

BISTRO SAINT MALO

les escargots



A história secular da França inspira receitas que levam iguarias tradicionais de sua culinária, como os *Escargots de Bourgogne* (*Hélix Pomatia*), no português seria "Caracóis de Borgonha", que são preparados de diversas maneiras. A principal é ao forno com manteiga, alho e salsinha. A *Bourgogne* também é o celeiro dos melhores vinhos e

de personalidades como o poeta Alphonse de Lamartine e o engenheiro Gustave Eiffel – que projetou em Paris a torre mais famosa do mundo ao qual leva seu nome. No Bistro Saint Malo, a Chef Jacqueline Roelandt serve como entrada o *Les Escargots de Bourgogne* e como prato principal o *Filet Mignon* com a iguaria que acompanha *Pommes Duchesse*, entre outras especialidades francesas.

NUIITS-SAINT-GEORGES. A cidade na Borgonha francesa, à esquerda. Les Escargots e o prato principal: o Filet Mignon com Pommes Duchesse



Um local intimista e para se comer bem. Aberto quarta e quinta-feira das 19h às 22h30. Sexta e sábado das 15h às 23h30. Domingo das 13h às 17h. Favor reservar pelo telefone (13) 3355-2897 ou (13) 8117-4299.

Rua Iracema, 72, Praia da Enseada, Guarujá. Próximo a praia, na região dos restaurantes
Estaremos abertos dia 31 de dezembro a partir das 15h com o nosso cardápio habitual