



MENU PRINCIPAL

AZEITES
ENTRADAS
PRINCIPAL
ITALIANO
SOBREMESAS
GRILL
PIZZAS
BEBIDAS
DRINKS

AZEITES

Leve o sabor do Le Vélo, para a sua casa.

Azeite de alecrim	80
Azeite de tomilho	80
Azeite de alho e flor de sal	80
Azeite de trufa branca	90

CAFÉ DA MANHÃ

O café da manhã é servido das 09h às 11h,
somente aos sábados, domingos e feriados.
Serve duas pessoas.

CAFÉ DA MANHÃ

Le Vélo

- Café ou café com leite
- Suco de laranja ou verde
- Frutas
- Coalhada da casa
- Granola
- Mel
- Pães diversos da casa
- Bolo
- Geléia
- Manteiga
- Cream cheese
- Frios
- Ovo ou tapioca
- Mini panquecas

90

Do Lago

- Café ou café com leite
- Suco de Laranja ou verde
- Pães diversos
- Bolo
- Mel
- Geléia
- Manteiga
- Cream cheese
- Mini panquecas

75

ENTRADAS

PETISCOS

Dadinho de Tapioca Servido com geléia de pimenta e maracujá	40
Pastel de Queijo Massa crocante recheada com queijo meia cura (6 unidades)	35
Pastel de Camarão Porção de pastéis recheados com camarões suculentos e cremoso Catupiry. (6 unidades)	45
Batata Frita Batata frita com maionese de páprica	35
Torresmo de Rolo Barriga de porco enrolada, assada e depois frita a pururuca	55
Croquete de Salmão ou Atum Delicioso croquete de salmão ou atum, com duas opções de molho: Aioli ou Páprica com mostarda e mel (6 peças)	28
Croquete de Cordeiro Em nosso cardápio desde a inauguração. É servido com molho de mostarda e mel (6 unidades)	50

ENTRADAS

Brusqueta Napolitana	40
Fatias de pão artesanal, regada com azeite de oliva, tomate-cereja fresco, manjericão e uma cobertura de muçarela	
Couvert	30
Seleção de pães da casa, caponata, manteiga de cebola e surpresa da semana	
Brusqueta de Parma	45
Fatias de pão artesanal, regada com azeite de oliva, tomate-cereja confitado, presunto de parma e um toque de manjericão fresco	

SALADAS

Salada Caesar	30
Alface, crouton, lascas de parmesão e molho caesar	
Mix de Folhas	20
Mix de folhas, tomate, cebola roxa e lascas de parmesão	
Salada de Polvo	55
Polvo com mix de pimentões, cebola roxa, salsa, azeite e vinagrete	

VEGETARIANO & VEGANO

Risotto de Funghi	70
Delicioso risotto preparado com funghi	
Salada Le Vélo	35
Mix de folhas, queijo meia cura, cenoura laminada, tomate-cereja, azeitona preta e molho de mostarda e mel	
Prato do dia Veg	60

PRINCIPAL

Ancho ao Molho Dijon

Suculento corte de Ancho, servido com molho dijon e batata rústica

90

Risotto com Tilápia

Tilápia grelhada com molho de abacaxi e guarnecido com risotto de leite de coco e camarões

90

Salmão Arroz Negro

Suculento salmão grelhado, servido com arroz negro, crispy de pupunha ao molho de laranja e gengibre

95

Frango Marguerita

Suculento filé de peito, coberto com mussarela derretida, tomates-cereja frescos e pesto aromático de manjeriçao, arroz e mix de folhas

65

Arroz Frito	55
Arroz salteado em óleo de gergelim torrado com vegetais fresquinhos e cubinhos de filé mignon	
Robalo	85
Robalo grelhado, guarnecido com delicioso risoto de limão-siciliano	
Polvo à Lagareiro	119
Clássico da gastronomia portuguesa. O polvo é assado, acompanhado de legumes e batatas aos murros. Este prato combina tradição e sabor a cada garfada	
Baião a Moda do Chef	70
Clássico prato nordestino preparado a moda do Chef. Com feijão-de-corda, carne seca desfiada, manteiga de garrafa, pimentões e queijo coalho, acompanhado de aipim frito	
Picadinho Le Vélo ao Vinho e Cogumelos	75
Cubos de filé mignon na ponta da faca, salteados e envoltos em um delicado molho de vinho tinto com cogumelos frescos. Servido com arroz cremoso de açafrão e farofa crocante de banana, que traz um toque levemente adocicado ao prato. Uma combinação elegante e cheia de sabor	
Peixe do Dia	85
Posta de peixe grelhado no ponto perfeito, com sabor realçado por um delicado molho de moqueca à base de leite de coco e camarão ou molho de mostarda, camarão e alcaparras. Acompanha batatas ao murro, douradas e aromáticas	

INFANTIL

Carninha	50
Isca de mignon grelhadas, com opções de acompanhamento: arroz, feijão e batata sorriso, ou spaghetti na manteiga	
Franguinho	45
Isca de frango grelhadas, com opções de acompanhamento: arroz, feijão e batata sorriso, ou spaghetti na manteiga	
Bolognesa	50
Spaghetti ao ragù de bolonhesa	

ITALIANO

Cassarece e Parma Pasta com molho Alfredo, Parma crocante e ervilhas frescas	69
Fiore Di Pappardella Pasta Recheada de creme gorgonzola e mussarela, delicioso molho Funghi e cogumelos paris salteados na manteiga	89
Ravioli Pomodoro Pasta recheada com mussarela ao molho de tomate e manjerição fresco	79
Gnocchi Due Torre Nhoque de batata tostados na manteiga, molho de parmesão e ragu genovese	89

Gamberretti	95
Raviolis de queijo e tomilho ao molho de limão siciliano com camarões rosa	
Alla Carbonara	85
Spaghetтини "fatto a mano", Gemas, pecorino Romano, Guanciale, espuma de queijo e pimenta preta	
Gnocchi Ripiene	89
Nhoque recheado com mussarela e gorgonzola, suave molho funghi	
Tortei Di Zucca	79
Recheio de abóbora assada e parmigiano salteado na manteiga e salvia, espuma de queijo e sementes crocantes	
Penne Toscano	79
Pasta artesanal, Ragu de linguiça Toscana, cogumelo e perfume de limão siciliano	
Lasagnetta	95
Ragu de carne, molho bechamel e mussarela	
Gnocchi de Batata com Ragu de Cordeiro	85
Combinação surpreendente de sabores, nhoque artesanal servido com ragu de cordeiro	
Spaguetti com Camarão	85
Delicioso spaghetti com molho pomodoro, camarões, pesto e farofa panko crocante	
Massa com Frutos do Mar	95
Com molho romesco, azeite de ervas e muçarela de búfala	
Paillard Di Filetto	85
Mignon com delicioso fettuccine ao molho de queijo	
Filé Vélo	119
Tornedor de mignon banhado em demi-glace, sob uma torre de rigatone gratinado com parmigiano ao molho alfredo	
Penne com Camarão Crocante	85
Penne envolto em um cremoso molho de parmesão, realçado pelo toque delicado da mostarda dijon e leve dulçor do mel. Acompanha sete camarões empanados em crosta crocante e finalizados com raspas de limão, trazendo equilíbrio perfeito entre cremosidade, acidez e textura	

SOBREMESAS

Cheesecake Invertida	30
Desconstrução da tradicional cheesecake, servida na taça com goiabada cascão e farelos de crumble especial	
Tiramisù	30
Clássica sobremesa italiana feita com camadas de biscoito embebido em café, creme mascarpone e cacau em pó	
Sorvete	18
Sorvete fabricado em Miguel Pereira. Sabores: Chocolate, tapioca, pistache e creme	
Pudim de Leite	18
O queridinho	
Brownie com Sorvete	35
Delicioso brownie de chocolate com calda de doce de leite, crumble de biscoito e sorvete de creme	
Pavlova	33
Cestinha de merengue francês, sorvete de creme e calda de frutas vermelhas	

GRILL

Especial de Fim de semana

De sexta a domingo, das 12h às 16h.

PETISCOS

Linguiça de Pernil	27
Deliciosa linguiça de pernil, servida com chimichurri da casa (3 unidades)	
Linguiça de Costela	32
Suculenta e defumada, grelhada no ponto perfeito, acompanhada de molho especial da casa (3 unidades)	

CORTES

Aqui você escolhe a sua proteína preferida, servida com 3 acompanhamentos

Costelinha Suína	95
Para quem gosta de porco, vale a dica da costelinha suína que é servida com um delicioso barbecue de goiabada	
Chorizo	p/1 75
Um delicioso corte argentino com uma generosa camada de gordura na lateral	p/2 150
Picanha	p/1 95
Tradicional corte do churrasco brasileiro	p/2 180

ACOMPANHAMENTOS

Batata	35	Arroz branco	19
Farofa de bacon	19	Vinagrete	13
Mix de folhas	20	Feijão tropeiro	30

PIZZAS

A partir das 18h

Tradicional pizza italiana com massa de longa fermentação, de no mínimo 48 horas.

Todas as pizzas de borda tradicional poderão ser servidas com um molho a sua escolha, com um pequeno acréscimo:

Mel puro c/ raspas de limão siciliano 12

Acrescentar borda de Catupiry 19

TRADICIONAIS (30cm)

Mozzarella Molho de tomate e queijo muçarela	69
Alho Especial Molho de tomate, queijo muçarela, alho e catupiry	78
Calabresa Molho de tomate, muçarela, calabresa e cebola	78
Portuguesa Molho de tomate, muçarela, calabresa fatiada, presunto, pimentão, ovo cozido, azeitona preta, cebola e orégano	78
Pollo com Catupiry Molho de tomate, muçarela, frango, milho e catupiry	78

TRADICIONAIS MAIS + (30cm)

Quatro Queijos Molho de tomate, muçarela, gorgonzola, catupiry e parmesão	84
Catuperoni Molho de tomate e queijo muçarela, peperonni e catupiry	84
Bacon Artesanal Molho de tomate, muçarela, fatias de bacon artesanal, cebola, alho assado e orégano	84
Artesanal Passion Fruit Molho de tomate, muçarela, linguiça picante artesanal, cebola roxa assada e geléia de maracujá	84
Caprese das Acácias Molho de tomate, muçarela, tomate e tapenade de azeitonas e manjerição	84
Le Vélo Country Molho de tomate, muçarela, frango, bacon e cream cheese	84
Carbonara Molho branco, muçarela, bacon, ovo gema mole e grana padano	84
Zucchini Molho de tomate, muçarela e abobrinha	84

Pepperonni	84
Molho de tomate, queijo muçarela e pepperonni	
Brócoli Bacon Supreme	84
Deliciosa pizza que une o sabor do brócolis e gotas de catupiry finalizada com alho frito, orégano e bacon em cubos	
Alho-Poró Elegance	84
Pizza super cremosa com o sabor do peito de peru defumado junto com o catupiry e finalizada com alho poró	

ESPECIAIS (30cm)

Parma	94
Molho de tomate, muçarela, parma, rúcula e parmesão	
Gamberetti	94
Molho tomate, muçarela, camarão, alho-poró e catupiry	
Marguerita	94
Molho de tomate pelati, muçarela fior de latte e manjerição, finalizado com azeite	
Le Vélo	94
Molho tomate, muçarela, tomate confit, crispy de parma e um delicioso queijo de cabra	

DOCES (25cm)

Nutella	69
Deliciosa pizza de Nutella e lâminas de amêndoas torradas	
Nutella com Morango	69
Deliciosa pizza de Nutella com morango	
Banana Nevada	69
Muçarela, banana fatiada, com chocolate branco forneado e caramelizado	
Pistachella	69
Uma combinação irresistível de creme de pistache suave e morangos frescos.	
M&M's	84
Massa leve, cobertura de chocolate derretido e uma chuva de M&M's crocantes.	
Kitkat	80
Chocolate cremoso com pedaços crocantes de KitKat sobre uma massa quentinha. Uma explosão de sabor	

BEBIDAS

Água Prata s/ gás (300ml)	13	Sprite	8
Água Prata c/ gás (300ml)	15	H2O Limão / Limoneto	8.5
Suco Del Valle	8	Tônica Schweppes	7
Sucos Naturais	18	Schweppes Citrus	7
Fanta Guaraná (Normal / Zero)	8	Fuze Ice Tea Pêssego	7
Fanta Laranja / Uva	8	Mate da Casa	19
Guaraná Antártica (Normal / Zero)	8	Mate Leão (Natural / Limão)	7
		Ice Tea Limão	7
Soda Italiana Sabores	16	Café Expresso	7.5

CERVEJA E CHOPP

Chopp Vale Beer (Summer & Pilsen)	14
Cerveja Corona	14
Cerveja Gold Terezópolis (500ml)	19
Cerveja Budweiser	12

Cerveja Heineken	14
Cerveja Heineken Zero	14
Cerveja Stella Artois	12
Cerveja Brahma	12

OUTRAS BEBIDAS

Magnífica Tradicional	9
Magnífica Envelhecida	14
Red Bull	15
Whisky Red Label	25
Whisky Black Label	30
Shot de Limão	2

Amarula	20
Cointreau	23
Licor 43	27
Vodka Grey Goose	20

DRINKS

DRINK ASSINATURAS

Le Vélo 43	39
Licor 43, Amarula, café, cream cheese e nibs de cacau	
Le Vélo Gin	39
Gin, tônica, frutas vermelhas e espuma de groselha	
Mojito do Lago	33
Rum, licor, 43, morangos frescos, monin morango, água e hortelãs	
Javary Tropical	39
Gin, monin tangerina, schweppes citrus e especiarias	
Melhor Clima	38
Red Label, cointreau, sprite, xarope artesanal de gengibre, limão siciliano e espuma de gengibre	
Aperol Sour	33
Aperol, limão, xarope simples, clara de ovo e pimenta do reino	

DRINK CLÁSSICOS

Moscow Mule	35
Vodka, xarope de gengibre, suco de limão e espuma artesanal de gengibre	
Boulevardier	35
Campari, Red label, vermute tinto e zest de laranja	
Cosmopolitan	35
Vodka, cointreau, monin cranberry e suco de limão	
Aperol Spritz	35
Aperol, espumante Brut, água gaseificada e laranja	
Margarita	33
Tequila, cointreau e suco de limão	
Mojito	35
Rum, limão tahiti, água gaseificada e hortelã	
Caipirinha	28
Tradicional caipirinha feita com Cachaça Magnífica e limão tahiti. Para realizá-la com outras frutas, consulte nossa equipe	
Caipivodka (Smirnoff)	30
Caipivodka feita com vodka Smirnoff e frutas (Consultar nossa equipe)	
Caipivodka (Absolut)	35
Caipivodka feita com vodka Absolut e frutas (Consultar nossa equipe)	
Caipisaquê	33
Caipisaquê feito com saquê e frutas (Consultar nossa equipe)	
Gin Tônica	39
Gin Tônica feita com gin, água tônica, limão siciliano e especiarias selecionadas	