



BOSSA

RESTAURANT

Cuisine franco-brésilienne

Produits frais et préparation maison

Restaurant ouvert du mardi au dimanche

Du mardi au vendredi de 10h00 à 17h00

Samedi et dimanche de 10h00 à 16h00

Tél: 03.26.48.85.83

Mail: contact@bossabresil.com



SUCOS (jus 100% naturels et pressés à froid 36cl)

VALOR

DETOX Concombre, gingembre, pomme et citron	4,50 €
ENERGIA Carotte, orange, citron, gingembre et curcuma	4,50 €
PAIN DE SUCRE Pomme, Gingembre et citron vert	4,50 €
JUS LIANA Orange, gingembre et citron vert	4,50 €
JUS D'ÇAÏ Bio, antioxydant, anti-cholestérol, riche en fibre, vegan et sans gluten	7,50 €



ENTRADA (Entrée)

VALOR

PAO DE QUEIJO x5 Petits pains au fromage	3,90 €
PAO DE QUEIJO Végétalien x4 Petits pains au fromage vegan	4,60 €
COXINHA DE GALINHA x4 Croustillants de poulet	6,50 €
BOLINHA DE QUEJO x4 Petites boules de mozzarella brésilienne	5,50 €
KIBE x4 Croquettes de viande de boeuf	6,50 €
BOSSA A PARTAGER PAO DE QUEIJO x4, COXINHA DE GALINHA x4, BOLINHA DE QUEJO x4 KEBI x4, accompagnés d'une sauce maison	15,50 €
BOSSA DUO PAO DE QUEIJO x2, COXINHA DE GALINHA x2, BOLINHA DE QUEJO x2 KEBI x2, accompagnés d'une sauce maison	11,90 €



PRATO DO DIA (plat du jour et formule)

Servi tous les midis sauf samedi et dimanche, consulter notre ardoise

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le Tapioca présente de nombreux avantages, il ne contient ni Gluten, ni conservateur, ni sucre et aide à l'absorption des protéines.

***(Oeufs 1FR)*

***Açaï (Fruit importé directement du Brésil et surgelé)*

***Hors mis l'Açaï, tous nos produits sont frais, transformés et élaborés sur place*

***Notre poulet et nos viandes hachées sont halal*





PRATO (plat)	VALOR
TAPIOCA PARATY <i>Poulet, pesto de coriandre, oignons rouges et tomates cerises</i>	12,90 €
TAPIOCA LEBLON Végétalienne <i>Avocat, pesto de coriandre, oignons rouges, tomates cerises et tofu fumé</i>	12,90 €
TAPIOCA BUZIOS Végétalienne <i>Mozzarella vegan, tartare au seitan et ses épices, oignons rouges et tomates cerises</i>	13,90 €
TAPIOCA CORCOVADO <i>Avocat, truite fumée, tomates cerises, oignons rouges et pesto de coriandre</i>	14,90 €
TAPIOCA SOLEIL <i>Requeijão (fromage frais brésilien), viande séchée et salée, oignons caramélisés, tomates cerises</i>	14,90 €
PRAIA VERMELHA <i>Salade composée d'avocat, fraises, framboises, Quinoa, courgette, fèves, pousses d'épinard et grenade</i>	15,20 €
SALADE RIO <i>Salade composée de Quinoa, pois chiches, Fêta, concombre, tomates cerises, avocat et grenade</i>	13,20 €
SALADE COPACABANA <i>Salade composée de poulet, mâche, Quinoa, Fêta, mélange oléagineux, grenade et avocat</i>	15,20 €
SALADE A COMPOSER <i>Base salade verte avec cinq ingrédients aux choix*</i>	12,20 €



SOBREMESA (desserts)	VALOR
BOLO DE CENOURA <i>Gâteau aux carottes brésilien</i>	4,50 €
GATEAU CHOCO NOISETTES <i>Gâteau végétarien sans lactose et sans gluten</i>	5,50 €
PAVEZINHO <i>Biscuit imbibé de café, crème maison et coulis chocolat</i>	6,20 €
SALADE DE FRUITS FRAIS <i>Selon arrivage du jour</i>	Moyenne: 7,50 € Grande: 10,20 €
TAPIOCA SUCRE <i>Selon fruits de saison, sauce au choix (chocolat, miel ou Dose de leite)</i>	7,50 €
MOUSSE DE GOYAVE	5,50 €
PANCAKES <i>Servis avec des fruits de saison, miel, sirop d'érable, Doce de leite ou chocolats</i>	7,50 €
AÇAÏ BOWL <i>Bio, antioxydant, anti-cholestérol, riche en fibre, végan, sans gluten</i>	Petit: 5,90 € Moyen: 7,90 € Grand: 10,50 €
CARIOCA <i>Café ou Thé ou Chocolat gourmand</i>	9,90 €

* tomates cerises, avocat, oignons rouges, Quinoa, pâtes sans gluten, guacamole, pois chiches, concombre, poulet, grenade, fraises, Fêta, épinard






Bossa

RESTAURANT

Cuisine franco-brésilienne
Produits frais et préparation maison

Suivez-nous sur Facebook et Instagram



<http://bossa.eatbu.com>

Toute l'équipe Bossa vous remercie de votre visite et vous dit à très bientôt

