



CARDÁPIO

 **Le terrace**
P R A I A B A R

Cobramos taxa de R\$ 300,00 para produtos consumidos fora do nosso cardápio.
NÃO POSSUÍMOS VENDEDORES AMBULANTES CREDENCIADOS



Cobramos taxa de R\$ 300,00 para produtos consumidos fora do nosso cardápio.
NÃO POSSUÍMOS VENDEDORES AMBULANTES CREDENCIADOS

Petiscos



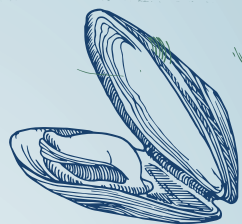
Batatas fritas ----- <u>Potatos fries</u>	R\$ 55,00
Dadinhos de Tapioca (6unidades) ----- Com queijo, acompanhados de geléia de pimenta.	R\$ 65,00
Aipim frito ----- <u>Fried Cassava</u>	R\$ 59,00
Casquinha de siri ----- <u>Siri appetizer</u>	R\$ 69,00
Bolinho de peixe (06 unidades) ----- <u>Fish croquettes</u>	R\$ 77,00
Coxinha de moqueca (6unidades) ----- <u>Fish croquettes</u>	R\$ 77,00
Bolinho de feijoada (6unidades) ----- Bolinhos fritos com sabor de feijoada carioca, com bacon crocante e couve.	R\$ 67,00
Camarão na tapioca (6unidades) ----- Camarão empanado na tapioca. <u>Gold shrimps in tapioca.</u>	R\$ 82,00
Camarão Lemon Pepper ----- Camarões com molho de lemon pepper. <u>Shrimps with lemon pepper sauce.</u>	R\$ 88,00
Ceviche de peixe com limão -----	R\$ 88,00
Carne do sol com Aipim ----- <u>Sundried meat with fried cavassa</u>	R\$ 103,00
Isca de frango ----- <u>Chicken roll</u>	R\$ 105,00
Agulhinha frita ----- <u>Whole small fish fried</u>	R\$ 115,00
Isca de peixe ----- <u>Fish bite</u>	R\$ 115,00
Camarão ao alho e óleo ----- <u>Garlic and oil prawns</u>	R\$ 116,00
Camarão à milanesa ----- <u>Crumbed prawns</u>	R\$ 119,00

CARDÁPIO

 Le terrace
PRAIA BAR

Cobramos taxa de R\$ 300,00 para produtos consumidos fora do nosso cardápio.
NÃO POSSUÍMOS VENDEDORES AMBULANTES CREDENCIADOS

Petiscos



Pititinga R\$ 105,00
Tiny fish fried

Filezinho acebolado + mix molhos caseiro

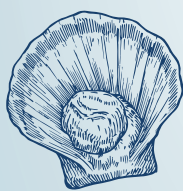
Tiras de filé mignon salteados com cebola, shoyo e vinho branco. Acompanha mix molhos caseiro (gorgonzola + mostarda mel + champignon) e pão rústico.
Strips of filet mignon sautéed with onion, soy sauce and White wine. R\$ 105,00

Polvo provençal

Polvo em cubos salteados com alho, salsa, cebolinha e vinho branco. Octopus sautéed whit garlic, parsley, chives and White wine. R\$ 119,00

Monte seu Mix

Consulte o garcon para selecionar 03 opcoes.
check with the waiters to select 03 options R\$ 197,00



CARDÁPIO

 **Le terrace**
PRAIA BAR

Cobramos taxa de R\$ 300,00 para produtos consumidos fora do nosso cardápio.
NÃO POSSUÍMOS VENDEDORES AMBULANTES CREDENCIADOS

Frutos do mar



Pratos

Peixe em posta

Sliced fish ----- 1pax R\$ 125,00
2pax R\$ 185,00

Peixe com molho de camarão

Peixe em posta grelhado com especiarias, molho vermelho com camarões em redução de vinho tinto.

Grilled fish with spices, red sauce with shrimp in red wine reduction. ----- 2pax R\$ 215,00

Peixe inteiro Frito

Peixe 700gr servido inteiro para 2 pessoas. 2pax R\$ 225,00
Peixe 1kg servido inteiro para 3 pessoas ----- 3pax R\$ 275,00

Camarão no abacaxi

Shrimp in pineapple ----- 2pax R\$ 248,00

Bobó de camarão

Shrimp bobo. Regional cuisine. ----- 1pax R\$ 166,00
2pax R\$ 253,00

Lagosta Grelhada

Lagosta grelhada na manteiga de ervas.

Lobster grilled in herb butter. ----- 2pax R\$ 259,00

Grelhada Mista

Peixe inteiro, lagosta e camarão grelhados.. 2 pax R\$ 285,00
Whole fish, lobster and shrimp grilled. -----

Mariscada

Full selection of seafood ----- 2pax R\$ 315,00

Barca Le Terrace

Peixe e camarão empanados, batatas fritas ----- 2 pax R\$ 335,00
Acompanha mix de molhos caseiros.
Selection of fish, squid and shrimp

ACOMPANHAMENTOS

escolha 3 opções

Arroz, feijão, farofa, salada e fritas

SIDE DISHES

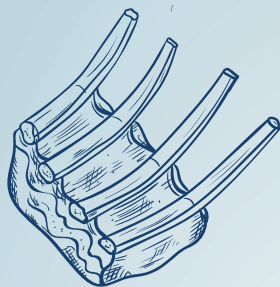
choice 3 options

Rice, beans, crumbs, salad and french fries

CARDÁPIO

 **Le terrace**
PRAIA BAR

Cobramos taxa de R\$ 300,00 para produtos consumidos fora do nosso cardápio.
NÃO POSSUÍMOS VENDEDORES AMBULANTES CREDENCIADOS



Carnes

Carne de sol na chapa 2pax R\$ 167,00
Sundried meat grill

Medalhão

Medalhão de filé mignon grelhado com redução de vinho e especiarias. 1pax R\$ 122,00
Grilled filet mignon with reduce of wine and spices. 2pax R\$ 180,00

Picanha Uruguaia

Tradicional "tapa de cuadril" temperada no sal de chimichurri.
Traditional "tapa de cuadril" seasoned in chimichurri salt. 2pax R\$ 320,00

ACOMPAHAMENTOS

Batatas rústicas, salada verde, farofinha crocante e mix molhos caseiro (chimichurri, provençal, vinagrete).

SIDE DISHES

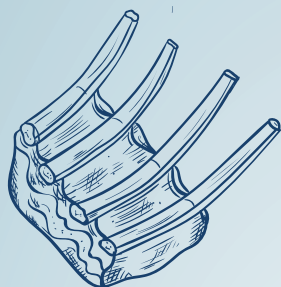
Rustic potatoes, green salada, crunchy flour and homemade sauce mix (chimichurri, provençal, vinagrete)



CARDÁPIO

 Le terrace
PRAIA BAR

Cobramos taxa de R\$ 300,00 para produtos consumidos fora do nosso cardápio.
NÃO POSSUÍMOS VENDEDORES AMBULANTES CREDENCIADOS



Carnes

Frango grelhado	1pax R\$ 77,00
<u>Grilled chicken</u>	2pax R\$ 118,00
Frango a milaneza	1pax R\$ 104,00
<u>Breaded chicken</u>	2pax R\$ 150,00
Frango a parmegiana	1pax R\$ 128,00
<u>Breaded chicken</u>	2pax R\$ 173,00
Fillet mignon grelhado	1pax R\$ 102,00
<u>Grilled fillet mignon</u>	2pax R\$ 160,00
Fillet mignon à milanesa	1pax R\$ 138,00
<u>Breaded fillet mignon</u>	2pax R\$ 200,00
Fillet mignon à parmegiana	1pax R\$ 145,00
<u>fillet mignon parmigiani</u>	2pax R\$ 214,00

ACOMPANHAMENTOS (escolha três opções)

Arroz, salada, farofa, pure, batata frita, vinagrete e/ou feijão.

SIDE DISHES (choose 3 options)

Rice, salad, crumbs, pure, french fries, vinagrete and/or beans

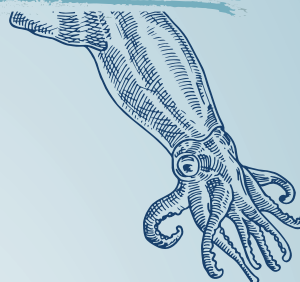


CARDÁPIO

 **Le terrace**
PRAIA BAR

Cobramos taxa de R\$ 300,00 para produtos consumidos fora do nosso cardápio.
NÃO POSSUÍMOS VENDEDORES AMBULANTES CREDENCIADOS

Moquecas



Peixe

Tradicional moqueca baiana com postas de peixe.

Traditional Bahian moqueca with fish. ----- R\$ 183,00

Camarão

Tradicional moqueca baiana com camarão e banana da terra.

Traditional Bahian moqueca with shrimp and banana. ----- R\$ 233,00

Mista (peixe e camarão)

Tradicional moqueca baiana mista com camarão, peixe e banana da terra.

Traditional Bahian moqueca mixing shrimp, fish and banana. ----- R\$ 233,00

Mista (polvo e camarão)

Tradicional moqueca baiana mista com polvo, camarão e banana da terra.

Traditional Bahian moqueca mixing octopus, shrimp, and banana. ----- R\$ 270,00

Polvo com banana terra

Tradicional moqueca baiana com polvo e banana da terra.

Traditional Bahian moqueca with octopus and banana. ----- R\$ 272,00

ACOMPAHAMENTOS

Arroz, pirão e farofa de manteiga.

SIDE DISHES

Rice, pirão and butter flour.

CARDÁPIO

 Le terrace
PRAIA BAR

Cobramos taxa de R\$ 300,00 para produtos consumidos fora do nosso cardápio.
NÃO POSSUÍMOS VENDEDORES AMBULANTES CREDENCIADOS

Saladas



Thai

Mix folhas, tomate, abacaxi, manga, amendoim e shoyu.
Acompanha molho de mostarda e mel.

Mix of leaves, tomato, pineapple, mango, peanuts and shoyu. Served with mustard and honey souce.

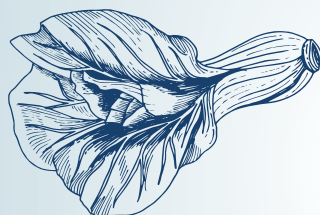
R\$ 46,00

Maca, Gorgonzola e bacon

Mix folhas, lâminas de maca, gorgonzola e bacon.
Acompanha molho italiano.

Mix of leaves, slices of apple, gorgonzola and bacon. Served with italian souce.

R\$ 72,00



Infantil

Frango

Tiras de frango grelhado, arroz e batatinhas fritas.

Strips of chicken grilled and served with rice and potatoes fries.

R\$ 67,00

Filezinho

Tiras de filé mignon grelhado, arroz e batatinhas fritas.

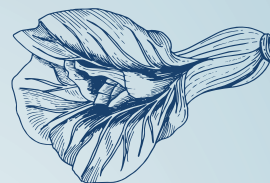
Strips of filet mignon grilled and served with rice and potatoes fries.

R\$ 87,00

CARDÁPIO

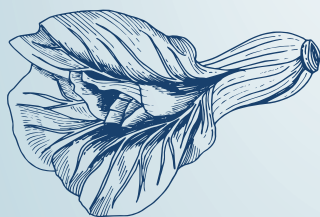
 Le Terrace
PRAIA BAR

Cobramos taxa de R\$ 300,00 para produtos consumidos fora do nosso cardápio.
NÃO POSSUÍMOS VENDEDORES AMBULANTES CREDENCIADOS



Vegetariano

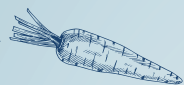
Strogonoff de beringela		
<u>eggplant strogonoff</u>	----- 2pax	100,00
Chapa de legumes grelhados		
<u>Legumes grelhados.</u>	----- 2pax	115,00
<u>Vegetables grilled</u>		
Moqueca de legumes		
<u>Legumes, leite de coco e azeite de dendê.</u>	----- 2pax	139,00
<u>Vegetables, coconut milk and palm oil</u>		
Bobó de legumes		
<u>Legumes, aipim, leite de coco e azeite de dendê.</u>	----- 2pax	145,00
<u>Vegetables, cassava, coconut milk and palm oil</u>		



CARDÁPIO

 Le terrace
PRAIA BAR

Cobramos taxa de R\$ 300,00 para produtos consumidos fora do nosso cardápio.
NÃO POSSUÍMOS VENDEDORES AMBULANTES CREDENCIADOS



Porções

Farofa de manteiga

Butter Flour R\$ 15,00

Cesta de pães

Bread basket R\$ 15,00

Feijão

Beans R\$ 17,00

Arroz branco

White rice R\$ 17,00

Arroz de ervas

Herbs rice R\$ 18,00

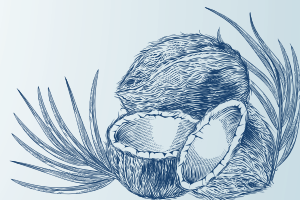
Pirão

..... R\$ 20,00

Legumes grelhados

Grilled vegetables R\$ 22,00

Sobremesas



Salada de frutas

Fruit salad R\$ 40,00

Sorvete de coco artesanal

Coconut ice cream homemade R\$ 44,00

Panqueca de doce de leite com sorvete

Sweet milk pancake with homemade ice cream R\$ 49,00

CARDÁPIO

 Le terrace
PRAIA BAR

Cobramos taxa de R\$ 300,00 para produtos consumidos fora do nosso cardápio.
NÃO POSSUÍMOS VENDEDORES AMBULANTES CREDENCIADOS

+ Drinks Tradicionais



Cuba Livre -----	R\$ 39,00
Rum, Coca-Cola, fatias de limão.	
Dry Martini -----	R\$ 39,00
Frozen Daikiri -----	R\$ 40,00
Rum, sumo de limão, xarope de açúcar.	
Cosmopolitan -----	R\$ 40,00,
Vodka Smirnoff, Cointreau, sumo de limão.	
Tequila Sunrise -----	R\$ 45,00
Margarita -----	R\$ 44,00
Tequila, sumo de limão, cointreau e borda de sal.	
Nevada -----	R\$ 44,00
Vodka, sumo de limão e leite condensado	
Coco Loko -----	R\$ 45,00
Malibu, vodka, leite coco, leite condensado, coco ralado fresco	
Sex on the beach -----	R\$ 48,00
Vodka, licor de pêssego, suco laranja e xarope de groselha.	
Mojito -----	R\$ 50,00
Rum, hortelã, sumo de limão e água com gás.	
Mojito Caribenho -----	R\$ 51,00
Rum, malibu, hortelã, sumo de limão siciliano e água com gás.	
Cacau Show -----	R\$ 51,00

Caipi's

LIMÃO - MARACUJÁ - ABACAXI - MANGA

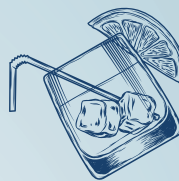
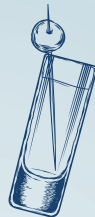
Cachaca 51 -----	R\$ 29,00
Smirnoff -----	R\$ 37,00
Cachaca Ypioca -----	R\$ 39,00
Sake -----	R\$ 39,00
Absolut -----	R\$ 47,00



 Leterrace
PRAIA BAR

Cobramos taxa de R\$ 300,00 para produtos consumidos fora do nosso cardápio.
NÃO POSSUÍMOS VENDEDORES AMBULANTES CREDENCIADOS

+ Drinks



Caipi's

FRUTAS ESPECIAIS - MORANGO - AMORA - KIWI - UVA

Smirnoff	R\$ 40,00
Sake	R\$ 42,00
Absolut	R\$ 52,00

Drinks Especiais

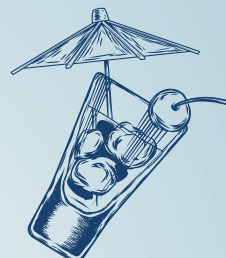
Campari Tonic	R\$ 42,00
Verano	R\$ 43,00
Vodka, Red Bull açaí e rodela de laranja.	
Negroni	R\$ 43,00
Moscow Mule	R\$ 45,00
Xarope de gengibre, vodka, sumo de limão e angostura.	
Piña Colada	R\$ 45,00
Rum, abacaxi, leite de coco e leite condensado	
French 75	R\$ 45,00
Gin, espumante, suco de limão e açúcar.	
Negroni Spritz	R\$ 46,00
Campari, espumante, Cinzano, Bitters, gin e gelo. Releitura do clássico Negroni, adaptado para uma versão praia.	
Blue	R\$ 46,00
Vodka Absolute, licor pêssego, suco abacaxi, curacau blue, fatias de laranja.	
Sunset	R\$ 49,00
Gin nacional, creme de cassis, xarope de amora com hibisco, amora, morango, espumante, espuma de amora	
Amor da Bahia	R\$ 49,00
Gin nacional, xarope de amora com hibisco, sumo limão, tônica	
Aperol Spritz	R\$ 48,00
Aperol, prosecco, água gaseificada e fatia de laranja.	
67 calorias	R\$ 58,00
Gin, Red Bull Sugar Free e rodela de laranja.	
Le Terrace	R\$ 58,00
Aperol, gin, suco limão, suco laranja, xarope tangerina e redução hibisco.	

CARDÁPIO

 **Le terrace**
PRAIA BAR

Cobramos taxa de R\$ 300,00 para produtos consumidos fora do nosso cardápio.
NÃO POSSUÍMOS VENDEDORES AMBULANTES CREDENCIADOS

+ Drinks



Drinks Especiais

Whisky Sour	-----	R\$ 43,00
Gin Tonica (nacional)	-----	R\$ 44,00
Gin Tonica (importado)	-----	R\$ 51,00

* Consulte especiarias e personalize seu Gin Tonica.

Drinks para compartilhar

Mojitão	-----	R\$ 126,00
Rum, soda, sumo de limão, hortelã e xarope de açúcar.		
Cleriquot	-----	R\$ 150,00
Vinho branco, cointreau, conhaque, uva, macã, laranja, abacaxi.		

Drinks sem álcool

Sugar Free	-----	R\$ 44,00
Red Bull Sugar Free, limão, gengibre, gelo e água com gás.		
Tropical Edition	-----	R\$ 45,00
Red Bull Tropical, abacaxi, hortelã, gelo e água com gás.		
Coquetel de Frutas	-----	R\$ 46,00



CARDÁPIO

 Le terrace
PRAIA BAR

Cobramos taxa de R\$ 300,00 para produtos consumidos fora do nosso cardápio.
NÃO POSSUÍMOS VENDEDORES AMBULANTES CREDENCIADOS

Bebidas

(Não Alcoólicas) - Non Alcoholic Beverages

Água mineral ----- <u>Mineral water</u>	R\$ 8,00
Água mineral com gás ----- <u>Sparkling water</u>	R\$ 8,00
Refrigerantes KS (290ml) ----- <u>Glass bottle soft drink</u>	R\$ 9,00
Refrigerantes ----- <u>Soft drinks</u>	R\$ 9,00
Tônica -----	R\$ 9,00
Suco de frutas (copo) ----- limão, manga, maracujá ou abacaxi <u>Fruit juice cup lemon, mango, passion fruit or pineapple</u>	R\$ 22,00
Suco de frutas (copo) ESPECIAL ----- laranja, morango, amora e kiwi <u>Fruit juice cup orange, strawberry, blackberry or kiwi</u>	R\$ 27,00
Red Bull Editions ----- <u>Red, blue or silver</u>	R\$ 27,00
Suco de frutas (jarra) ----- limão, manga, maracujá ou abacaxi <u>Fruit juice jar lemon, mango, passion fruit or pineapple</u>	R\$ 29,00
Suco de frutas (jarra) ----- laranja, morango, amora e kiwi <u>Fruit juice jar orange, strawberry, blackberry or kiwi</u>	R\$ 34,00

Café

Café expresso pequeno ----- <u>Coffee small</u>	R\$ 10,00
Café expresso grande ----- <u>Coffee big</u>	R\$ 12,00

CARDÁPIO

 Le terrace
PRAIA BAR

Cobramos taxa de R\$ 300,00 para produtos consumidos fora do nosso cardápio.
NÃO POSSUÍMOS VENDEDORES AMBULANTES CREDENCIADOS

Bebidas



Cerveja/ Beer

Devassa (600 ml)	R\$ 18,00
Itaipava (600 ml)	R\$ 18,00
Amstel (600 ml)	R\$ 20,00
Brahma Duplo Malte (600 ml)	R\$ 20,00
Original (600 ml)	R\$ 20,00
Budweiser (600 ml)	R\$ 20,00
Stella (550 ml)	R\$ 23,00
Heineken (600 ml)	R\$ 27,00
Amstel LATA	R\$ 12,00
Heineken Zero LATA	R\$ 14,00
Heineken LATA	R\$ 16,00

Doses/Shot

Martini	R\$ 24,00	Campari	R\$ 24,00
Ypioca	R\$ 24,00	Absolut	R\$ 30,00
Bacardi Ouro	R\$ 24,00	Tequila	R\$ 30,00
Gin nacional	R\$ 24,00	Gin imp.	R\$ 33,00

Whisky

Ballantines	R\$ 27,00	White horse	R\$ 30,00
Red Label	R\$ 30,00	Ballantines 12Y	R\$ 32,00
Jameson	R\$ 32,00	Black Label	R\$ 35,00
Double Black	R\$ 39,00	Jack Daniels	R\$ 37,00
Green Label	R\$ 53,00	Gold Label	R\$ 47,00

Respeitando a lei 553/2018 do município de Cairu
Não comercializamos embalagens não retornáveis long neck

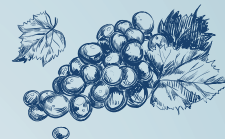
By respecting and applying the law 553/2018 of the municipality of Cairu, we don't sell non returnable long neck packaging

CARDÁPIO

 **Le terrace**
PRAIA BAR

Cobramos taxa de R\$ 300,00 para produtos consumidos fora do nosso cardápio.
NÃO POSSUÍMOS VENDEDORES AMBULANTES CREDENCIADOS

Vinhos



Brancos

Faro Chardonnay	-----	R\$ 125,00
Argentina		
Faro Sauv. Blanc	-----	R\$ 115,00
Argentina		
Sta Helena Sauv. Blanc	-----	R\$ 140,00
Chile		
Faro Torrontes	-----	R\$ 158,00
Argentina		
Santa Quitéria Vinho Verde	-----	R\$ 204,00
Portugal		
Santa Tierra Sauv. Blanc	-----	R\$ 175,00
Santa Tierra Chardonnay	-----	R\$ 175,00
Casa Silva Collection Chardonnay	-----	R\$ 196,00

Tintos

Santa Tierra Caberbet Sauvignon	-----	R\$ 173,00
Argentina		

Rosè

Faro Syrah Rose	-----	R\$ 120,00
Chile		



ESPUMANTES

Horus Rose	-----	R\$ 174,00
Horus Brut	-----	R\$ 186,00
Chandon Brut	-----	R\$ 336,00

CARDÁPIO

 **Le terrace**
PRAIA BAR