



Pour nos options 100% vegan, consultez la dernière page de ce menu.

L'HISTOIRE DU RODIZIO

Elle remonte au début du XXe siècle avec les "gauchos brésiliens" qui se sont installés dans la pampa sud-américaine : un sol riche et fertile, au climat tempéré, propice au pâturage du bétail et à la récolte de fruits et légumes. Pour célébrer les bonnes récoltes et remercier, les gauchos organisaient de grands festins, où l'on servait des fruits et des légumes, du bœuf, du poulet, du porc, du poisson et un peu de gibier, soigneusement mariné avec des herbes et rôti sur un feu à broches. Les gauchos offraient la viande encore sur des brochettes à tous les invités et la coupaient dans les assiettes de chacun. Chez Fogo do Brasil, nous perpétons cette délicieuse tradition et vous proposons l'art de la viande grillée servie en brochettes, avec les secrets du Brésil.

Nous vous invitons à commencer votre expérience avec une salade Gaucho, une soupe traditionnelle et notre sélection de viandes.

SÉLECTION DE VIANDES RODIZIO

DESSERTS



Omelette Norvégienne

Gâteau glacé garni de crème Chantilly et de liqueur flambée.



Crêpes

Délicieuses crêpes maison avec des fraises, des pêches et des bananes caramélisées.



Cheesecake vegan de noix de coco

Allergènes



CONTIENT
DU GLUTEN



ŒUFS



LACTOSE



VEGAN



MENU DES SPÉCIALITÉS VEGAN

Brochette de champignons et tomates cerises à l'ail

Pastèque Grillée

Accompagné d'un mélange de salades et d'agrumes

Cannelloni Aux Champignons Portobello

Garni de légumes grillés, servi avec du quinoa et des tomates concassées

Tapioca au lait de coco

Allergènes



CONTIENT
DU GLUTEN



ŒUFS



LACTOSE



VEGAN