



Fotos: Maria do Carmo/Folhapress

Salão do restaurante, que serve receitas como o penne ao pesto com tomate-cereja e queijo de cabra (R\$ 32) e o mil-folhas (R\$ 14)

LE REPAS

Nova casa em Pinheiros é autêntico bistrô

• ANA PAULA BONI

Muitos estabelecimentos da cidade que se intitulam bistrô não são fiéis a seu significado. Mais parecido com um café, ele é (ou deveria ser) um lugar casual que serve clássicos a bons preços.

A esse grupo de raridades em São Paulo se juntou o Le Repas em maio. Além da comida, o clima francês está na decoração e no som, que toca músicas como as de Carla Bruni.

É o primeiro voo solo de Fernanda Barros, formada pela Anhembi Morumbi, que, em 2005, abriu o Allez, Allez! ao lado do chef Luiz Emanuel.

Lá, ela ficou até o fim de 2009, entrando na cozinha eventualmente, mais dedicada à parte administrativa. Após deixar a sociedade, começou a pensar no próprio estabelecimento, que, como diz, não seria um espaço de comida autoral e menus-degustação.

Assim, seu cardápio reúne pratos de domínio público, que chegam fartos à mesa. Para começar, tem “moules et



frites” (porção de mexilhões com fritas que serve duas pessoas, R\$ 22), steak tartare com fritas (R\$ 22) e, mais refinados, terrine de foie gras (R\$ 38) e escargots à provençal (R\$ 38).

Entre as opções de prato, tem o peixe do dia regado com azeite de ervas e servido com arroz jasmim e tomate assado (R\$ 32), a suculenta coxa de pato confitada com purê de batata-doce (R\$ 43), o filé bordelaise, alto, macio, acompanhado de penne gratinado, um tanto sem graça (R\$ 42), e o entrecôte



ao molho de pimentas (R\$ 42).

Para quem quer gastar mais energia com bebida que com comida, há saladas e quiches. No quesito vinhos, a carta com cerca de 40 rótulos tem opções de R\$ 53 (Rupestro Umbria Merlot Sangiovese 2008) a R\$ 145 (Chablis Louis Jadot 2008), além de taças. Antes de ir embora, peça o mil-folhas de chocolate branco com frutas vermelhas (R\$ 14).

R. Ferreira de Araújo, 450, Pinheiros, região oeste, tel. 2366-9882. 42 lugares. Ter. a sex.: 12h às 15h e 20h às 24h. Sáb.: 13h às 16h e 20h às 24h. Menu executivo: R\$ 28 (almoço de seg. a sex., exceto feriados). CC: M e V. Valet (R\$ 15). Conexão wireless: grátis. \$\$\$ | * | & | @ | # | \$ | % | & | ' | (|) | * | + | , | - | . | / | : | ; | = | > | ? | [| \ |] | ^ | _ | ` | { | | } | ~ | |