

# BRILHANTE

## SOBREMESAS

***Soufflé de Avelãs de Piemonte  
e Chocolate*** 16  
com Gelado de Nata  
(2pax)

***Mille-feuille*** 10  
creme e gelado de baunilha de Madagáscar,  
caramelo salgado

***Crème Brûlée*** 10

***Paris-Brest  
de Pistácio Siciliano*** 10

***Seleção de Queijos*** 14

## BOLOS DE ANIVERSÁRIO



### **Framboisier**

*Génoise*, creme diplomata  
framboesas, crème sublime



### **Bolo de chocolate**

Mousse de chocolate negro 70%  
cozida a baixa temperatura,  
cacau e folha de ouro

**Pretende um  
bolo personalizado?**

**A nossa equipa de pastelaria terá todo o gosto em ajudar.**

---

+351 210 547 981 · brilhante@restaurantebrilhante.pt