roots mousseline, mushrooms and parmesan cheese foam***ATUM / TUNA**

58

TATAKI DE ATUM, TOMATE VERDE, BIQUINHO E LARDO

*TUNA TATAKI, COLONNATA SEASONED LARD, GREEN TOMATOES AND BEAK PEPPER***POLVO / OCTOPUS**

52

CEVICHE "CAIÇARA" DE POLVO, PALMITO, CÍTRICOS E JALAPEÑO ASSADO

*Octopus ceviche, palm heart, citrus and baked jalapeno pepper***CENTOLLA / KING KRAB**

72

CENTOLLA, MINI ALFACE, GRAPEFRUIT, AVOCADO, MANGA E HORTELÃ

*King crab, baby lettuce, grapefruit, avocado, mango and mint leaves***CAMARÃO / KING PRAWNS**

52

CAMARÃO, COUSCOUS MARROQUINO NO VAPOR DE MARACUJÁ E PICLES DE CAJÚ

King prawns, couscous on passion fruit steam and cashew pickles

PRINCIPAIS / MAIN COURSE**LEVEMENTE COZIDO / SLIGHTLY COOKED**

PESCA DA COSTA VERDE / FROM ANGRA DOS REIS... TO ILHA GRANDE CATCH	74
PESCA SELECIONADA E PALMITO NA BRASA COM MOLHO VIERGE <i>Catch of the day, char grilled palm heart with sauce vierge</i>	
PIRARUCU / ARAPAIMA	78
PIRARUCÚ ASSADO, MOUSSELINE DE BANANA DA TERRA, AIPIM SANTA CRUZ E AÇAÍ <i>Amazon fish, plantain mousseline, Santa Cruz manioc and Açaí fruit</i>	
CHERNE / GROUPEL	88
CHERNE ASSADO, MANDIOQUINHA, "SALSA" DE AIPO E ABACAXI <i>Oven-roasted grouper, manioc, celery and pineapple salsa</i>	
SALMÃO / SALMON	76
SALMÃO GRELHADO, QUINOA NEGRA, MANGA E BAUNILHA <i>Grilled salmon, black quinoa, mango and vanilla</i>	
BACALHAU / CODFISH	98
BACALHAU ASSADO COM POLENTA TARAGNA, LEGUMES CONFITADOS E AZEITE <i>Roasted codfish with "polenta taragna", confit vegetables and virgin olive oil</i>	
LAGOSTA / LOBSTER	115
PACCHERI, LAGOSTA, TOMATES, AZEITONAS TAGGIASCA E MANJERICÃO <i>Lobster, pasta paccheri, tomatoes, Taggiasca olives and basil</i>	
CAMARÃO "JOVELINA PÉROLA NEGRA" / PRAWN	48 / 92
RISOTO "AL NERO DI SEPIA" CAMARÕES VG, CHUCHU, LEVE PIMENTA DE CHEIRO E CATUPIRY "SYPHONÉE" <i>Squid ink risotto, prawns, chayote, pepper and Catupiry cheese foam</i>	
DO MAR PARA DUAS PESSOAS (25min de preparação) / FROM THE SEA FOR TWO (25min preparation)	190
ASSADO DE MINI ARROZ E FRUTOS DO MAR <i>Oven-roasted Sea-food and organic mini rice</i>	
OSTRAS / OYSTERS	48 / 84
LINGUINE DE OSTRAS POCHÊ AO MOLHO DE SAQUÊ E CAVIAR, ASPARGOS E GENGIBRE <i>Homemade linguine with poached Santa Catarina Bay oysters, asparagus, ginger with rich caviar and sake sauce</i>	
QUEIJO DE CABRA / GOAT CHEESE V	48 / 84
RAVIOLI DE QUEIJO DE CABRA, CEBOLAS NEGRAS E MEL DE JATAI <i>Ravioli with goat cheese, black onion and Jataí honey</i>	
BURRATA / BURRATA V	40 / 68
RISOTO AO BASÍLICO, BURRATA CREMOSA E TOMATES ASSADOS <i>Risotto with basil, creamy burrata and roasted tomatoes</i>	
FUNGHI PORCINI / FUNGHI PORCINI V	40 / 68
RISOTO DE FUNGHI PORCINI, ESTRAGÃO E CHANTILLY DE PARMESAN <i>Porcini mushrooms and estragon risotto with parmesan chantilly</i>	

PRINCIPAIS / MAIN COURSE**À LA MINUTE / UPON REQUEST**

FILÉ MIGNON BLACK ANGUS / TENDERLOIN BLACK ANGUS	78
FILÉ MIGNON, MOLHO AO FUNGHI E MOUSSELINE DE BATATA AO ALHO ASSADO <i>Tenderloin, mushrooms sauce and oven roasted garlic potato mousseline</i>	
PICANHA / FILET STEAK	108
PICANHA WAGYU, FAROFA DE ALHO NEGRO, FEIJÃO DE SANTARÉM E MINI ARROZ <i>Wagyu filet steak, black garlic crumbs, Santarém beans, mini rice</i>	
COSTELA DE KOBE / CASARECCE & KOBE BEEF	52 / 72
CASARECCE COM COSTELA DE KOBE “BRAISÉE” NA CERVEJA ESCURA, SHITAKE, DAIKON E QUEIJO TULHA <i>Casarecce pasta, stout beer braised Kobe short ribs, shitake mushrooms and baby turnips</i>	
CORDEIRO / LAMB	88
CANELA DE CORDEIRO 18 HORAS, PISTACHE, PASSAS, CARDAMOMO E BATATA DOCE <i>Lamb shank, pistachio, raisins, cardamom and sweet potatoes</i>	
FRANGO / CHICKEN	68
FRANGO AO CREME DE FUNGHI PORCINI FRESCO E ESPAGUETTE “CACCIO E PEPE” <i>Chicken with fresh porcini mushrooms sauce and spaghetti “Caccio e Pepe”</i>	

O restaurante Emile tem o compromisso de respeitar as temporadas de reprodução e pesca para não comprometer o futuro dos nossos oceanos.
The Emile restaurant is committed to respecting the seasons of reproduction and fishing so as not to compromise the future of our oceans.

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 - 23h30

Daily, 7 pm - 11:30 pm

Brunch / Brunch

Sáb., Dom. e feriados 12h - 17h

Sat, Sun and holidays, 12pm – 5pm

EMILE Bar

Diariamente, 6h - 1h

Daily, 6am – 1am

Legendas / Legends

V Prato Vegetariano / Vegetarian

VG Prato Vegano / Vegan

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!*