



Facebook

# O PEQUENO JORNAL DO



BRAZILIAN STEAKHOUSE

**Mardi au Samedi**  
12h00 - 14h15  
19h30 - 22h30

**Vendredi soir  
et Samedi soir**  
19h00 - 22h30

Horaires d'ouvertures

Un anniversaire,  
une soirée,  
un mariage,  
un événement,

Privatisez  
notre restaurant  
le dimanche

FUNDADO EM

12 ABRIL 2014

226/228 Bd Pasteur 94360 Bry-Sur-Mame - Téléphone : 01.48.81.20.70 - Mobile : 07.68.26.38.68 - www.bbq-brazilian-steakhouse.fr

La Caipirinha, à prononcer "Caïpirigna", est un délicieux cocktail à la mode Brésilienne à base de Cachaça (eau-de-vie brésilienne). Vous aimez le Brésil ? Sa Samba ? Une compagnie agréable... Vous allez adorer la Caipirinha. C'est le cocktail brésilien traditionnel, populaire partout dans le pays, particulièrement au bord des plages. C'est le cocktail le plus consommé au Brésil. Accompagné de Tira-gosto, il crée une atmosphère conviviale, familiale et détendue. [www.bbq-brazilian-steakhouse.fr](http://www.bbq-brazilian-steakhouse.fr)

## COCKTAILS

## COCKTAILS SANS ALCOOL

### Caipirinha

Cachaça, Sucre  
et Citron vert.

6,90€

### Mojito

Rhum, Menthes, Citron vert,  
Sucre de canne, Eau gazeuse,  
Angustura

7,90€

### Batida de Côco

Cachaça, Lait de coco,  
Sucre de canne et Mousse  
d'Ananas

7,90€

### Rio

Jus de Fruit Exotique,  
Sirop de Violette et  
Mousse d'Ananas

5,90€

### Virgin Mojito

Menthes, Citron vert,  
Sucre de canne et Eau  
gazeuse

5,90€

### Virgin Batida

Lait de coco, Sucre de  
canne et Mousse  
d'Ananas

5,90€

## APÉRITIFS

Kir (14cl).....	3,50
Anis (4cl).....	3,90
Whisky JB (4cl).....	5,90
Whisky Jack Daniel's (4cl).....	6,90
Vodka Absolut (4cl).....	5,90
Gin Gordon's (4cl).....	5,90
Martini (6cl).....	4,90
Americano (6cl).....	6,90
Coupe de Champagne (10cl).....	7,90
Cachaça (4cl).....	5,90

## BIÈRES

St-Omer (Pression 25 cl).....	3,50
St-Omer (Pression 50 cl).....	6,80
Super Bock (Bt 25cl).....	3,50

## DIGESTIFS

Get 27, Manzana, Limoncello ou Bailey's (4cl).....	6,90
Remy Martin vsop (4cl).....	7,90

## TIRA GOSTO\*

Le Tira-gosto, prononcer "Tchira-gôstou", est le nom générique des amuses-gueules brésiliens qui accompagnent les apéritifs et les boissons alcoolisées. Véritable culture brésilienne qui se partage dans la convivialité entre amis, en famille ou entre collègues du travail.



Picanha (300grs**)	11,90
Merguez (300grs**)	8,90
Linguça ou Calabreza (300grs**)	8,90
Mixte	10,90

## BOISSONS SANS ALCOOL

Soda (33cl).....	3,20
Coca Cola/Zéro, Fanta, Orangina, Schweppes Tonic, Sprite, Fuzetea, Minute Maid Orange ou Pomme	
Jus de Coco.....	3,90
Eau : Vittel ou San Pellegrino	
50cl.....	2,90
100cl.....	4,50

### Guarana Antarctica

Soda Brésilien (33cl)

3,50 €

\*\*\*\* Supplément Sirop : 0,50€ \*\*\*\*

## BOISSONS CHAUDES

Café Espresso "Prestige".....	2,10
Déca "illy".....	2,50
Café Crème, Thé.....	2,90
Café ou Chocolat Viennois.....	4,90

La direction se réserve le droit de facturer 5€ par assiette  
et par personne en cas d'abus.

**Manger responsable  
pour limiter le gâchis alimentaire**

## Vins d'AOP

Appellations d'Origines Protégées

<b>Rouge</b>	37,5cl	75cl
Bordeaux "Château Le Cluzet".....	11,90€	17,90€
Puisseguin St-Emilion "Champs d'Elise".....	16,50€	25,60€
Côtes du Rhône "E Guigal".....	15,20€	24,90€
Brouilly "La Chapelle de Venenge".....	16,40€	26,90€
<b>Blanc</b>		
La Chablisienne "Chablis".....	20,60€	34,90€
<b>Rosé</b>		
Bandol "Les Restanques du Moulin".....	18,80€	29,70€
Côtes de Provence "Valadas".....	12,60€	19,90€

## Champagne

Champagne "Louis Constant".....	54,90€
---------------------------------	--------

## Vins Portugais 75cl

Monte Velho <b>Rouge</b> .....	19,90€
Monte Velho <b>Blanc</b> .....	19,90€
Casal Mendes <b>Rosé pétillant</b> .....	15,90€
Alveleda <b>Blanc pétillant</b> .....	18,90€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
consommez avec modération

## VINS À LA VERSE

<b>Rouge</b>	
Pays d'oc Merlot "Maslourel" igp.....	
<b>Blanc</b>	
Côtes de Duras Sauvignon "Les Authentiques".....	
<b>Rosé</b>	
Pays d'oc "Côtes de Gascogne" igp.....	

14cl  
3,50€

25cl  
5,90€

50cl  
8,90€

Retrouvez toute l'actualité du  
**BBQ Brazilian Steakhouse**  
sur notre site internet  
[www.bbq-brazilian-steakhouse.fr](http://www.bbq-brazilian-steakhouse.fr)