



Salada crostin (à esq.) e ambientes dos dois salões da casa: sem invenções, comida boa a preço justo



## CHARME DISCRETO

**U**ma proposta de cozinha despretensiosa em um ambiente aconchegante faz do Le Repas uma das boas opções de restaurante, no bairro de Pinheiros, em São Paulo. Inaugurada em maio do ano passado, a casa pertence à chef Fernanda Barros, uma das ex-proprietárias do Allez Allez!. Com 56 lugares em dois salões (um deles parcialmente descoberto), Fernanda opta pela cozinha de bistrô bem executada, sem excessos nem invenções. Caso da salada crostin, que combina queijo brie gratinado sobre brioche com damasco, mel e amêndoas torradas. O almoço é generoso e econômico, com um menu executivo de 28 reais que inclui entrada e prato principal. A chef sugere opções, e o comensal faz sua combinação. A entrada pode ser salada verde, creme do dia ou tartine; o principal, carne, frango ou peixe, com molhos de especiarias, azeite de ervas ou mostarda l'ancienne mais um

acompanhamento entre batata assada ao alecrim, ratatouille, tomate recheado com cuscuz, penne ao pesto de manjeriço, arroz com ervas ou purê de mandioquinha. No jantar (sem menu promocional), destaques para o peixe com quinoa, castanha-do-pará e azeite de ervas e uma sobremesa herdada dos tempos de Allez Allez!: gâteau de banana-da-terra. No último sábado do mês, é servido cassoulet em porção para uma ou duas pessoas. O ambiente com arandelas, quadros e ilustrações de cenas parisienses convida a um brinde. A carta tem 60 rótulos, com uma opção de taça para cada tipo de vinho.

Marta Barbosa

### Le Repas Bistrô

Rua Ferreira de Araújo, 450, Pinheiros, tel. (11) 2366-9882, São Paulo, SP.