

VINS

BLANCS

Gewurztraminer Bio - Ruhlmann - AOP Alsace (75 cl)	50.00€
La puissance et la finesse permettent à ce vin de débiter ou de clore un repas par une note extrême.	
Mar des Cigales - Domaine de St. Preignan - IGP d'Hérault (75 cl)	18.00€
Un vin frais et fruité.	
Vioigner - Domaine d'Hondrat - IGP Pays d'Oc (75 cl)	23.00€
Un Vioigner atypique, sec et expressif, il vous surprendra.	
Grézan Antique - Famille Cros Pujol - AOC Faugères (75 cl)	27.00€
D'une rondeur rare pour un vin du sud, il laisse place à une grande amplitude d'arômes complexes, de fruits frais, de fruits au sirop et vanille notamment.	
Prétige - Château Puech-Haut - AOC Languedoc (75 cl)	38.00€
Bien équilibré, frais il est d'une vive personnalité. Une cuvée de valeur sûre. Des notes exceptionnelles de pêche blanche, d'ananas et d'épices.	
Le Chatillet - Dom. Balland-Chapuis - AOC Sancerre (75 cl)	32.00€
Un vin onctueux, joliment équilibré entre acidité et fruit.	

PICHETS

Blancs - Rosés - Rouges - IGP OC	
25cl	5.00€
50cl	9.00€
100cl	15.00€

CHAMPAGNES

Veuve Renard de Beaumont Brut - Charles Mignon (75 cl)	45.00€
Un joli champagne sur le fruit et la fraîcheur.	
Autréau Champagne Grand Cru Blanc des Blancs (75 cl)	60.00€
Un champagne gourmand d'une grande fraîcheur.	
G.H. Mumm Brut Cordon Rouge (75 cl)	85.00€
Une cuvée qui étonne par sa fraîcheur et son intensité irréprochable.	
Moët & Chandon Brut Impérial (75 cl)	85.00€
Vivant et généreux, Brut Impérial se distingue par son fruité éclatant et son palais savoureux.	
Ruinart Brut (75 cl)	99.00€
Des fines bulles, un champagne tout en élégance.	
Laurent Perrier Brut Rosé (75 cl)	150.00€
Un champagne rosé fin, élégant et complexe.	
Dom Pérignon (75 cl)	350.00€
Une cuvée resplendissante par sa fraîcheur, sa finesse et sa complexité.	



Réservation : 07.88.64.61.01



Dîner spectacle
Traiteur

Événements sur mesure
<http://brasilteam-evenementiel.fr>

CB acceptée.
Les chèques ne sont plus acceptés.
Prix Net, service compris.
Nous remercions notre aimable
clientèle de sa visite.

www.brasil-grill.com



CUISINE BRÉSILIENNE
CHURRASCARIA RODIZIO



VIANDES & POISSONS
à volonté

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola Zéro (33cl)	4.00€
Guarana (25cl)	5.00€
Lemon (33cl)	4.00€
Limonade (25cl)	4.00€
Oasis (33cl)	4.00€
Orangina (25cl)	4.00€
Perrier (33cl)	4.00€
Redbull (25cl)	5.00€
Schweppes agrumes (33cl)	4.00€
Tonic (33cl)	4.00€
Jus d'orange, ananas, banane, citron vert, goyave, mangue, passion (25cl)	4.00€
Eau Vittel (25cl)	4.00€
Eau Pétillante Cristalline (25cl)	4.00€
Sirap à l'eau (25cl)	3.00€

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2.00€
Café allongé, arrosé, frappé	2.00€
Double expresso	3.00€
Capuccino	2.00€
Chocolat	2.00€
Grand Crème	2.00€
Noisette	2.00€
Thé	2.00€

BIÈRES

Pression (25cl)	3.50€
Pression (50cl)	6.00€
Pression (100cl)	9.50€
Brahma - Brésil - bouteille (33cl)	5.50€
Skol - Brésil - bouteille (33cl)	5.50€
Heineken - bouteille (33cl)	4.50€
Corona - bouteille (33cl)	4.50€

APÉRITIFS ET DIGESTIFS

Partir, Ricard (4cl)	3.50€
Porto (4cl)	4.00€
Martini (4cl)	4.00€
Whisky Chivas (4cl)	12.00€
Whisky Jack Daniel's (4cl)	10.00€
Whisky JB (4cl)	8.00€
Poire (4cl)	10.00€
Rhum (4cl)	10.00€

LES COFFÉES

Brasil Coffee	7.00€
Cachaça, café, sucre de canne, chantilly	
Bailey's Coffee	7.00€
Bailey's, café, chantilly	
French Coffee	7.00€
Cognac, café, sucre de canne, chantilly	
Irish Coffee	7.00€
Whisky, café, sucre de canne, chantilly	
Jamaican Coffee	7.00€
Rhum brun, café, sucre de canne, chantilly	
Rurion Coffe	6.50€
Vodka, café, sucre de canne	

Caipirinha
Cachaça, citron vert, caissonade

Caipiroka
Vodka, citron vert, caissonade

Ti-Punch
Rhum blanc, citron vert, caissonade

Batida de limão (shooter brésilien)
Cachaça, citron vert, caissonade

Le Créole
Rhum brun, citron vert, caissonade

Mojito
Rhum brun et blanc, citron vert, menthe fraîche, caissonade, Perrier

Mojito Royal
Rhum brun et blanc, citron vert, menthe fraîche, caissonade, champagne

Mojito Fraise ou Framboise
Rhum brun et blanc, citron vert, menthe fraîche, caissonade, Perrier, fraise ou framboise

Mojito Redbull
Rhum brun et blanc, citron vert, menthe fraîche, caissonade, Redbull

COCKTAILS

8.00€ Daikiri
Rhum blanc, citron vert, sucre de canne

7.00€ Daikiri Fraise ou Framboise
Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, fraise ou framboise

5.00€ Margarita
Tequila, triple sec, citron vert

7.00€ Pina Colada
Rhum brun et blanc, citron vert, sucre de canne

8.00€ Martini Bianco

7.00€ Gin feez
Gin, citron vert, sucre de canne, Schweppes

7.00€ Schweppes Tonic

7.00€ Sex on the Beach
Vodka, crème de pêche, jus d'orange, jus de Cranberry

7.00€ Bombay Ultimate Gin et Tonic

COCKTAILS SANS ALCOOL

7.00€ Virgin Mojito
Citron vert, menthe fraîche, caissonade, Perrier

6.50€ Virgin Colada
Lait de coco, ananas

6.00€ Bora Bora
Ananas, multi fruits, citron, grenadine

6.00€ Fleur d'Amour
Banane, mangue, ananas

6.00€ Baléares
Ananas, abricot, citron, sirop de cerise



VINS

ROUGES

18.00€ *Mar des Cigales* - Domaine de St. Preignan - IGP d'Hérault (75cl)
Fin et fruité, vin d'été par excellence.

20.00€ *ème Serv* - Gérard BERTRAND - IGP Pays d'Oc (75cl)
Un vin de plaisir, très agréable et friand.

28.00€ *Grézan Antique* - Famille Cros Pujol - AOC Faugères (75cl)
Des tanins présents mais arrondis, bel équilibre et belle longueur.

38.00€ *Prestige 2015* - Château Puech-Haut - AOC Languedoc (75cl)
Une cuvée mûre et sexy qui offre des notes corréées de griottes, de réglisse fondue et herbes polivrées.

44.00€ *Les Grandes Costes* - Dom. Les Grandes Costes - AOC Pic St. Loup (75cl)
Le soleil méditerranéen, les sols calcaires et les garrigues, lui donnent puissance et harmonie. C'est la cuvée prestige du domaine.

45.00€ *Terroir de Rouge* - Vinhetica - AOP Safra (75cl)
Un vin brésilien exceptionnel, fin et complexe.

ROSÉS

18.00€ *Mar des Cigales* - Domaine de St. Preignan - IGP d'Hérault (75cl)
Rosé frais et fruité, aux arômes de fruits rouges, vin d'été par excellence.

20.00€ *ème Serv* - Gérard BERTRAND - IGP Pays d'Oc (75cl)
Flux arômes de fruits rouges, bien équilibré et à la finale très agréable et acidulé.

24.00€ *Les Initiés* - Domaine d'Hondrat - IGP Pays d'Oc (75cl)
Il accompagnera parfaitement vos apéritifs, et toute la cuisine méditerranéenne.

28.00€ *Grézan Antique* - Famille Cros Pujol - AOC Faugères (75cl)
Les arômes des fruits blancs assurent la fraîcheur de ce vin, à l'expression sauvage de notre terroir, le Grenache apporte sa légèreté et le Syrah sa couleur.

44.00€ *Les Jolies Filles* - Winenot - AOC Côtes de Provence (75cl)
Le soleil méditerranéen, les sols calcaires et les garrigues, lui donnent puissance et harmonie. C'est la cuvée prestige du domaine.

45.00€ *Terroir de Rosé* - Vinhetica - AOP Safra (75cl)
Un vin brésilien, vif et fruité, au plaisir de votre apéritif.