



MAISON VEROT

Couvert.....R\$20,00
Pâté Grand-Mère, terrine de pot-au-feu, manteiga da casa, baguete tradição francesa e azeitonas

SUGESTÃO DO CHEF

Pâté en croûte de pato e mangaR\$75,00
Servido com mix de folhas

Pâté en croûte Houdan de porco e pistache.....R\$75,00
Servido com mix de folhas

ENTRADAS

Carpaccio R\$ 102,00
Angus, lascas de Grana Padano, mostarda, alcaparras, rúcula

Aguachile de Acerola R\$ 82,00
Carapau fresco, acerola, limão, tremoço, azeite, pimenta-de-cheiro

Crudo de Salmão R\$ 88,00
Abacate, crocante de quinoa, azeite trufado

Steak Tartare R\$ 130,00
Angus, alcaparra, mostarda à L'Ancienne, molho inglês, fritas

Schnitzel de Beringela R\$ 80,00
Arroz basmati com açafrão e coentro, molho de tomate, parmesão e rúcula

ALL DAY LONG

Bowl de GranolaR\$62,00
Iogurte, frutas maceradas, geleia de blueberry

Pancake/Waffle.....R\$62,00
Maple Syrup, manteiga da casa, morango

AçaíR\$ 60,00
Açaí, banana, morango, granola da casa

TapiocaR\$ 58,00
Peito de peru com queijo Minas

Steak & Eggs.....R\$ 80,00
Tiras de mignon grelhado, salsa de trufa, ovo frito

Ovos BenedictR\$ 52,00
Croissant, salmão defumado, molho béarnaise, pimenta preta

Seleção Viennoiserie.....R\$ 50,00
Croissant, pain au chocolat, croissant de amêndoas

Salada Caesar de Frango.....R\$ 75,00
Frango, alface romana, bacon, croutons, molho

Salada Caesar de Camarão R\$ 131,00
Camarão, alface romana, bacon, croutons, molho

Salada NiçoiseR\$ 80,00
Atum, mix de folhas, ovo cozido, tomate, cebola roxa, vagem holandesa

Ovos Mexidos e Salmão DefumadoR\$ 56,00
Brioche, ovos mexidos, salmão defumado, espinafre

Omelete de Presunto e QueijoR\$ 58,00
Ovos orgânicos, presunto cozido, muçarela, mix de folhas, tomate, palmito

Omelete de CogumelosR\$ 60,00
Ovos orgânicos, cogumelo shiitake, cogumelo Paris, mix de folhas, tomate, palmito

SOPAS E CREMES

Sopa Francesa de Cebola Gratinada R\$ 70,00
Vinho tinto, manteiga, torrada, Grana Padano gratinado

Sopa de Tomate R\$ 60,00
Batata, cebola, azeite, ovo perfeito

Canja de Galinha Caipira R\$ 60,00
Cenoura, cebola, arroz, tomate, batata

Creme de Aspargos R\$ 67,00
Aspargos, caldo de legumes, alho, azeite

MUST

SANDUÍCHES & TOASTS

Club Sanduíche Frango..... R\$ 72,00
Pão de forma, frango, ovo, bacon, muçarela, tomate, alface, maionese, fritas

Tivoli Burger R\$ 85,00
Brioche, blend de Filet Mignon e ancho, cheddar, anel de cebola empanado, bacon, tomate, alface, fritas

Misto Quente R\$ 65,00
Pão de forma, muçarela, presunto, fritas

Sanduíche Praia do Forte..... R\$ 72,00
Ciabatta, Filet Mignon, cebola, tomate, muçarela, alface, fritas

Croque Madame R\$ 70,00
Pão de Brioche, molho béchamel, queijo Gruyère, presunto, mostarda Dijon, ovo perfeito, fritas

Toast de Abacate R\$ 53,00
Brioche, ovos mexidos, abacate, creme de queijo

Toast de Cogumelos R\$ 60,00
Brioche, mix de cogumelos, queijo de cabra, cebote, páprica defumada

Toast de Espinafre R\$ 52,00
Brioche, espinafre, ricota fresca, ovo pochê

Bagel de Salmão Defumado R\$ 55,00
Bagel, salmão defumado, cream cheese e rúcula selvagem

Hot Dog..... R\$ 50,00
Pão de hot dog, salsicha artesanal, mostarda, barbecue de goiaba e pickles de cebola roxa

PARA COMPARTILHAR

Croquete de Cupim - 4 unidades R\$ 84,00
Cupim em baixa temperatura, maionese defumada

Pastel Palito - 4 unidades R\$ 70,00
Muçarela, salsa de tartufo

Burrata Italiana Clássica..... R\$ 89,00
Tomate confit, pão italiano, manjerição, pesto de pistache

Filet Mignon Bites R\$ 76,00
Isas de Filet Mignon, cogumelos, tomate, cebola, molho demi-glace

Bolinho de Falafel Vegano - 5 unidades..... R\$ 60,00
Bolinho de falafel, molho tahine, molho de tomate

Charcuterie.....R\$ 87,00
Queijo cuesta, terrine de pato e pistache, terrine de pato e pimenta-biquinho

Pastrami e Fritas..... R\$ 80,00
Batata frita, pastrami desfiado, cheddar

Crudos da Casa R\$ 89,00
Atum, pescada, salmão, vinagrete de limão-siciliano, sal trufado

Piadina de Peixe R\$ 75,00
Peixe empanado, salada de cebola roxa, coentro, rúcula, aioli de limão, pesto

Coxinha de Pastrami - 4 unidades R\$ 70,00
Pastrami, parmesão e maionese da casa

Batata Trufada R\$ 68,00
Parmesão, batata rústica, azeite de trufa

-  CONTÉM GLÚTEN
-  CONTÉM CRUSTÁCEOS
-  VEGETARIANO
-  CONTÉM LACTOSE
-  CONTÉM MOLUSCOS
-  VEGANO
-  CONTÉM NUTS
-  PESCA SUSTENTÁVEL
-  EGG FREE

PRINCIPAIS

Filet Mignon à Café de Paris R\$ 160,00
Purê de batata com queijo, brócolis romanesco, manteiga à Café de Paris

Picadinho do Chef..... R\$ 155,00
Filet Mignon, arroz branco, batata palha da casa, ovo perfeito, banana empanada

Fraldinha Grelhada R\$ 140,00
Risoto de parmesão, molho poivre vert

Schnitzel Tivoli..... R\$ 120,00
Peito de frango, Panko, rúcula, risoto de açafrão, limão-siciliano

Salmão Grelhado R\$ 122,00
Risoni, molho oriental, tarê

Caldeirada de Frutos do MarR\$ 161,00
Camarão, lula, polvo, mexilhões, arroz

Polvo Grelhado..... R\$ 221,00
Purê de couve-flor, passata de tomate e azeitonas, crocante de Panko

Bacalhau Confit R\$ 200,00
Lombo de bacalhau, ovo de cordona, pickles de cebola roxa, rúcula, purê de batata

Fettuccine ao Molho de Camarão R\$ 142,00
Fonduta de Grana Padano, farofa de limão, salsa de tartufo

Rigatone alla Carbonara R\$ 107,00
Cebola, bacon, gema de ovo orgânico, Grana Padano

Arroz de Pato R\$ 153,00
Arroz, cebola roxa, bacon, vinho do Porto e linguiça defumada

Nhoque NoisetteR\$ 110,00
Molho pomodoro, camarão grelhado, ricota fresca, limão-siciliano e crostini

Risoto Funghi R\$ 92,00
Arroz arbório, funghi secci, cogumelos, manteiga e parmesão

Linguine ao Fileto R\$ 153,00
Linguine, cubos de mignon, fonduta e molho demi-glace

Tagliolini ao PestoR\$ 97,00
Tagliolini, pesto de pistache, straciatella, raspas de limão-siciliano

MINI SOBREMESAS

Brownie de Chocolate..... R\$ 28,00
Praliné de amêndoas, sorvete de mascarpone, mousse de doce de leite

Pudim Tivoli - Provavelmente, o melhor do planeta!R\$ 27,00
Leite condensado, ovos, açúcar, leite

Tiramisù do Chef R\$ 29,00
Mascarpone, cacau e café

Pavlova..... R\$ 23,00
Mousse de limão-siciliano, frutas vermelhas, sorbet de maracujá, cassis

Torta Basca de PistacheR\$ 27,00
Calda de chocolate

Torta Vegana de Chocolate R\$ 29,00
Torta vegana de chocolate com caramelo e sorbet de coco

Seleção de Sorvetes by TivoliR\$ 27,00
Giandua crocante, maracujá, pistache, frutas vermelhas, sorvete de Baileys

Frutas da Estação R\$ 23,00
Frutas da época servidas em fatias

TAXA DE 13% DE SERVIÇO OPCIONAL.
ITENS E VALORES SUJEITOS A ALTERAÇÃO.
PROCON E VIGILÂNCIA: PRAÇA DO CARMO, S/Nº - SÃO PAULO, TELEFONE: 151.



MAISON VEROT

Couvert.....R\$20,00
Pâté Grand-Mère, pot-au-feu terrine, house-made butter, traditional french baguette and olives

CHEF’S SUGGESTION

Duck and Mango Pâté en CroûteR\$75,00
Served with mixed greens

Houdan Pork and Pistachio Pâté en Croûte.....R\$75,00
Served with mixed greens

APPETIZERS

Carpaccio.....R\$ 102,00
Angus beef, Grana Padano chips, mustard, capers, arugula

Acerola Aguachile.....R\$ 82,00
Fresh Carapau, acerola, lime, lupin beans, olive oil, chili pepper

Salmon Crudo.....R\$ 88,00
Avocado, crispy quinoa, truffle oil

Steak TartareR\$ 130,00
Angus steak, capers, à L’Ancienne mustard, Worcestershire sauce, french fries

Eggplant Schnitzel.....R\$ 80,00
Basmati rice with saffron, cilantro, tomato sauce, parmesan, arugula

ALL DAY LONG

Granola Bowl.....R\$ 62,00
Yogurt, macerated fruits, blueberry jelly

Pancake/Waffle.....R\$ 62,00
Maple Syrup, homemade butter, strawberries

Açaí.....R\$ 60,00
Açaí, banana, strawberry, homemade granola

Tapioca.....R\$ 58,00
Turkey breast with Minas cheese

Steak & Eggs.....R\$ 80,00
Grilled Filet Mignon strips, truffle sauce, fried egg

Eggs Benedict.....R\$ 52,00
Croissant, smoked salmon, béarnaise sauce, black pepper

Viennoiserie Selection.....R\$ 50,00
Croissant, pain au chocolat, almond croissant

Chicken Caesar Salad.....R\$ 75,00
Chicken, romaine lettuce, bacon, croutons, dressing

Shrimp Caesar Salad.....R\$ 131,00
Shrimp, romaine lettuce, bacon, croutons, dressing

Niçoise Salad.....R\$ 80,00
Tuna, mixed greens, boiled eggs, tomato, red onion, dutch green beans

Smoked Salmon and Scrambled Eggs.....R\$ 56,00
Brioche, scrambled eggs, smoked salmon, spinach

Ham & Cheese Omelette.....R\$ 58,00
Organic eggs, ham, mozzarella, mixed greens, tomato, heart of palm

Mushroom Omelette.....R\$ 60,00
Organic eggs, shiitake mushroom, Paris mushroom, mixed greens, tomato, heart of palm

SOUPS & CREAMS

Gratin French Onion Soup.....R\$ 70,00
Red wine, butter, toast, gratin Grana Padano

Tomato Soup.....R\$ 60,00
Potato, onion, olive oil, perfect egg

Chicken SoupR\$ 60,00
Carrot, onion, rice, tomato, potato

Asparagus Cream.....R\$ 67,00
Asparagus, vegetable broth, garlic, olive oil

MUST

SANDWICHES & TOASTS

Chicken Club Sandwich.....R\$ 72,00
Sliced bread, chicken, egg, bacon, mozzarella, tomato, lettuce, mayonnaise, french fries

Tivoli Burger.....R\$ 85,00
Brioche, Filet Mignon and ancho blend, cheddar, bacon, breaded onion ring, tomato, lettuce, french fries

Grilled Ham & Cheese.....R\$ 65,00
Sliced bread, mozzarella, ham, french fries

Praia do Forte Sandwich.....R\$ 72,00
Ciabatta, Filet Mignon, onion, tomato, mozzarella, lettuce, french fries

Croque Madame.....R\$ 70,00
Brioche bread, béchamel sauce, Gruyère cheese, ham, Dijon mustard, perfect egg, french fries

Avocado Toast.....R\$ 53,00
Brioche, scrambled eggs, avocado, cream cheese

Mushroom Toast.....R\$ 60,00
Brioche, mixed mushrooms, goat cheese, chives, smoked paprika

Spinach Toast.....R\$ 52,00
Brioche, spinach, fresh ricotta, poached egg

Smoked Salmon Bagel.....R\$ 55,00
Bagel, smoked salmon, cream cheese, arugula

Hot Dog.....R\$ 50,00
Hot dog bread, artisanal sausage, mustard, guava barbecue sauce, pickled red onion

TO SHARE

Beef Hump Croquettes - 4 pieces.....R\$ 84,00
Slow-cooked beef hump, smoked mayonnaise

Pastel/Brazilian Fried Pastry - 4 pieces.....R\$ 70,00
Mozzarella, truffle salsa

Classic Italian Burrata.....R\$ 89,00
Confit tomatoes, Italian bread, basil, pistachio pesto

Filet Mignon Bites.....R\$ 76,00
Filet mignon strips, mushrooms, tomato, onion, demi-glace sauce

Vegan Falafel Croquette - 5 pieces.....R\$ 60,00
Falafel balls, tahini sauce, tomato sauce

Charcuterie.....R\$ 87,00
Cuesta cheese, duck and pistachio terrine, duck and biquinho pepper terrine

Pastrami and Fries.....R\$ 80,00
French fries, shredded pastrami, cheddar cheese

Homemade Crudos.....R\$ 89,00
Tuna, hake, salmon, Sicilian lemon vinaigrette, truffle salt

Fish Piadina.....R\$ 75,00
Breaded fish, red onion salad, cilantro, arugula, lime aioli, pesto

Pastrami Coxinha - 4 pieces.....R\$ 70,00
Pastrami, parmesan cheese, house mayonnaise

Truffle Fries.....R\$ 68,00
Parmesan cheese, rustic potatoes, truffle oil

CONTAINS GLUTEN	CONTAINS CRUSTACEANS	VEGETARIAN
CONTAINS LACTOSE	CONTAINS MOLLUSCS	VEGAN
CONTAINS NUTS	SUSTAINABLE SEAFOOD	EGG-FREE

MAIN COURSES

Filet Mignon à Café de Paris.....R\$ 160,00
Mashed potatoes with cheese, romanesco broccoli, Café de Paris butter

Chef’s Picadinho.....R\$ 155,00
Filet Mignon, white rice, homemade shoestring potatoes, perfect egg, breaded banana

Grilled Flank Steak.....R\$ 140,00
Parmesan risotto, poivre vert sauce

Schnitzel Tivoli.....R\$ 120,00
Chicken breast, Panko, arugula, saffron risotto, sicilian lemon

Grilled Salmon.....R\$ 122,00
Risoni, oriental sauce, taré

Seafood Stew.....R\$ 161,00
Shrimp, squid, octopus, mussels and rice

Grilled Octopus.....R\$ 221,00
Cauliflower purée, tomato passata, olives, Panko crumble

Bacalhau Confit.....R\$ 200,00
Cod loin, quail egg, pickled red onion, arugula, mashed potatoes

Shrimp Fettuccine.....R\$ 142,00
Fonduta Grana Padano, lime farofa, truffle salsa

Rigatone alla Carbonara.....R\$ 107,00
Onion, bacon, organic egg yolk, Grana Padano

Duck Rice.....R\$ 153,00
Duck rice, red onion, bacon, Port wine and smoked sausage

Noisette Gnocchi.....R\$ 110,00
Pomodoro sauce, grilled shrimp, fresh ricotta, sicilian lemon, crostini

Mushroom Risotto.....R\$ 92,00
Arborio rice, dried mushrooms, fresh mushrooms, butter, parmesan

Linguine al Filetto.....R\$ 153,00
Linguine, Filet Mignon cubes, parmesan fondue, demi-glace sauce

Tagliolini al Pesto.....R\$ 97,00
Tagliolini pistachio pesto, stracciatella, Sicilian lemon zest

MINI DESSERTS

Chocolate Brownie.....R\$ 28,00
Almond praline, mascarpone ice cream, dulce de leche mousse

Tivoli Flan - Probably the best on the planet!.....R\$ 27,00
Condensed milk, eggs, sugar, milk

Chef’s Tiramisu.....R\$ 29,00
Mascarpone, cocoa and coffee

Pavlova.....R\$ 23,00
Sicilian lemon mousse, berries, passion fruit sorbet, cassis

Basque Pistachio Cheesecake.....R\$ 27,00
Chocolate syrup

Vegan Chocolate Tart.....R\$ 29,00
Vegan chocolate and caramel tart served with coconut sorbet

Tivoli Ice Cream Selection.....R\$ 27,00
Crunchy gianduja, passion fruit, pistachio, berries, and Baileys ice cream

Seasonal Fruits.....R\$ 23,00
Sliced seasonal fresh fruits

AN OPTIONAL 13% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED.
MENU ITEMS AND PRICES ARE SUBJECT TO CHANGE.
CONSUMER PROTECTION (PROCON) & SANITARY SURVEILLANCE: PRAÇA DO CARMO, S/Nº -
SÃO PAULO, PHONE: 151.