

ROTEIRO

DANIEL BRIAND

(104 Norte, BLA, lj. 26; 3326-1135)
De terça a sexta, das 9h às 22h; sábados e feriados, das 8h30 às 22h; domingo das 8h às 22h. Aberto desde 1995, com destaque para o café da manhã e para o fim de tarde. Café da manhã Primeira Fórmula, com pães, queijo gruyère e geleia da casa, um croissant, um brioche aux amandes, um pain au chocolat, um suco de laranja ou salada de frutas com chantili au cointreau e limão e escolha entre café, chocolate ou chá. Sobremesa: Trilogie crème brûlée (sabores rosa, capim santo e avelã). CC: não aceita. CD: Todos. TQ: não aceita. Capacidade para 150 pessoas.

GODERA

(108 Sul, BLA, lj. 27; 3443-8561)
De segunda a sexta, das 9h30 às 18h; e sábado, das 9h30 às 17h. Além dos bolos e doces que são servidos desde a inauguração, o cliente encontra um prato especial por dia no cardápio do almoço self-service, das 11h30 às 14h30, de segunda a sábado. Terça, por exemplo, é dia de costelinha desossada à pururuca, às quartas tem moqueca de tilápia e banana, e sábado é servida a feijoada. Para sobremesa, a dica é a torta de nozes caramelizada e tartelete de morango. CC e CD: todos. TQ: Sodexo e Visa Vale. Capacidade para 50 pessoas.

QUITUTICES

(315 Sul, BLA, li. 33, 3543-5057, 98303-5396)
Segunda, das 13h às 19h; de terça a sábado, das 10h às 20h. Confeitaria sem glúten, sem leite animal, sem açúcar refinado e sem conservantes. Todo o cardápio sob encomenda e pronta entrega com produtos diferentes a cada dia. Brigadeiro com leite de castanha e chocolate belga 54%, cookie de chocolate, bolo de cenoura e brownie estão entre as opções do cardápio. CC e CD: todos.

Churrascaria**ESPETO DE OURO ODAIR**

(SHN, Q. 2, BL. 1; 3328-6192)
Diariamente, das 11h às 16h e das 18h30 às 23h. Rodízio de carnes e bufê, com salada, pratos quentes, banana frita, farofa de ovos e carreteiro. Sobremesas à parte. CC, CD e TQ: todos. Capacidade para 250 pessoas.

Vila Planalto**FIGUEIRA DA VILLA PARRILLA**

(Rua 1, Lote 2, 3081-0541)
De segunda a sábado, das 11h30 à 0h; domingo, das 11h30 às 17h. Espaço criado pelo arquiteto Marcelo Almeida, em torno de uma velha figueira. Nove cortes de carne - entre eles, assado de tira e prime rib preparados na hora, ao estilo uruguaio, em fogo a lenha. Acompanham saladas variadas, arroz, batata e polenta. Na sobremesa, celestino (crepe caramelizado por fora e recheado com doce de leite Figueira, feito na casa). CC e CD: Visa, Amex e Mastercard. TQ: não aceita. Capacidade para 130 pessoas.

Contemporâneo**AUTHORAL**

(302 Sul, BL. A; 3225-0052)
De segunda a sexta, das 12h às 15h, e

ANA RAYSSA/CB/D.A PRESS



Creme brulee, do Daniel Briand: um gostinho francês na cidade

MYKE SENA/DIVULGAÇÃO



Prato assado de tira do restaurante Figueira Da Villa Parrilla

das 19h à 0h; sábado, das 12h às 17h, e das 19h à 0h; e domingo, das 12h às 17h. Uma das opções é o nhoque de banana-da-terra com linguiça artesanal e sugo de tomates. Há, também, o baião de dois cremoso com lagostins. Outra sugestão é o menu degustação em oito etapas. Capacidade 78 Lugares.

LE PLATEAU D'ARGENT

(SHN, Q.5, Hotel Mercure; 3424-2017)
Diariamente, das 12h às 15h, e das 19h às 23h. Pratos nacionais e internacionais sob comando do chef Alvimar Mesquita. Filé mignon ao molho de cabernet sauvignon com risoto de açafrão e brócolis. Há almoço executivo de segunda a sexta, como filé de frango com arroz e legumes na manteiga, fritas e farofa de ovos. Na sobremesa, torrão de chocolate amargo com amêndoas. CC e CD: todos. TQ: não aceita. Capacidade para 100 pessoas.

Creperia**CREPE AU CHOCOLAT**

(109 Norte, BL. C, lj. 5; 3340-7009. 210 Sul, BL. B; 3443-2050)

De domingo a quinta, das 11h30 à 0h; sexta e sábado, das 11h30 à 1h. Creperia tradicional da cidade oferece o famoso naruê chocolat, com recheio de chocolate ao leite e morangos frescos e uma bola de sorvete de creme; o marujo tem recheio de camarão e queijo catupiry. CC e CD: Visa, Mastercard e American Express. TQ: não aceita. Capacidade para 150 pessoas (na 109 Norte).

CRÊPE ROYALE

(207 Sul, BL. C, lj. 37; 3443-4777)

De domingo a quinta, das 17h à 0h, sexta e sábado, das 17h à 1h. O rodízio França apresenta 45 sabores de crepes doces e salgados. Funciona também à la carte. Para acompanhar, uma seleção de 70 rótulos de vinhos. Crepe de camarão ao molho bisque (salteado no azeite de oliva); e de brigadeiro com morango. CC e CD: Todos. TQ: não aceita, Capacidade para 60 pessoas.

Doceria**CASA DOCE**

(112 Sul, BL. A, lj. 29; 3445-2807)

De terça a sexta, das 9h às 20h; sábado, das 9h às 19h; domingo, das 10h às 18h. Serve bolos, doces, salgados, cafés, pães e sorvetes. Minibolos (porção individual) de sabor dueto (brigadeiro branco e escuro); sorvete italiano artesanal e sorvete de chocolate valrhona e pistache. CC e CD: todos. TQ: não aceita. Capacidade para 60 pessoas.

Francês**MOOD**

(SCES, Tc. 2, Centro de Lazer Beira Lago; 3225-1717)

De terça a sábado, almoço, das 12h às 15h; de segunda a quinta, das 19h à 0h; sexta e sábado, das 19h à 1h; domingo, das 12h às 16h. Serve pratos à la carte. Filé-mignon ao molho rôti com risoto de grana padano e rapadura; robalo grelhado com banana frita, molho de tomates frescos, azeitonas e manjeriço com arroz do chef. Adega com mais de 94 rótulos. CC e CD: Visa e Mastercard. TQ: não aceita. Capacidade para 120 pessoas.