

# Le Petit Clos

R E S T A U R A N T  
Gramado - RS

A tradição e o pioneirismo da família Gobbi na gastronomia gramadense passa de geração em geração há décadas. A consagrada cozinha do Restaurante Le Petit Clos, desde 1977, vem fazendo parte da história de Gramado. Seguindo os passos da matriarca Olinda Marodin Gobbi, hoje a filha Carmem e a neta Ana, estão à frente desta prestigiada casa, oferecendo pratos requintados e exclusivos que agradarão os mais exigentes paladares.

É premiado desde 1986 com a estrela do Guia 4 Rodas e reconhecido pelo Trip Advisor com o Certificado de Excelência.



CERTIFICADO  
DE EXCELÊNCIA



# Menu

## Entradas

Couvert (por pessoa) .....	R\$ 22,00
Carpaccio (com Alcaparras e Parmesão).....	R\$ 92,00
Bolinhos de Bacalhau (porção com 6).....	R\$ 76,00
Creme de Aspargos.....	R\$ 62,00
Canja.....	R\$ 52,00
Salada do Chef Brun (mix folhas verdes, cenoura, brócolis, palmito, champignon, kani, laranja e maçã).....	R\$ 58,00
Petit Salade (alface americana, frango desfiado, tomate seco, uvas e lascas de queijo).....	R\$ 52,00

## Festivals

(preparação mínima para 2 pessoas)

Festival de Fondue na Pedra .....	R\$ 220,00
Sequência das fondues de queijo suíço, carne (filé mignon, suíno, frango) e chocolate	(por pessoa)
Festival de Fondue Bourguignonne (gordura de côco) .....	R\$ 255,00
Sequência das fondues de queijo, carne (filé mignon, suíno e frango) e chocolate	(por pessoa)
Festival de Fondue Vegetariano.....	R\$ 202,00
Sequência de fondues de queijo, legumes na pedra e chocolate	(por pessoa)
Festival de Fondue Vegano.....	R\$ 202,00
Sequência de fondues de queijo vegano, legumes na pedra e chocolate vegano	(por pessoa)

## Especialidades Suíças

Fondue Suíço Tradicional.....	R\$ 258,00
Queijo emmental e gruyère importados	(para 02 pessoas)
Fondue de Queijos Zero Lactose .....	R\$ 276,00
Acompanha batatinha, brócolis, picles e calabresinha	(para 02 pessoas)
Fondue de Queijo Vegano.....	R\$ 258,00
Brócolis, batatinha, picles e goiabada	(para 02 pessoas)
Fondue Spéciale.....	R\$ 198,00
Creme de abóbora, acompanha legumes e pão	(para 02 pessoas)
Fondue Bourguignonne .....	R\$ 314,00
Filés mignon e frango na gordura de côco	(para 02 pessoas)
Fondue ao Vinho .....	R\$ 288,00
Filé mignon no consomé de vinho	(para 02 pessoas)
Fondue Chinoise .....	R\$ 288,00
Filé mignon no consomé de carne	(para 02 pessoas)
Pedrada .....	R\$ 288,00
Filés mignon, suíno e frango	(para 02 pessoas)
Légumes en Pierre .....	R\$ 202,00
Legumes da estação	(para 02 pessoas)
Fondue de Crevettes .....	R\$ 228,00
Camarão empanado	(por pessoa)
Raclette á Parma.....	R\$ 128,00
(para 01 pessoa)	
Raclette.....	R\$ 108,00
(para 01 pessoa)	
Batata Suíça.....	R\$ 56,00
(para 01 pessoa)	

*Risotos*

Camarão e limão siciliano .....	<b>R\$ 128,00</b>
Bacalhau com azeitonas e pimentão.....	<b>R\$ 138,00</b>
Salmão com ervas.....	<b>R\$ 128,00</b>
Filé suíno com bacon e alecrim.....	<b>R\$ 118,00</b>
Marguerita com palmito .....	<b>R\$ 118,00</b>

*Peixes*

Camarão à Punta de Leste (com molho branco, presunto, azeitona e champignon).....	<b>R\$ 198,00</b> <small>(para 01 pessoa)</small>
Camarão ao Molho de Champagne (acompanha arroz branco).....	<b>R\$ 198,00</b> <small>(para 01 pessoa)</small>
Bacalhau à Portuguesa (postas com azeitona, pimentão, cebola, ovos e batata à vapor).....	<b>R\$ 198,00</b> <small>(para 01 pessoa)</small>
Bacalhau Nunca Chega (desfiado c/ cebola, presunto, batata palha e ovos picados).....	<b>R\$ 192,00</b> <small>(para 01 pessoa)</small>
Peixe a Meunier (congrilo grelhado, molho de alcaparra, batata a vapor).....	<b>R\$ 146,00</b> <small>(para 01 pessoa)</small>
Salmão do Chef (grelhado ao molho de mostarda, mel e gengibre, purê de maçã e palmito grelhado).....	<b>R\$ 149,00</b> <small>(para 01 pessoa)</small>
Truta Gorgonzola (grelhada, recheada com queijo gorgonzola, acompanhada de brócolis e batata soute). .....	<b>R\$ 126,00</b> <small>(para 01 pessoa)</small>
Truta com Amêndoas (grelhada, molho de amêndoas com ervas de provence e batata à vapor).....	<b>R\$ 126,00</b> <small>(para 01 pessoa)</small>

*Aves*

Frango Light (filé de frango grelhado com molho de iogurte, acompanha legumes no vapor).....	<b>R\$ 116,00</b> <small>(para 01 pessoa)</small>
Filé de Frango com Frutas..... <small>(filé de frango grelhado, molho agridoce, frutas tropicais flambadas, guarnecida com beringelas grelhadas)</small>	<b>R\$ 116,00</b> <small>(para 01 pessoa)</small>

*Filés*

Filé à Petit Clos (grelhado, molho quatre epiccé, palmito e aspargos grelhados).....	<b>R\$ 128,00</b> <small>(para 01 pessoa)</small>
Filé do Chef Jorge Nascimento (grelhado, molho de shitak e risoto de abobrinha).....	<b>R\$ 128,00</b> <small>(para 01 pessoa)</small>
Steak ou Poivre (filé plati, pimenta, molho demi-glace, batata ao creme).....	<b>R\$ 128,00</b> <small>(para 01 pessoa)</small>
Filé 4 queijos (grelhado, acompanha legumes).....	<b>R\$ 128,00</b> <small>(para 01 pessoa)</small>

*Carnes Especiais*

Carrér de cordeiro (molho de vinho, acompanha maçã e figo caramelado e risoto de damasco).....	<b>R\$ 188,00</b> <small>(para 01 pessoa)</small>
--	--

# Bebidas

---

## Espumantes

---

### França

Moet & Chandon Imperial Brut - Epernay..... R\$ 585,00

---

### Itália

Ferrari Brut Branca - Trentino..... R\$ 496,00

Sperone Pró Secco - Vêneto..... R\$ 194,00

---

### Brasil

Chandon Passion Rose - Garibaldi/RS..... R\$ 198,00

Chandon Brut Branca - Garibaldi/RS..... R\$ 198,00

Chandon Riche Demi Sec - Garibaldi/RS..... R\$ 198,00

Cave Pericó Brut Rosé..... R\$ 142,00

Cave Pericó Brut Branco - São Joaquim/SC..... R\$ 142,00

Casa Valduga Moscatel - Vale dos Vinhedos/RS..... R\$ 124,00

---

## Vinhos Brancos

---

### França

Château de la Mallevielle - Bergerac..... R\$ 278,00

---

### Portugal

Esporão Reserva - Alentejo..... R\$ 285,00

---

### Brasil

Vallontano Chardonnay - Vale dos Vinhedos/RS..... R\$ 108,00

Casa Valduga Naturelle Branco - Vale dos Vinhedos/RS..... R\$ 88,00

---

### Argentina

Las Perdices Pinot Grigio - Angrelo/Mendoza..... R\$ 132,00

---

### Chile

Casa del Toqui Reserva Sauvignon Blanc - Vale Cachapoal..... R\$ 122,00

---

## Vinhos Rosés

---

### França

Château de la Mallevielle - Bergerac..... R\$ 255,00

---

### Brasil

Villa Francioni Rosé - São Joaquim/SC..... R\$ 186,00

---

*Vinhos Tintos*

---

*França*

Louis Jadot Pinot Noir - Bourgogne.....	<b>R\$ 412,00</b>
Beaujolais - Beaujolais.....	<b>R\$ 222,00</b>

---

*Itália*

Brunello di Montalcino - Toscana.....	<b>R\$ 887,00</b>
Barolo - Piemonte.....	<b>R\$ 492,00</b>
Chianti - DOCG - Toscana.....	<b>R\$ 198,00</b>
Lambrusco Rosso Dolce dell'Emília IGT - Emília Romagna.....	<b>R\$ 108,00</b>

---

*Portugal*

Esporão Reserva tinto - Alentejo.....	<b>R\$ 346,00</b>
Encostas de Estremoz - Grande Escolha - Alentejo.....	<b>R\$ 248,00</b>
Bis Escolha do Enólogo - Alentejo.....	<b>R\$ 129,00</b>

---

*Espanha*

Marquez de Riscal Reserva - Rioja.....	<b>R\$ 410,00</b>
--	-------------------

---

*Brasil*

Villa Francioni - São Joaquim/SC.....	<b>R\$ 368,00</b>
Casa Valduga Terroir Cabernet Sauvignon - Vale Vinhedos/RS.....	<b>R\$ 156,00</b>
Ravanello Merlot / Cabernet Sauvignon - Gramado/RS.....	<b>R\$ 138,00</b>
Don Laurindo Cabernet Sauvignon - Vale dos Vinhedos/RS.....	<b>R\$ 138,00</b>
Don Laurindo Tannat - Vale dos vinhedos/RS.....	<b>R\$ 152,00</b>
Boscato Cave Merlot - Nova Pádua/RS.....	<b>R\$ 132,00</b>
Vallontano Reserva Merlot - Vale dos Vinhedos/RS.....	<b>R\$ 116,00</b>
Casa Valduga Naturelle Tinto - Vale dos Vinhedos/RS.....	<b>R\$ 92,00</b>

---

*Argentina*

Angelica Zapata Malbec - Agrelo/Mendoza.....	R\$ 586,00
Catena Malbec - Agrelo/Mendoza.....	R\$ 352,00
Las Perdices Reserva Pinot Noir - Agrelo/Mendoza.....	R\$ 198,00
Siete Fincas Malbec - Mendoza.....	R\$ 152,00
Las Perdices Malbec - Agrelo/Mendoza.....	R\$ 132,00
Finca La Daniela C. Sauvignon - Los Sauces/Mendoza.....	R\$ 132,00

---

*Chile*

Montes Alpha Cabernet Sauvignon.....	R\$ 398,00
Carmen Reserva Merlot.....	R\$ 206,00
Carmen Carmenère.....	R\$ 198,00
Cousiño Macul Antiguas Reserva C. Sauvignon - V. Central.....	R\$ 196,00
Viu Manent Reserva Merlot - Vale de Colchagua.....	R\$ 182,00
Casas del Toqui Terroir Selection Syrah - Vale Cachapoal.....	R\$ 162,00
Cousiño Macul Don Luiz Cabernet Sauvignon.....	R\$ 148,00
Ventisquero Reserva Carmenère - Vale Central.....	R\$ 142,00
Casas del Toqui Reserva Pinot Noir - Vale Cachapoal.....	R\$ 128,00
Léon Tarapacá Cabernet Sauvignon - Vale Central.....	R\$ 118,00
Léon Tarapacá Carmenère - Vale Central.....	R\$ 118,00

---

*Estados Unidos*

Carnivor - Zinfandel - Califórnia.....	R\$ 224,00
--	------------

---

*África do Sul*

Kadette Kanonkop - Stellenbosch.....	R\$ 285,00
--------------------------------------	------------

---

*Austrália*

Penfolds-koonunga Hill Shiraz.....	R\$ 264,00
------------------------------------	------------

---

*Nova Zelândia*

Cloudy Bay Pinot Noir.....	R\$ 388,00
----------------------------	------------

---

*Meias Garrafas*

---

*Espumante*

1/2 Vallontano Brut - Brasil/RS.....	<b>R\$ 72,00</b>
1/2 Casa Valduga Brut - Brasil/RS.....	<b>R\$ 69,00</b>
1/2 Casa Valduga Moscatel - Brasil/RS.....	<b>R\$ 62,00</b>

---

*Vinhos Brancos*

1/2 Casa del Toqui - Sauvignon Blanc.....	<b>R\$ 68,00</b>
1/2 Cava Negra Chardonnay - Argentina.....	<b>R\$ 56,00</b>

---

*Vinhos Tintos*

1/2 Carmem Carmenere - Chile.....	<b>R\$ 112,00</b>
1/2 Carmem Merlot - Chile.....	<b>R\$ 112,00</b>
1/2 Don Laurindo Cabernet Sauvignon - Brasil.....	<b>R\$ 69,00</b>
1/2 Léon de Tarapacá Cabernet Sauvignon - Chile.....	<b>R\$ 63,00</b>
1/2 Cava Negra Malbec - Argentina.....	<b>R\$ 56,00</b>

---

*Vinhos Fortificados e Generosos*

Viu Manent Noble Semillion Botrytis - Chile - garrafa 500ml.....	<b>R\$ 189,00</b>
Perini Éden Branco Licoroso - Brasil - garrafa 500ml.....	<b>R\$ 148,00</b>
Vinho Porto 10 anos - Douro/Portugal - dose 80ml.....	<b>R\$ 28,00</b>
Vinho Porto Tinto - Douro/Portugal - dose 80ml.....	<b>R\$ 15,00</b>

### *Whiskies Importados*

Chivas Regal 18 years.....	R\$ 96,00
Dimple 15 years.....	R\$ 82,00
Johnnie Walker Black.....	R\$ 45,00
Johnnie Walker Red.....	R\$ 35,00
Jack Daniel's.....	R\$ 35,00

### *Whiskies Nacionais*

Bell's.....	R\$ 28,00
Passport.....	R\$ 28,00

### *Cognacs*

Hennessy Privilège-França.....	R\$ 88,00
Fundador-Espanha.....	R\$ 42,00

### *Licores Importados*

Jöegermeister (Amaro de Ervas).....	R\$ 45,00
Grand Marnier (laranja) - França.....	R\$ 45,00
Drambuí (mel, erva, wiskie) - Escócia.....	R\$ 45,00
Cuarenta y Três (43 ervas e cereais) Espanha.....	R\$ 45,00
Marie Brizard (cassis) - França.....	R\$ 45,00
Frangélico (nozes e cereais) - Itália.....	R\$ 40,00
Kahlúa (café) - México.....	R\$ 40,00

### *Licores Nacionais*

Cointreau (laranja).....	R\$ 32,00
Strega (frutas e erva).....	R\$ 32,00

### *Drinks*

Kirsh.....	R\$ 52,00
Caipifruta (morango e abacaxi).....	R\$ 46,00
Caipiroska.....	R\$ 40,00
Caipirinha.....	R\$ 36,00
Vodka Absolut.....	R\$ 42,00
Vodka Smirnoff.....	R\$ 32,00
Campari.....	R\$ 25,00
Grapa.....	R\$ 25,00
Martini.....	R\$ 22,00
Dry Martini.....	R\$ 22,00
Underberg.....	R\$ 22,00
Steinheger.....	R\$ 22,00

### *Cervejas e Refrigerantes*

Edelbrau (Artesanal).....	R\$ 38,00
Cerveja Long Neck.....	R\$ 18,00
Suco uva colonial/integral.....	R\$ 18,00
Refrigerantes.....	R\$ 9,00
Água.....	R\$ 9,00
Café.....	R\$ 8,00
Chá.....	R\$ 8,00

## *Sobremesas*

Fondue de Chocolate Vegano (frutas da estação).....	R\$ 222,00 <small>(para 02 pessoas)</small>
Fondue de Chocolate Diet (frutas da estação).....	R\$ 222,00 <small>(para 02 pessoas)</small>
Fondue de Chocolate (ZERO LACTOSE frutas da estação e marshmallow).....	R\$ 222,00
Fondue de Chocolate (frutas da estação e marshmallow).....	R\$ 208,00 <small>(para 02 pessoas)</small>
Taça de frutas com chocolate zero lactose.....	R\$ 68,00
Taça de frutas da estação com cobertura de chocolate diet.....	R\$ 66,00
Taça de frutas da estação com cobertura de chocolate quente vegano.....	R\$ 66,00
Taça de frutas da estação com cobertura de chocolate quente.....	R\$ 52,00
La Perfection (ZERO LACTOSE - sorvete, doce de leite, paçoquinha e chocolate).....	R\$ 58,00
Petit Gateau.....	R\$ 58,00
Petit Parfait (morango ou bananas flambadas sobre sorvete de creme).....	R\$ 48,00
Crema de Papaia com Cassis.....	R\$ 48,00
Taça de Sorvete (creme ou flocos) com cobertura de chocolate quente.....	R\$ 42,00