



RAPPORT

Cafés Especiais e Bistrô



MENU



CAFÉS

Espresso curto - R\$ 8

Café em 35ml. A melhor opção para sorver a essência do grão.

Espresso longo - R\$ 8

Café em 50ml. Para nós brasileiros, o tamanho ideal de um espresso.

Espresso ristretto - R\$ 8

Café em 20ml. Segundo os italianos, o néctar do café, pois aproveita a primeira extração do grão.

Caffè corretto - R\$ 12

Bebida muito apreciada na Itália: espresso curto com um leve toque de Grappa.

Espresso duplo - R\$ 10

Doppio: duas doses de espresso curto ou longo. Pode escolher!

Espresso descafeinado - R\$ 9

Café com expressiva redução de cafeína, servido em 50ml.

Café prensado na cafeteira francesa - R\$ 14

Ideal para compartilhar! Escolha o grão e faça você mesmo a infusão em 250ml de água quente. Curta o ritual!

Café coado - R\$ 12 / R\$ 16

Café em grão à sua escolha, moído na hora e coado na Hario V60 100ml / 300ml.

Café moka - R\$ 14

150ml de café moído na hora e preparado na cafeteira moka italiana.



BEBIDAS QUENTES

Substitua o leite integral por leite sem lactose ou leite vegetal por acréscimo de R\$ 3,00

Espresso macchiato - R\$ 10

Do italiano, "manchado". Espresso manchado com espuma de leite vaporizado.

Espresso chantilly - R\$ 10

Espresso longo com cobertura de chantilly, polvilhado com cacau.

Espresso latte - R\$ 13

Espresso curto derramado gentilmente sobre leite vaporizado e sua espuma, sem se misturar, formando uma bebida colorida em três camadas.

Latte caramelo - R\$ 18

Versão do latte incrementada com calda de caramelo e chantilly.

Cappuccino italiano - R\$ 14

O cappuccino clássico. Espresso com leite vaporizado e polvilho de cacau.

Cappuccino Nutella - R\$ 18

Drink preparado com base de Nutella, um espresso curto, leite vaporizado e cobertura de chantilly.

Cappuccino doce de leite - R\$ 18

Drink preparado com uma base de doce de leite cremoso, um espresso curto, leite vaporizado e cobertura de chantilly.

Mocha - R\$ 17

Bebida em camadas com base de calda de chocolate, leite vaporizado e um espresso curto.

Chocolate quente - R\$ 15

Preparado com cacau e creme de leite, servido em xícara com 120ml.

Chás - R\$ 17

Chá servido em bule com 200ml. Consulte as opções de sabores disponíveis.



Adicione leite ou chantilly por R\$ 3,00 cada.



BEBIDAS GELADAS

BEBIDAS COM CAFÉ

Iced coffee - R\$ 18

Espresso batido na coqueteleira com gelo picado e essência de sua escolha, finalizado com uma camada de chantilly.

Frapê - R\$ 26

Espresso batido com sorvete de baunilha e calda de chocolate ou caramelo, servido com cobertura de chantilly e farofa de castanhas.

Affogato - R\$ 20

Bola de sorvete artesanal de baunilha regada em espresso curto e coberta com farofa de castanhas.

SUCOS

Todos os nossos sucos são preparados sem adição de açúcar e gelo.

Energético - R\$ 13

Laranja, abacaxi e caju.

Abacaxi com hortelã - R\$ 13

Limonada suíça - R\$ 12

Laranja - R\$ 12

Uva integral 300 ml - R\$ 14

BEBIDAS SEM ÁLCOOL

Água (com ou sem gás) - R\$ 7

Água mineral natural Prata vidro 300 ml

Refrigerante - R\$ 8

Coca-Cola/ Guaraná Antarctica/ Coca-Cola zero/ Guaraná Antarctica zero.

Água Tônica - R\$ 8

Chá gelado em 150ml - R\$ 17

Consulte as opções de sabores disponíveis.

Soda italiana - R\$ 14

Consulte os sabores do dia.

Pink lemonade st. pierre - R\$ 9

Lata 270 ml



DOCES E SOBREMESAS

Adicione bola de sorvete por R\$ 9. / Adicione calda extra por R\$ 4.

Brownie da casa - R\$ 26

Brownie recheado com nozes, cobertura quente de ganache de chocolate e bola de sorvete artesanal de baunilha.

Brigadeiros artesanais - R\$ 8

Ao leite ou meio amargo.

Macaron - R\$ 9

Docinho tipicamente francês feito com farinha de amêndoas. Consulte os sabores do dia.

Parfait de frutas da estação - R\$ 24

Sobremesa fria em camadas, com iogurte natural, mel, frutas da estação e castanhas trituradas.

Torta Banoffee - R\$ 21

Torta de doce de leite, banana e chantilly. Servida em fatia

Torta cheesecake de frutas vermelhas - R\$ 21

Servida em fatia

Bolo de coco gelado - R\$ 14

Bolo artesanal servido em pedaço com calda de leite de coco e leite condensado.

Bolo de cenoura com cobertura quente de ganache de chocolate - R\$ 14

Bolo de laranja - R\$ 14

Bolo da Ivone - R\$ 15

Famoso bolo de chocolate com cobertura de chocolate, servido em pedaço.

Torta crumble de maçã - R\$ 22

Massa sucrê, recheio cremoso de maçã e crumble crocante com um toque de canela.

Servida em fatia, gelada ou aquecida. Pode escolher!!

Tortinha crocante de chocolate - R\$ 24

Massa sucrê de cacau, ganache meio amarga de chocolate e crocante caramelado de castanha de caju.



BRUNCH

SERVIDO DAS 9H ÀS 12H E 16H ÀS 19H

Brunch Individual Rapport - R\$ 43

*Bebida quente à sua escolha, suco de laranja, pães, 2 fatias de queijo minas frescal, geleia, manteiga e bolo do dia.

Brunch para compartilhar Rapport 1 - R\$ 89

*2 Bebidas quentes à sua escolha, 2 sucos de laranja, pães, geleia, manteiga, 2 fatias de queijo minas frescal, porção com ovos mexidos e bacon, 2 bolos do dia (servido em pedaço) e 2 minis parfait de frutas da estação: iogurte natural, frutas, mel e castanhas trituradas.

Brunch para compartilhar Rapport 2 - R\$ 82

*2 Bebidas quentes à sua escolha, 2 sucos de laranja, 2 pedaços de bolo do dia, e 2 tapiocas. Escolher 2 itens para cada tapioca: queijo muçarela; queijo minas frescal; ovos mexidos; presunto; peito de peru; bacon

*Opções de bebidas quentes:

- ☑ Café espresso
- ☑ Espresso chantilly
- ☑ Espresso macchiato
- ☑ Cappuccino italiano
- ☑ Chocolate quente
- ☑ Espresso duplo

Para adicionar:

- ☑ Manteiga R\$ 3
- ☑ Mel R\$ 3
- ☑ Geleia R\$ 5
- ☑ Ovos mexidos (2 unid.) R\$ 10
- ☑ Bacon R\$ 10
- ☑ Queijo minas frescal (02 fatias) R\$ 8
- ☑ Queijo sem lactose (02 fatias) R\$ 9
- ☑ Presunto ou peito de peru (2 fatias) R\$ 8



RAPPORT

Cafés Especiais e Bistrô



MENU



PARA TODA HORA

Mini quiche - R\$ 15

Consulte os sabores do dia.

Croissant - R\$ 10

Croissant acompanhado de potinho de manteiga ou de geleia.

Pão de queijo - R\$ 10

Porção com três unidades.

Toast com manteiga - R\$ 10

Baguete tostada com manteiga.

Toast recheado - R\$ 24

Baguete tostada com manteiga, muçarela e presunto

Omelete - R\$ 28

Cubos de tomate, muçarela e tirinhas de peito de peru



TAPIOCAS

Simples com manteiga - R\$ 10

Peito de peru, queijo muçarela, tomate e manjeriço - R\$ 23

Simples com ovos mexidos - R\$ 18

Tapioca de café com calda de doce de leite - R\$ 18

Acréscimo de uma bola de sorvete de baunilha artesanal - R\$ 9.



SANDUÍCHES

Croque-monsieur - R\$ 36

Sanduíche francês servido no pão de forma com presunto e bechamel, gratinado no forno com generosa camada de gruyère.

Croque-madame - R\$ 37

Sanduíche francês servido no pão de forma com presunto e bechamel, gratinado no forno com generosa camada de gruyère e finalizado com ovo frito com gema mole.

De Parma - R\$ 38

Presunto de Parma, gorgonzola, maçã-verde e leve toque de mel, servidos na baguete, levados ao forno.

Filetto - R\$ 48

Tiras de filé mignon e queijo gruyère, cogumelos e cebola roxa refogados no shoyu, servido na baguete.

Tartine de Ragu de Filé Mignon - R\$ 37

Queijo gruyère, ragu de filé mignon e crispy de cenoura sobre fatia de pão de forma artesanal

Tartine de Burrata - R\$ 37

Burrata, tomates à brunoise e pesto de manjeriço sobre fatia de pão de forma artesanal. *Burrata: queijo que une a mozzarella de búfala e creme de leite fresco.

RAPPORT: /ra.pór/ s.m. (Etm. do francês Rapportier - trazer de volta), conceito utilizado na psicologia relacionado à relação empática, respeitosa e de confiança mútua criada entre as pessoas, que por sua vez se traduz em uma sensação agradável e natural, propícia ao retorno.

TERÇA A SÁBADO, DAS 9H ÀS 23H.

DOMINGO E FERIADO, DAS 9H ÀS 16H.



@rapportcafe

www.rapportcafe.com.br

+55 (61) 3322 0259

CLN 412, BLOCO C, LOJA 40 – ASA NORTE

MENU BISTRÔ

Acrescente 1ª taça de vinho ou de espumante ao menu por R\$ 19.

Arroz caldoso com ragu de filé mignon e crispy de cenoura. R\$ 54

Coxa e sobrecoxa de frango desossadas e assadas, purê rústico de abóbora e farofinha crocante de castanha de caju - R\$ 53

Nhoque de batatas Asterix com molho de shimeji e funghi, finalizado com crispy de bacon e parmesão ralado – R\$ 52

Paillard de filé mignon com fettuccine Alfredo - R\$ 72

Filé mignon à parmegiana com batata chips e arroz branco

Individual - R\$ 71 e para compartilhar (2 pessoas) - R\$ 139

Moqueca de tilápia com arroz branco e farofa de dendê

Individual - R\$ 58 e para compartilhar (2 pessoas) - R\$ 110

Risoto de funghi secchi e queijo Parmesão – R\$ 61

Risoto de salmão, alho-poró e maçã-verde – R\$ 69

Risoto de filé mignon, funghi secchi e queijo parmesão – R\$ 69

Risoto de camarões e alho-poró, em molho de tomates rústico da casa, finalizado com queijo parmesão e tuile de beterraba R\$ 78

Filé mignon ao molho de goiabada e risoto de queijo parmesão – R\$ 88

Salmão grelhado, geleia de abacaxi com wasabi e legumes ao vinho branco – R\$ 74

Picadinho de filé mignon com ovo pochê, farofa, arroz branco e banana empanada

Individual – R\$ 72 e para compartilhar (2 pessoas) – R\$ 140

Salada de salmão: folhas verdes, salmão em lascas, nozes e queijo gorgonzola salpicados. Acompanha geleia de abacaxi com wasabi – R\$ 59

KIDS – Para os pequenos (até 12 anos) – arroz branco, chips de batatas e filé mignon em tirinhas – R\$ 36



COMIDINHAS

Antes de começar – Couvert individual - Tomatinhos confitados, pesto de manjeriço e cesta de pães – R\$ 29

Só pra começar – Tábua de frios: queijos gorgonzola e brie, presunto de Parma, sour cream, mostarda de Dijon, tomatinhos confitados, nozes e mel, acompanhados de pães e chips de batatas - R\$ 71.

Tirinhas de filé mignon em molho de queijos fundidos, gratinado, acompanhado de cesta de pães - R\$ 74.

Tartare de salmão - salmão na ponta da faca, mostarda de Dijon, azeite, limão, cebola roxa e ciboulette. Acompanha chips de batatas - R\$ 56.

Carpaccio de filé mignon com molho de mostarda de Dijon, queijo parmesão ralado, folhas baby e cesta de pães - R\$ 56.

Croquetes de carne e aioli de páprica defumada. Porção com 3 unidades – R\$ 36

Burrata - tipo de queijo que une a mozzarella de búfala e creme de leite fresco. É servida com tomate cereja, pesto de manjeriço, folhas baby e cesta de pães - R\$ 69.

Steak tartare - filé mignon cru temperado, cortado na ponta da faca. Acompanha batatas rústicas com alecrim e molho de mostarda de Dijon - R\$ 69.

Shimeji com ovo pochê - shimeji orgânico salteado na manteiga com shoyu, finalizado com ciboulette e ovo pochê. Acompanha cesta de pães – R\$ 49.

Queijo Camembert assado com bacon e nozes crocantes ao mel. Acompanha torradas temperadas com manteiga de ervas. - R\$ 56.

Creme de batata-baroa e alho-poró com crispy de bacon e salsa fresca. Acompanha cesta de pães – R\$ 39

Creme de abóbora e gorgonzola com finas raspas de gengibre e salsa fresca. Acompanha porção de chips de batatas - R\$ 37

Porções Extras:

• Cesta de pães - R\$ 16

• Cesta de chips de batatas - R\$ 16

• Minissaladinha - R\$ 20
(folhas verdes, pesto de manjeriço e tomatinhos confitados)