

PARIS

PRATOS
& SOBREMESAS



por
Isaac Aguiar

◆ PARIS 6 ◆ UMA HISTÓRIA DE COMPTOIR

A história do Paris 6 começa muito antes do Paris 6 em si. Na realidade, começa em 2004, no *comptoir* (balcão de bar, em francês) do saudoso Di Bistrot, em São Paulo, sentado entre umas “biritas” e outras com o Chef Cássio Machado, proprietário daquele exótico espaço, com luzes escuras em tons azulados e obras ao estilo Basquiat – pelo menos é assim que me vem à lembrança, fruto da minha fértil imaginação.



FOTO HISTÓRICA PARIS 6 EM 2012

Na época, eu já possuía meu próprio e exótico Bistrô, o Azaït. Uma viagem no tempo e no espaço a um calabouço etrusco, com paredes pintadas em cal pigmentado, iluminadas por lamparinas de azeite. A gastronomia era uma experiência à parte, harmonizando pratos clássicos de povos mediterrâneos com azeites de oliva extravirgem com aromas e sabores característicos das regiões desses povos milenares. O Azaït, como dizia Antônio Campos, um amigo e frequentador da casa, era um refúgio no meio da loucura da cidade de São Paulo. E era mesmo.

Mas voltemos ao *comptoir* do Di Bistrot, com Cássio Machado (hoje proprietário do Rex, igualmente exótico). Naquela noite conversávamos sobre lugares imortais onde história e gastronomia se encontravam. Inevitavelmente caímos em Paris. Falamos de lugares que cada um de nós conhecíamos e gostávamos de frequentar. Eu, no caso – e sem me dar conta – mencionei os centenários *cafés-brasseries* de Saint-Germain-des-Prés, situado no 6° Distrito de Paris, o 6ème Arrondissement. Lá, ainda hoje, existe o Le Procope, o primeiro *café-brasserie* da França, fundado pelo italiano Francesco Procopio – se você for a Paris, vale a pena visitar.

Enquanto conversávamos sobre essa região única de Paris, frequentada há séculos pelos maiores nomes da cultura mundial, muitos cafés vieram à mesa: a Brasserie Lipp, uma das minhas favoritas, o Café de Flore – onde, anos mais tarde, tomava café da manhã com o artista plástico, Flávio Rossi, às 15h, saboreando uma deliciosa coxa de pato confitado com salada, acompanhada de um barato e delicioso Pinot Noir alsaciano. Claro que falamos do Les Deux Magots, do Le Petit Zinc (uma *brasserie* centenária que há alguns anos fechou suas portas) e tantos outros *cafés-brasseries* que em comum tinham sua secularidade, com histórias escritas imaginariamente em suas paredes por nomes como Pablo Picasso, Dalí, Hemingway, Modigliani e outros monstros da cultura ocidental do século passado. Todas essas histórias, diga-se de passagem, eram, e ainda são, harmonizadas nesses *cafés-brasseries* com a *ambiance* dos movimentos Modernistas da arquitetura do século passado: o Art Nouveau e o Art Decô.








Taças de vinho se tornaram garrafas e o papo inebriante com Cássio já ultrapassava o limite do tempo e do espaço onde estávamos. Nós, dois donos de restaurantes famosos de São Paulo (o Di e o Azaït), viajando anos luz da realidade. E foi nessa viagem que a embriaguez trouxe-me a iluminação de abrir um novo bistrô, um novo refúgio em São Paulo, que pudesse transportar seus clientes aos anos 20 do século passado. Especificamente, levá-los em espírito a Saint-Germain-des-Prés, no 6° Distrito de Paris, o Paris 6ème ou simplesmente, Paris 6. Dois anos depois, a viagem no *comptoir* do Di Bistrot transformava-se em realidade.

Bem-vindo ao mundo encantador de Paris de 1920. Bem-vindo ao Paris 6!

Isaac Azar

Proprietário, criador e fundador do Paris 6

◊ ENTRADAS ◊

SALADE TROPICAL À "VAL DRUMMOND"   	R\$ 47,00
Salada muito bem servida de folhas com palmito pupunha, tomate e pepino	
SALADE CAPRESE À "CLAUDIA RAIA"  	R\$ 45,00
Clássica e bem servida salada de folhas com mozzarella de búfala, rodela de tomate e manjeriço	
DADINHOS DE TAPIOCA À "LORENA IMPROTA" (9 UNID.)  	R\$ 45,00
Crocantes por fora e macios por dentro, vêm acompanhados de geleia de pimenta da casa	
BRUSCHETTAS À "GUILHERME & SANTIAGO"	R\$ 46,00
Preparadas com manteiga de ervas, tomates frescos picados e manjeriço	
SALADE CAESAR AU POULET À "MIGUEL FALABELLA"	R\$ 53,00
Salada muito bem servida de alface americana mesclada com pedaços de peito de frango, croutons e parmesão ralado, servida com o tradicional molho Caesar	
CANAPÉS DE BRIE E PRESUNTO DE PARMA À "PHILLIPE COUTINHO"	R\$ 70,00
Servidos com queijo brie derretido	

◊ PRATOS PRINCIPAIS ◊

FETTUCCINE ALFREDO À "LUÍSA SONZA" 	R\$ 69,00
Um clássico Paris 6, delicioso fettuccine inspirado no molho Alfredo com creme de leite, parmesão e estragão	
PENNE CAPRESE À "MANU GAVASSI" 	R\$ 70,00
Delicioso penne com tomate cereja, manjeriço e mozzarella de búfala	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA À LA FRANÇAISE TRADITIONNELLE P6 À "SIMONE MENDES"	R\$ 66,00
Clássico spaghetti carbonara à moda Francesa, preparado ao creme de leite, bacon e gema de ovo pasteurizada, finalizado com tiras de bacon	
SPAGHETTI BOLOGNAISE À "JAYME MONJARDIM"	R\$ 67,00
Spaghetti puxado ao molho bolonhesa de alcatra, com tomates frescos picados, com manjeriço e queijo parmesão, finalizado com azeite trufado	
SPAGHETTI CARBONARA À LA FRANÇAISE AU POULET À "ALEXANDRE PATO"	R\$ 68,00
Spaghetti puxado ao molho carbonara à moda Francesa, preparado com creme de leite, queijo parmesão, lascas de frango, gema de ovo e finalizado com tiras de bacon	
RISOTTO CAPRESE À "ESTRELA BLANCO"	R\$ 74,00
Delicioso risotto de arroz arbóreo com mozzarella de búfala, tomates frescos picados e manjeriço	
FETTUCCINE AUX QUATRE FROMAGES À "PAOLA ANTONINI"	R\$ 82,00

Fettuccine puxado ao molho quatro queijos com camarões e queijo parmesão

PENNE GRATINÉE AUX CREVETTES QUATRE FROMAGES À "FRANCINY EHLKE"

R\$ 84,00

Penne gratinado aos quatro queijos com camarões



RISOTTO CITROUILLE À "TIRULLIPA"

 **VEGETARIANOS:** pratos com possíveis derivados lácteos ou ovos, isentos de carnes, aves, peixes e frutos do mar

 **VEGANOS:** pratos sem ingredientes de origem animal

*  Em caso de intolerância ou alergias, comunique ao garçom. Nem todos os ingredientes estão descritos no cardápio. Todos os nossos pratos podem conter alergênicos devido ao possível contato cruzado no ambiente do restaurante. **Visite nossa cozinha.**

RISOTTO CITROUILLE À "TIRULLIPA"

R\$ 75,00

Uma releitura nordestina de risotto de abóbora, carne seca, queijo coalho e manteiga de garrafa

RISOTTO AUX CÈPES À "CHRIS TORLONI"

R\$ 74,00

Tradicional risotto P6 de champignon e shiitake, finalizado com azeite trufado e parmesão

PETIT PICADINHO CARIOCA À "WOLF MAYA"

R\$ 76,00

O clássico picadinho Paris 6, preparado com carne em cubos, acompanhado de ovo cozido, arroz e farofa baiana

LASAGNE AUX AUBERGINES À "BELLA FALCONI"

R\$ 77,00

Deliciosa lasanha de berinjela com fatias de peito de peru, mozzarella de búfala, manjeriço e molho de tomate fresco

POISSON DU JOUR A LA RATATOUILLE À "ELLEN ROCHE"

R\$ 77,00

Peixe do dia ao azeite de alcaparras, acompanhado de ratatouille de legumes ao molho de tomate

RAVIOLI DE BRIE E DAMASCO À "THAILA AYALA"

R\$ 82,00

Elegante preparo de ravioli com recheio de queijo brie e damasco seco, puxado ao creme de champagne

GNOCCHI DE BRIE À LA CARBONARA À LA FRANÇAISE À "FALCÃO"

R\$ 80,00

Com recheio de queijo brie, puxado ao molho carbonara à moda Francesa, preparado com creme de leite, bacon, queijo parmesão, gema de ovo e pimenta preta, gratinado ao forno com queijo parmesão

GNOCCHI DE BRIE AU SUGO À "VOVÓ JEANETTE"

R\$ 80,00

Clássica receita da vovó Jeanette Azar, delicioso Gnocchi P6 de batata baroa com recheio de brie, puxado ao molho sugo com manjeriço e gratinado ao forno com parmesão

GNOCCHI DE BRIE À LA CAPRESE À "BABY DO BRASIL"

R\$ 82,00

Uma nova versão do delicioso gnocchi P6 de batata baroa com recheio de queijo brie, puxado ao molho de tomates frescos com mozzarella de búfala e manjeriço

GNOCCHI DE BRIE AUX QUATRE FROMAGES À "MARINA RUY BARBOSA"

R\$ 80,00

Clássico P6, delicioso gnocchi de batata baroa com recheio de queijo brie, preparado ao molho quatro queijos, gratinado ao forno com parmesão

GNOCCHI DE BRIE À LA BOLOGNAISE À "NEGO DO BOREL" **R\$ 89,00**

Delicioso gnocchi P6 de batata baroa com recheio de queijo brie, puxado ao saboroso molho bolonhesa com toque de bechamel, gratinado ao forno com parmesão

MOQUECA DE PEIXE À "LUÍS MIRANDA" **R\$ 85,00**

Deliciosa moqueca de peixe grelhado, ao azeite de dendê, leite de coco e iguarias, servida com arroz branco e farofa baiana

STEAK HACHÉ À "HELENA RANALDI" **R\$ 89,00**

Delicioso polpetone recheado de mozzarella de búfala ao molho de tomate, acompanhado de fettuccine ao molho do polpetone

STROGONOFF DE POULET À "VANESSA LOPES" **R\$ 69,00**

Delicioso strogonoff de filé de frango com champignon, acompanhado de arroz branco e batata palha

STROGONOFF AUX CREVETTES À "LU DUARTE" **R\$ 86,00**

Strogonoff de camarões com champignon, acompanhado de arroz e batata palha

STROGONOFF DE BOEUF À "MUMUZINHO" **R\$ 89,00**

Delicioso strogonoff de carne bovina com champignon, acompanhado de arroz branco e batata palha

CONCHIGLIONE DE BRIE À LA BOLOGNAISE À "PAULO ANDRÉ (P.A.)" **R\$ 75,00**

Conchiglione com recheio de queijo brie ao molho bolonhesa, gratinado ao forno com parmesão e finalizado com azeite trufado OBS: São 7 conchigliones

CONCHIGLIONE DE BRIE AU QUATRE FROMAGES À "RAPHAEL VEIGA" **R\$ 75,00**

Conchiglione com recheio de queijo brie ao molho quatro queijos, crispy de presunto de Parma, gratinado ao forno com parmesão

GRAND PARMEGGIANA À "RODRIGO FARO" **R\$ 98,00**

Filé à parmegiana de steak de baby beef batido, ao rôti de tomate e manjeriço, gratinado com queijo emmental, acompanhado de chips de batata e arroz

TORNEDOR AU FETTUCCINE ALFREDO À "LEXA" **R\$ 105,00**

Clássico corte alto de filé mignon servido com fettuccine ao molho Alfredo P6, preparado com parmesão e estragão

BAIÃO DE DEUX À "DRA. DEOLANE" **R\$ 105,00**

Baião de dois preparado com carne seca, queijo coalho, linguiça e bacon, servido com cortes de galeto e finalizado com tiras de bacon frito e toque de azeite de pimenta

SAUMON GRILLÉ AUX FETTUCCINE À "GABRIELA DUARTE" **R\$ 107,00**

Filé de salmão grelhado, acompanhado de fettuccine ao molho de cream cheese

FILET SAUCE ANCIENNE À "GLORIA MENEZES E TARCÍSIO MEIRA" **R\$ 117,00**

Corte nobre do filé ao molho de mostarda em grãos, acompanhado de arroz de forno gratinado com parmesão, puxado com cream cheese, tomate, azeitonas e ervilhas

CHATEAUBRIAND AU GNOCCHI AUX QUATRE FROMAGES À "LUCIANA PEIXOTO" **R\$ 139,00**

Chateaubriand ao molho rôti acompanhado de gnocchi P6 de batata baroa com recheio de queijo brie ao molho quatro queijos, puxado ao vinho branco

MENU Kids

FILÉ DE FRANGO COM PURÊ DE BATATA **R\$ 56,00**

FETTUCCINE AO MOLHO DE TOMATE OU MOLHO BRANCO **R\$ 69,00**

ESCALOPE DE CARNE COM ARROZ E CUBINHOS DE BATATAS CROCANTES **R\$ 58,00**

🌿 VEGETARIANOS: pratos com possíveis derivados lácteos ou ovos, isentos de carnes, aves, peixes e frutos do mar

🌱 VEGANOS: pratos sem ingredientes de origem animal

* 🧑🍳 🧑🍳 Em caso de intolerância ou alergias, comunique ao garçom. Nem todos os ingredientes estão descritos no cardápio. Todos os nossos pratos podem conter alergênicos devido ao possível contato cruzado no ambiente do restaurante. **Visite nossa cozinha.**

◀ BOULANGERIE & CO ▶

— ADICIONAL BOUQUET DE FOLHAS POR R\$ 6,00 —

GATEAU MAISON * 🌿 🧑🍳

GLÚTEN FREE / LAC FREE

R\$ 18,00

Fatia de bolo sem glúten e sem lactose

Consulte sabores

PÃO DE QUEIJO

- **GRAND PÃO DE QUEIJO AU BRIE**

R\$ 19,00

Pão de queijo com recheio de brie derretido

- **PETIT PÃO DE QUEIJO PREMIUM**

R\$ 23,00

Cesta com 10 mini pães de queijo

ADICIONAL: R\$4,00 PARA DOCE DE LEITE PARIS 6

CROISSANT CLASSIQUE À "SOPHIE AZAR"

R\$ 20,00

Maravilhoso croissant original, importado da França,

acompanhado de geleia de damasco

LES TARTES DU PARIS 6

R\$ 24,00

Saborosas tortas servidas quentes nos sabores:

- Poulet au Fromage - frango ao queijo cremoso

- Coeur Palmier - palmito

TOSTEX AU JAMBON ET FROMAGE

À "EMERSON SHEIK"

R\$ 34,00

Sanduíche de pão de brioche levado ao forno

recheado com presunto e mozzarella

LES QUICHES DU PARIS 6

R\$ 35,00

Deliciosas quiches caseira nas opções:

- Alho-poró

- Lorraine- clássica receita francesa preparada com

bacon

CROISSANT FARCI

R\$ 37,00

Clássico croissant francês recheado com:

- Presunto de Parma, mozzarella de búfala e rúcula

- Peito de peru, cream cheese e ervas

- Presunto, queijo mozzarella, tomate e manjeriço

BAGUETTE AU BRIE ET TOMATE

À "CATHERINE AZAR"

R\$ 47,00

Sanduíche de baguete levado ao forno com tomate, queijo brie, azeite de oliva extravirgem e manjeriço

DOUBLE CRÊPE À L'ABRICOT ET AU BRIE

À "WANESSA CAMARGO"

R\$ 49,00

Crepe dupla recheada com nossa clássica combinação de queijo brie derretido e geleia de damasco

CROQUE MONSIEUR

R\$ 50,00

Tradicional e bem servido "misto quente francês" no pão de brioche, molho bechamel e presunto, gratinado com queijo emmental



IMAGEM MÉRAMENTE LUST