

## DNA francês

Localizado na 402 Sul, em meio a alguns dos restaurantes mais populares da cidade, o Le Vin chama a atenção, justamente, por carregar o DNA da culinária e da cultura francesas. “Nosso restaurante transporta essa experiência de bistrô com fidelidade, fazendo com que nossos clientes se sintam abraçados pela gastronomia de forma acessível, sem abrir mão da qualidade e da atenção aos detalhes em todos os passos. Do menu à decoração, da carta de vinhos à luz baixa, todo o conjunto é um convite ao momento”, garante o sócio Wagner Parente.

“As receitas que compõem o nosso menu são passadas de geração em geração, prezando sempre pelo cuidado na escolha dos insumos e pela padronização da experiência: hoje ou amanhã, o prato mantém a sua essência. Sabe aquela sensação de desejar uma comida e ela preservar o sabor exatamente como você se lembra? Esse é o nosso desejo: ser um destino certo”, acrescenta o proprietário.

Os “best-sellers” da casa, segundo Wagner, começam pelas entradas, com o clássico steak tartare (R\$ 73), por exemplo, acompanhado por batatas rústicas. Entre os pratos principais, os destaques ficam por conta do boeuf bourguignon (R\$ 85), carne bovina, legumes, bacon e vinho tinto, servido com purê de batatas;

LAZU PARA LE VIN/REPRODUÇÃO



O cassoulet, preparado com feijão branco e carnes variadas, é um dos destaques do Le Vin

o cassoulet (R\$ 78), preparado com feijão branco e carnes variadas; e o filé mignon com risoto de cogumelos (R\$ 124).

Pratos como o confit de pato (R\$ 198), com batatas salteadas e molho roti, e o arroz de pato (R\$ 98) também chamam atenção do

público. Por fim, as sobremesas mais pedidas são o tradicional crême brûlée (R\$ 38) e o mousse de chocolate (R\$ 29), “bem aerado e suave

— como manda a tradição”, afirma Wagner.

Para harmonizar, o proprietário indica os rótulos Beau Roche (R\$ 168), fresco e versátil; Tons de Duorum (R\$ 158), que acompanha muito bem pratos mais estruturados; Sexy Fish Malbec (R\$ 168), de perfil mais intenso; e o Loios Tinto (R\$ 148), opção equilibrada e fácil de beber.

### Onde comer?

#### La Cheminée

Setor Sudoeste  
Quadra 301 — Edifício Dakota (Subsolo)  
De terça a quinta, das 12h às 15h e das 19h às 23h30  
Sexta, das 12h às 15h30 e das 19h às 23h30  
Sábado, das 19h às 23h30  
Domingo, das 12h às 15h30

#### La Fleur Bistrô

CLSW 302, bloco A, loja 8  
De segunda a quinta, das 12h à 0h  
Sexta e sábado, das 12h à 1h  
Domingo, das 16h à 0h

#### Le Jardin Bistrot

CLSW 301, bloco A, loja 14  
De terça a sábado, das 12h às 23h  
Domingo, das 12h às 18h

#### Le Vin Bistrô Brasília

CLS 402, bloco A, loja 21  
De segunda a quinta, das 12h às 15h e das 19h às 23h  
Sexta e sábado, das 12h à 0h  
Domingo, das 12h às 17h