



LE CAVALCANTE
casa de carnes

Bem-vindo ao Le Cavalcante Casa de Carnes

A partir de agora, faremos de tudo para você ter uma experiência única e de qualidade singular. Isso é o que nos move, receber nossos clientes com produtos diferenciados em um ambiente agradável com uma linda varanda de frente para o mar e com atendimento atencioso.

Você está conhecendo um açougue diferente, onde poderá comprar nossos produtos, degustar deliciosas carnes aqui mesmo e também fazer um happy hour com o nosso menu Varanda.

Neste cardápio, você vai encontrar pratos especiais, uma carta de vinhos selecionada, com rótulos das mais variadas regiões e também uma seleção de cervejas que inclui as artesanais.

Para o brinde final do dia, momentos com sua família e amigos são perfeitos para degustar um genuíno Limoncello.

Esperamos que você aprecie seus momentos conosco tanto quanto a gente e para não fugir a tradição:
“volte sempre”!

Equipe Le Cavalcante



LE CAVALCANTE
casa de carnes

CARDÁPIO

Entradas

Couvert da Casa		10
(Pão Italiano e azeite com sal e pimenta do reino)		
Pão de Alho	8	
(Unidade)		
Queijo Coalho	16	
(02 Unidades)		
Linguiça (250gr - Escolha uma das opções abaixo)		18
(Acompanha farofa)		
<ul style="list-style-type: none">• Provolone• Maça e Figo• Campeira (tomate e cebola)• Apimentada• Toscana (tradicional)		

Nossos Cortes

Entrecôte (300gr)	49
Harmonização; Uva Malbec e Merlot	
Medalhão de Mignon	46
(2 unidades 150gr cada)	
Harmonização; Uva Sangiovese	
Bife de Chorizo (300gr)	43
Harmonização; Uva Malbec e Merlot	
Picanha (300gr)	59
Harmonização; Uva Malbec e Merlot	
Le Cavalcante (T-Bone)	73
(Acompanha legumes grelhados)	
Harmonização; Uva Carménère	
Prime Rib	70
Harmonização; Uva Carménère	
Short Rib	69
Harmonização; Uva Carménère	
Assado de Tira (Costela)	70
Harmonização; Uva Carménère	
Ave – Sobrecoxa (200gr)	24
Prato Kids	23
(Hamburguer – 150gr)	
(Fritas – 200gr)	



LE CAVALCANTE
casa de carnes

***Escolha qualquer carne da expositora, adicione
50% da etiqueta e preparamos para você!***

Qual o seu ponto?



Mal passada



Ao ponto



Bem passada

Escolha seu molho

- Bardolesse (redução de vinho tinto)
- Mostarda Dijon (Mostarda em grão francesa)
- Pimenta
- Barbecue
- Chimichurri

Acompanhamentos á parte

Farofa da Casa	5	
Batata Frita (200gr)	12	
Legumes Grelhados (pimentão, abobrinha, vagem, cenoura e batata inglesa)		20
Maionese (200gr)	11	
Salada Caprese	10	
Salada Caeser	10	
Pupunha (palmito pupunha, gorgonzola e ervas finas)	30	
Molho (und) (Bardolesse, Chimichurri , Mostarda Dijon, Pimenta, Barbecue)		12

Hamburguer

33

(Pão Brioche, Carne
Blend Secreto, Queijo
Provolone e Bacon)
Acompanha Fritas e
Molho Barbecue





LE CAVALCANTE

casa de carnes

Sobremesa

Mousse de Chocolate da Casa 17

Bebidas

Água Mineral (Com e Sem Gás)	5
Água Tônica	5
H2O	6
Refrigerante	5
Suco	6
Café (Nespresso)	5

Chopp

Patagonia 355 ml 13
(Caneca ZERO GRAU)

Cervejas

Brahma Malzbier 355ml 8
Equilibrada ela leva caramelo na sua
Composição, fazendo com que o sabor
adocicado sobressaia ao paladar.



Brahma 0,0% 355ml 8
Cerveja sem álcool,
com surpreendente sabor de malte,
suave e refrescante.



Stella Artois 275ml 10
Nascida na Bélgica, berço dos melhores
mestres cervejeiros e produzida com
ingredientes de primeiríssima qualidade.



Stella Artois é uma cerveja super premium de sabor balanceado e marcante.

Budweiser 343ml 9
O processo de produção da Budweiser
é diferenciado, por utilizar lascas de



Beechwood (madeira especial).

resultado é uma cerveja de sabor único e com equilíbrio perfeito: marcante
no início e suave no final.

Corona 355ml 12

Esta cerveja do tipo pilsen foi produzida
pela primeira vez em 1925 pela
Cervecería Modelo, localizada no México.



É uma cerveja de sabor leve e de baixa graduação alcoólica.



LE CAVALCANTE

casa de carnes

Artesanais

Patagonia Pilsener 355 ml

15

Boehmian Pilsener 5.2% ABV

Inspirada na tradicional Pilsen Tcheca, traz aromas de pão do malte e herbal do lúpulo.

Coloração dourada, leve, refrescante.



Patagonia Weiss 355ml

16

Witbier 4.2% ABV

Cerveja de trigo com casca de laranja e semente de coentro para aumentar

a refrescância. Coloração amarelo palha, leve, cremosa, cítrica, refrescante, baixo amargor, fácil de beber.



Patagonia Amber Lager 355ml

17

Amber Lager 4.5% ABV

Cerveja com notas de maltes

caramelados, que traz um leve dulçor e com dose de lúpulo para equilibrar. Coloração âmbar.



Colorado Appia

17

Honey Wheat Ale 5.5% ABV

Cerveja de trigo, acrescida do brasileiro mel de laranjeira que traz um leve dulçor.

Dourado escuro, turva, cremosa, fácil de beber.



Colorado Indica

23

India Pale Ale 7.0% ABV

IPA com acréscimo de rapadura brasileira que traz equilíbrio entre o dulçor e o

amargor pronunciado característico das doses de lúpulo. Coloração acobreada, muito aromática.



Colorado Cauim

17

Premium American Lager 4.5% ABV

Antiga bebida fermentada de cereais e

mandioca, fabricada pelos índios brasileiros. Fermento alemão, lúpulo tcheco, cevada maltada alemã e claro a mandioca.



Colorado Vixnu

23

Imperial India Pale Ale 9.5% ABV

Versão mais potente da Indica. Mais aroma

Cítrico, lupulada, alcoólica e encorpada. Coloração acobreada, amargor pronunciado.





LE CAVALCANTE
casa de carnes

Drinks

Pitaya com Gin	29
Gin Tônica	25
Lagoa Azul	24
Sexy On the Beach	25

Caipiras

Cachaça (Sagatiba)	18
Steinhaeger	18
Vodka (Absolut)	20
Gin (Tanqueray)	21

Whisky

Red Label	15
Jack Daniels	16
Chivas	18

Licores	19
----------------	----



LE CAVALCANTE
casa de carnes

Parceiros:



Horário Brasa

Quarta às Sexta feiras das 18h às 23h

Sábado e Domingos das 11:30h às 16h

Isso significa que você pode vim nos visitar com tranquilidade.



@lecavalcantesadecarnes



Lecavalcantesadecarnes

Rua Desembargador Pedro Silva, 2274 Sala 2
Coqueiros – Florianópolis - SC