



**MENU**  
*Le Restaurant*  
BY LA PLAGE



ROLE A TELA PARA VER AS OPÇÕES

# Qual vai ser seu Pedido?



CLIQUE NO ÍCONE PARA IR  
PARA A PÁGINA DESEJADA

ESPECIALIDADES

PETISCOS

MOQUECAS

BOBO DE  
CAMARÃO

CHURRASCO  
FRUTOS DO MAR

CHURRASCO  
DE CARNE

PARMEGIANAS

MILANESA

SALADAS

KIDS

MASSAS

RISOTOS

PORÇÕES

PIZZAS

## BEBIDAS

# O que vai tomar?



CLIQUE NO ÍCONE PARA IR  
PARA A PÁGINA DESEJADA

CERVEJA

LONG NECK

DRINK

DESTILADO

CAIPIRINHA

REFRI

ÁGUA

CAFÉ

SUCO

ESPUMANTE

VINHO BRANCO

VINHO ROSÉ

VINHO TINTO

# Le Restaurant

BY LA PLAGE



CLIQUE NO BOTÃO E NOS  
ENCONTRE



CLIQUE NO BOTÃO E  
NOS LIGUE



CLIQUE NO BOTÃO E  
NOS SIGA

## Especialidades

Peixe inteiro na  
brasa

R\$152,00

Caldeirada de  
frutos do mar

R\$222,00

## Petiscos

Ceviche Salmão ..... R\$ 82 ,00

Camarão VM alho e óleo ..... R\$109 ,00

Isca de Peixe ..... R\$ 74 ,00

Camarão VM empanado ..... R\$129 ,00

Isca de Frango ..... R\$ 65 ,00

Camarão VG alho e óleo ..... R\$144 ,00

Lula a Dorê ..... R\$ 79 ,00

Camarão VG empanado ..... R\$192 ,00

Filé Mignon á  
Palito ..... R\$ 97 ,00

Carpaccio de  
Salmão ..... R\$ 82 ,00

Bruschetta ..... R\$ 46 ,00

Batata Frita ..... R\$ 42 ,00

# Moqueca Filé de Badejo

	1 pessoa / 2 pessoas	
Filé de Badejo .....	R\$ 86,00	R\$ 142,00
Filé de Badejo com Camarão 7B .....	R\$ 92,00	R\$ 150,00
Filé de Badejo com Camarão VM .....	R\$ 110,00	R\$ 179,00
Filé de Badejo com Camarão VG .....	R\$ 139,00	R\$ 229,00

# Moqueca Posta de Peixe

	1 pessoa / 2 pessoas	
Posta de Peixe .....	R\$ 62,00	R\$ 102,00
Posta de peixe com Camarão 7B .....	R\$ 71,00	R\$ 116,00
Posta de peixe com Camarão VM .....	R\$ 88,00	R\$ 173,00
Posta de peixe com Camarão VG .....	R\$ 117,00	R\$ 188,00

# Moqueca de Camarão

	1 pessoa / 2 pessoas	
Camarão 7B .....	R\$ 63,00	R\$ 102,00
Camarão VM .....	R\$ 82,00	R\$ 135,00
Camarão VG .....	R\$ 127,00	R\$ 209,00

# Moqueca Vegana

	1 pessoa / 2 pessoas	
Moqueca Vegana .....	R\$ 62,00	R\$ 101,00



# Bobó de Camarão

1 pessoa / 2 pessoas

Camarão 7B .....	R\$ 60,00	R\$ 99,00
Camarão VM .....	R\$ 68,00	R\$ 132,00
Camarão VG .....	R\$ 127,00	R\$ 191,00

# Churrasco de Frutos do Mar

1 pessoa / 2 pessoas

Lagosta (cada 100g) .....		R\$ 32,00
Camarão VG .....	R\$ 135,00	R\$ 223,00
Mix de Frutos do Mar .....		R\$ 223,00
Filé de Salmão ao Molho Francês .....	R\$ 74,00	R\$ 124,00
Filé de Badejo ao Molho Francês .....	R\$ 84,00	R\$ 139,00
Filé de Peixe .....	R\$ 62,00	R\$ 101,00

# Churrasco de Carne

1 pessoa / 2 pessoas

Picanha .....	R\$ 144,00	R\$ 240,00
Filé Mignon (ao Poivre ou Madeira) .....	R\$ 79,00	R\$ 129,00
Contra Filé .....	R\$ 82,00	R\$ 138,00
Filé Mignon (a Palito com Molho Gorgonzola) .....	R\$ 79,00	R\$ 129,00



## Parmegianas

1 pessoa / 2 pessoas

Peixe ..... R\$ 67,00 R\$ 111,00

Filé Mignon ..... R\$ 69,00 R\$ 115,00

## Milanesa

1 pessoa / 2 pessoas

Peixe ..... R\$ 62,00 R\$ 103,00

Filé Mignon ..... R\$ 65,00 R\$ 107,00

Frango ..... R\$ 59,00 R\$ 98,00

## Saladas

Caprese ..... R\$ 79,00

(Alface, Tomate, Mussarela de Búfala com Presunto de Parma Cru)

Salada de Polvo ..... R\$ 79,00

## Kids

Carne ..... R\$ 38,00

Frango ..... R\$ 38,00

Peixe ..... R\$ 38,00

# Massas

**Spaghetti** com Salmão ..... R\$ **74**,00

**Spaghetti** com Camarão 7B ..... R\$ **68**,00

**Spaghetti** com Camarão VM ..... R\$ **84**,00

**Spaghetti** com Camarão VG ..... R\$ **128**,00

**Spaghetti** à Bolonhesa ..... R\$ **50**,00

**Spaghetti** ao Molho de Tomate ..... R\$ **42**,00

**Penne** com Gorgonzola e Brocolis ..... R\$ **68**,00



# Risotos

**Vegetariano** ..... R\$ **64**,00

**Polvo** ..... R\$ **79**,00

**Frutos do Mar** ..... R\$ **101**,00

**Camarão 7B** ..... R\$ **69**,00

**Camarão VM** ..... R\$ **92**,00

**Filé Mignon com Shimeji**  
(Champignon) ..... R\$ **92**,00

# Porcoes

**Arroz** ..... R\$ **13**,00

**Feijão** ..... R\$ **13**,00

**Salada** ..... R\$ **13**,00

**Purê** ..... R\$ **13**,00

**Banana da Terra** ..... R\$ **13**,00



# La Pizza

by La Plage

## Calabresa

Molho de Tomate, Mozzarella, Calabresa, Cebola, Azeitona Preta e Orégano

**Média:** R\$58 **Grande:** R\$68

## Portuguesa

Molho de Tomate, Mozzarella, Presunto, Ovo, Cebola, Pimentão, Azeitona Preta e Orégano

**Média:** R\$56 **Grande:** R\$66

## Palmito

Molho de Tomate, Mozzarella, Palmito e Orégano

**Média:** R\$59 **Grande:** R\$69

## Camarão com Pesto

Molho de Tomate, Mozzarella, Camarão 7 Barbos, Molho Pesto de Manjericão

**Média:** R\$68 **Grande:** R\$78

## 4 Queijos

Molho de Tomate, Mozzarella, Parmesão, Gorgonzola, Provolone e Orégano

**Média:** R\$57 **Grande:** R\$67

## Frango com Catupiry

Molho de Tomate, Mozzarella, Frango, Catupiry, Orégano e Azeitona Preta

**Média:** R\$58 **Grande:** R\$68

## Marguerita

Molho de Tomate, Mozzarella, Tomate e Manjericão

**Média:** R\$53 **Grande:** R\$63

## Rúcula

Molho de Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Rúcula e Tomate Seco

**Média:** R\$59 **Grande:** R\$69

## Berinjela

Molho de Tomate, Mozzarella, Berinjela, Cebola, Azeitona Preta e Orégano

**Média:** R\$57 **Grande:** R\$67

## ADICIONAIS:

Carne Seca | Camarão | Presunto de Parma - R\$20  
Outros Ingredientes - R\$15

## Carne Seca

Molho de Tomate, Mozzarella, Carne Seca, Cebola, Catupiry, Azeitona Preta e Orégano

**Média:** R\$65 **Grande:** R\$75

## Pêra

Molho de Tomate, Mozzarella, Pêra, Gorgonzola, Mel e Orégano

**Média:** R\$55 **Grande:** R\$65

## Italiana

Molho de Tomate, Mozzarella, Salaminho, Tomate Seco, Azeitona Preta e Orégano

**Média:** R\$60 **Grande:** R\$71

## Parma

Molho de Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Geleia de Pimenta, Presunto Parma

**Média:** R\$90 **Grande:** R\$117

## Atum

Molho de Tomate, Mozzarella, Atum, Cebola Caramelizada, Azeitona Preta e Orégano

**Média:** R\$66 **Grande:** R\$76

## Brocolis com Bacon

Molho de Tomate, Mozzarella, Bacon, Brócolis, Catupiry e Orégano

**Média:** R\$60 **Grande:** R\$70

## Shimeji

Molho de Tomate, Mozzarella, Shimeji e Orégano

**Média:** R\$60 **Grande:** R\$70

## • Pizzas Doces

### Prestígio

Nutella e Coco Ralado

**Média:** R\$60 **Grande:** R\$70

### Banana com Canela

Mozzarella, Banana, Canela e Leite Condensado

**Média:** R\$60 **Grande:** R\$70

*Le Restaurant*  
BY LA PLACE



# MENU

*Bebidas*



# Cervejas (600ml)

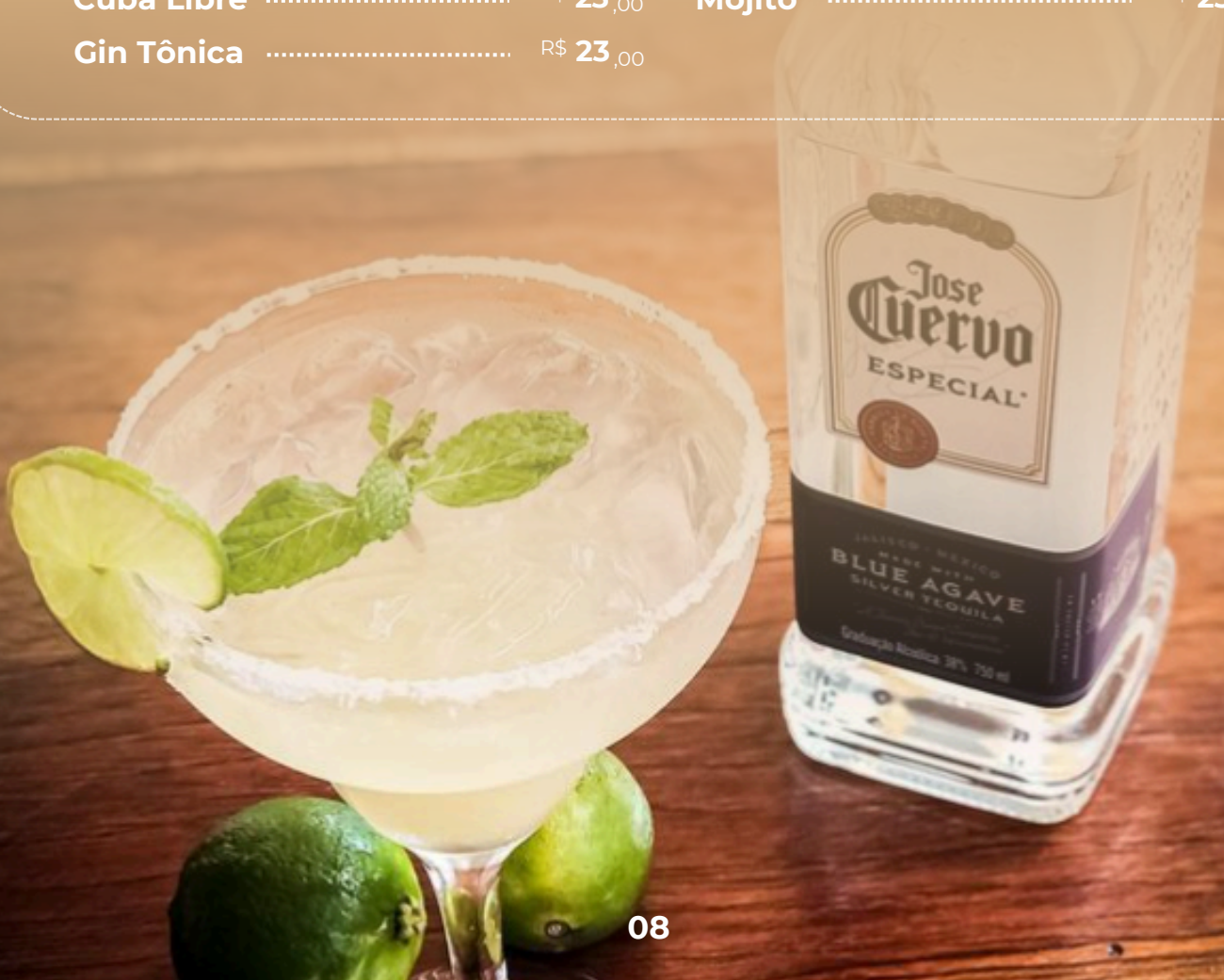
Brahma .....	R\$ 16,00	Devassa .....	R\$ 15,00
Skol .....	R\$ 16,00	Amstel .....	R\$ 15,00
Original .....	R\$ 20,00	Stella .....	R\$ 20,00
Heineken .....	R\$ 24,00		

# Long Necks

Heineken .....	R\$ 15,00
Stella .....	R\$ 12,00
Corona .....	R\$ 16,00

# Drinks

Negroni .....	R\$ 29,00	Margarita .....	R\$ 29,00
Cuba Libre .....	R\$ 23,00	Mojito .....	R\$ 23,00
Gin Tônica .....	R\$ 23,00		



# Destilados

<b>Cachaça Ouro</b> .....	R\$ <b>12</b> ,00	<b>Bacardi Ouro</b> .....	R\$ <b>17</b> ,00
<b>Vodka Smirnoff</b> .....	R\$ <b>14</b> ,00	<b>Whisky Red Label</b> .....	R\$ <b>22</b> ,00
<b>Vodka Absolut</b> .....	R\$ <b>20</b> ,00	<b>Whisky Black Label</b> .....	R\$ <b>27</b> ,00
<b>Tequila Prata</b> .....	R\$ <b>15</b> ,00	<b>Whisky Jack Daniels</b> .....	R\$ <b>24</b> ,00
<b>Tequila Ouro</b> .....	R\$ <b>19</b> ,00	<b>Campari</b> .....	R\$ <b>14</b> ,00
<b>Bacardi Prata</b> .....	R\$ <b>14</b> ,00	<b>Gin</b> .....	R\$ <b>17</b> ,00

# Caipirinhas

<b>Caipirinha</b> .....	R\$ <b>20</b> ,00
<b>Caipirinha Ouro</b> .....	R\$ <b>24</b> ,00
<b>Caipirinha de Frutas</b> .....	R\$ <b>25</b> ,00
<b>Caipivodka</b> .....	R\$ <b>22</b> ,00
<b>Caipivodka de Frutas</b> .....	R\$ <b>25</b> ,00
<b>Caipivodka Absolut</b> .....	R\$ <b>26</b> ,00
<b>Caipivodka Absolut com Frutas</b> .....	R\$ <b>28</b> ,00



# Refriz, água ou café

Le Restaurant  
BY LA PLAGE

Coca - Cola .....	R\$ 8,00
Coca - Cola Zero .....	R\$ 8,00
Guaraná .....	R\$ 8,00
Sprite .....	R\$ 8,00
Fanta Laranja .....	R\$ 8,00
Fanta Uva .....	R\$ 8,00

Schweppes Citrus .....	R\$ 8,00
Schweppes Tônica .....	R\$ 8,00
Água 500ml .....	R\$ 6,00
Água com Gás 500ml .....	R\$ 6,00
Energético .....	R\$ 20,00
Café Expresso .....	R\$ 8,00

## Sucos

Laranja .....	R\$ 13,00
Manga .....	R\$ 13,00
Maracujá .....	R\$ 13,00
Limão .....	R\$ 13,00

Abacaxi .....	R\$ 13,00
Abacaxi com Hortelã .....	R\$ 13,00
Limão espremido .....	R\$ 2,00



*Le Restaurant*  
BY LA PLACE



# CARTA

*de Vinhos*



# Espumantes



## CASA VALDUGA 130 BRUT BLANC DE BLANC

**OBSERVAÇÕES:** Elaborado exclusivamente com uvas de safras especiais. Possui coloração amarelo palha e um fino perlage. O bouquet revela grande intensidade e elegância, com perfeita harmonia entre as notas frutadas e as finas nuances amanteigadas e de brioche. Um espumante único, com excelente cremosidade e frescor.

**HARMONIZAÇÃO:** Grelhados, carnes assadas, peixes, frutos do mar, massas, risotos.

R\$350



**UVA:** Chardonnay



**TERROIR:** Vale dos Vinhedos  
Rio Grande do Sul - BR

% **TEOR ALCÓOLICO:** 12,5%



## CASA VALDUGA PREMIUM BRUT

**OBSERVAÇÕES:** Apresenta coloração amarelo palha, perlage fino e delicado aroma de frutas tropicais acompanhado por nuances de amêndoas e frutas maduras. Elegante e cremoso de excelente frescor.

**HARMONIZAÇÃO:** Carnes brancas, saladas, frutos do mar e peixes.

R\$155



**UVA:** Chardonnay&Pinot Noir



**TERROIR:** Vale dos Vinhedos  
Rio Grande do Sul - BR

% **TEOR ALCÓOLICO:** 12%



## CASA VALDUGA PREMIUM BRUT ROSÉ

**OBSERVAÇÕES:** Apresenta coloração rosa salmão, perlage fino e delicado aroma de frutas vermelhas acompanhado por nuances de frutas secas e brioche. Elegante e cremoso, de excelente frescor.

**HARMONIZAÇÃO:** Frutos do mar, peixes, carnes brancas, entradas frias, risotos e massas com molhos pouco condimentados.

R\$155



**UVA:** Chardonnay&Pinot Noir



**TERROIR:** Vale dos Vinhedos  
Rio Grande do Sul - BR

% **TEOR ALCÓOLICO:** 12%

# Vinhos Brancos



## CASA VALDUGA ARTE BLEND

**OBSERVAÇÕES:** Coloração amarelo esverdeado claro, límpido e brilhante. Boa intensidade e fineza aromática, evidenciando-se notas de frutas cítricas e tropicais como abacaxi, além de nuances de flores brancas. Leve, equilibrado e sutil, com uma acidez muito refrescante. Final de boca persistente e frutado.

**HARMONIZAÇÃO:** Bruschetta, saladas, peixes e frutos do mar.

**R\$95**



**UVA:** Chardonnay & Moscatel



**TERROIR:** Serra Gaúcha  
Rio Grande do Sul - BR

**% TEOR ALCÓOLICO:** 11%



## CASA VALDUGA ORIGEM

**OBSERVAÇÕES:** Límpido e brilhante, de coloração amarelo palha. Equilibrado e refrescante, caracteriza-se pela textura leve e macia, acompanhada por generosas notas frutadas. O final de boca remete a frutas frescas, revelando toda harmonia e vivacidade da uva Chardonnay. Aroma fino e elegante, ressaltando notas de frutas cítricas e tropicais, como abacaxi, pera e maçã.

**HARMONIZAÇÃO:** Saladas, queijos leves, peixes e carnes brancas.

**R\$98**



**UVA:** Chardonnay



**TERROIR:** Vale dos Vinhedos  
Rio Grande do Sul - BR

**% TEOR ALCÓOLICO:** 11,5%



## CASA VALDUGA TERROIR SAUVIGNON BLANC

**OBSERVAÇÕES:** Coloração amarelo palha com reflexos esverdeados, brilhante. Refrescância aportada por sua excelente acidez. Com corpo leve e perfeitamente equilibrado, marcante retrogosto frutado e um leve toque mineral. Aroma cativante, com notas frutadas envoltas por delicadas nuances de arruda e ervas finas. Destacam-se notas de frutas como goiaba e maracujá, características do varietal.

**HARMONIZAÇÃO:** Massas com molhos leves e aromáticos, peixes, frutos do mar, carnes brancas, camarão VM empanado, bobó de camarão.

**R\$150**



**UVA:** Sauvignon Blanc



**TERROIR:** Campanha Gaúcha  
Rio Grande do Sul - BR

**% TEOR ALCÓOLICO:** 12,5%



# Vinhos Rosé



## CASA VALDUGA ARTE BLEND ROSÉ

**OBSERVAÇÕES:** Coloração rosado de média intensidade, límpido e brilhante. Predomínio de aromas primários, perfil floral e frutado. Aroma de flores com nuance de frutas de polpa branca. Delicado, com acidez e álcool equilibrado. Leve, macio e refrescante. Final de boca agradavelmente frutado.

**HARMONIZAÇÃO:** Frutos do mar, risotos, carnes brancas e massas com molhos pouco condimentados.

R\$95



**UVA:** Gewurztraminer & Malbec



**TERROIR:** Serra do Sudeste  
Rio Grande do Sul - BR

**% TEOR ALCÓOLICO:** 11,5%



## CASA VALDUGA NATURELLE ROSÉ SUAVE

**OBSERVAÇÕES:** De coloração rosado intenso, é límpido e brilhante. Aromas primários, com notas de frutas frescas como morango, goiaba, pêssego, cereja e leve nuance floral. Leve e de agradável frescor, com paladar adocicado.

**HARMONIZAÇÃO:** Doces, frutas, sobremesas e pratos leves

R\$95



**UVA:** Malvasia, Moscato & Merlot



**TERROIR:** Vale dos Vinhedos  
Rio Grande do Sul - BR

**% TEOR ALCÓOLICO:** 10%

# Vinhos Tintos



## CASA VALDUGA TERROIR

**OBSERVAÇÕES:** Vermelho rubi profundo e intenso. Possui excelente complexidade aromática. Aromas de especiarias. Apresenta corpo intenso, denotando o clássico caráter do Cabernet Sauvignon. Sua acidez é moderada, e os taninos médios, gerando excelente volume em boca. Seu retrogosto é intenso e persistente.

**HARMONIZAÇÃO:** Queijos maduros, carnes vermelhas, massas com molhos condimentados. **R\$150**



**UVA:** Cabernet Sauvignon



**TERROIR:** Campanha Rio Grande do Sul - BR

**% TEOR ALCÓOLICO:** 13%



## CASA VALDUGA TERROIR

**OBSERVAÇÕES:** Coloração vermelho rubi, brilhante e translúcido. Taninos macios e excelente acidez, leve e fresco, onde as características varietais são ainda mais evidentes em seu retrogosto essencialmente frutado. Bouquet complexo que lembra frutas maduras como cereja e morango aliados a aromas de marmelo e notas atribuídas pelo carvalho, como anis, tabaco e um leve toque mentolado.

**HARMONIZAÇÃO:** Carnes brancas, carnes grelhadas, peixes e queijos leves. **R\$180**



**UVA:** Pinot Noir



**TERROIR:** Serra do Sudeste Rio Grande do Sul - BR

**% TEOR ALCÓOLICO:** 12,5%



## CASA VALDUGA TERROIR EXCLUSIVO

**OBSERVAÇÕES:** Apresenta coloração rubi com reflexos violáceos. A passagem de 8 meses por barricas de carvalho francês proporciona grande complexidade aromática, com notas de frutas negras acompanhadas por delicadas nuances florais e um sutil toque mentolado.

**HARMONIZAÇÃO:** Queijos de média maturação, Carnes vermelhas grelhadas, risoto. **R\$250**



**UVA:** Malbec



**TERROIR:** Serra do Sudeste Rio Grande do Sul - BR

**% TEOR ALCÓOLICO:** 14%

# Vinhos Tintos



## CASA VALDUGA ORIGEM

**OBSERVAÇÕES:** Vermelho púrpura profundo. Taninos maduros, proporcionando uma textura aveludada. Com final de boca longo, ressaltando a presença a frutada. Exuberante, com intensas notas de amoras e groselhas, combinadas com nuances de mentol e especiarias.

**HARMONIZAÇÃO:** Burrata, Brusqueta, Carne vermelha grelhada, Massas com molho de tomate.

R\$98

 **UVA:** Carmenerè

 **TERROIR:** Vale Central - Chile

% **TEOR ALCÓOLICO:** 13%



## CASA VALDUGA ORIGEM

**OBSERVAÇÕES:** Vermelho violáceo, intenso e brilhante. O perfil frutado é confirmado no paladar, onde a suavidade dos taninos proporciona perfeito equilíbrio com a acidez. Mostra-se intenso e vivaz, com predominância de frutas vermelhas como framboesa e cereja, acompanhadas por delicadas nuances de especiarias.

**HARMONIZAÇÃO:** Carnes vermelhas grelhadas, massas, risotos e queijos suaves.

R\$98

 **UVA:** Cabernet Sauvignon

 **TERROIR:** Vale Central - Chile

% **TEOR ALCÓOLICO:** 13%




## CASA VALDUGA ARTE BLEND FRUITÉ

**OBSERVAÇÕES:** Elaborado pelas variedades de uvas Marselan e Malbec, este exemplar possui coloração vermelho violáceo límpido e brilhante, aromas de frutas vermelhas, morango, framboesa e cereja e paladar equilibrado, leve e agradável, com taninos macios, fácil de beber.

**HARMONIZAÇÃO:** Massas com molhos leves, carnes vermelhas, queijos e embutidos.

R\$95

 **UVA:** Marselan&Malbec

 **TERROIR:** Serra do Sudeste Rio Grande do Sul - BR

% **TEOR ALCÓOLICO:** 12%

# Le Restaurant

BY LA PLAGE

Bom Apetite  
a Todos!



CLIQUE NO BOTÃO E NOS  
ENCONTRE



CLIQUE NO BOTÃO E  
NOS LIGUE



CLIQUE NO BOTÃO E  
NOS SIGA

**ENDEREÇO:** R. DO MUCUGÊ, 135 - ARRAIAL D'AJUDA,  
PORTO SEGURO - BA, 45810-000

**salto**  
marketing