★ Rate your favorite items →

pricelisto

Paris 6 (BR)

Menu Prices — October 23, 2026

Paris 6 (BR) menu with prices in Brazil, updated January 2022: 85 items across 16 categories, prices from R$9,00 to R$249,00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Paris 6 (BR) Menu with Prices (Brazil)

Paris 6 (BR) menu with prices in Brazil, updated January 2022: 85 items across 16 categories, prices from R$9,00 to R$249,00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at br.pricelisto.com/menu-prices/paris-6-br

Menu categories: Entradas · Saladas e Pratos Leves · Massas · Risottos · Gnocchi de Brie · Conchiglione de Brie · Peixes · Carnes e Aves · Burgers & Co · Veggies & Vegans · Sobremesas Clássicas · Bebidas sem Álcool · Cervejas · Vinhos da Casa Bicicleta · Desserts au Pôt · Boutique Paris 6

Entradas

ITEM	PRICE
Bolinhos de Arroz à "Bruno Belutti" Cremosamente recheados com queijo brie derretido, servidos com geleia de pimenta da casa (6 unid.)	**R$52,00**
Dadinhos de Tapioca à "Lorena Improta" Crocantes por fora e macios por dentro, vêm acompanhados de geleia de pimenta da casa (9 unid.)	**R$52,00**
Pasteizinhos de Brie à "Camilla Camargo" Clássico paris 6, recheados com queijo brie e deliciosamente acompanhados de geleia de pimenta.	**R$55,00**
Pasteizinhos de Carne à “Ivo Meireles" Pasteizinhos preparados com carne ao molho bechamel e toque de molho inglês, acompanhados de geleia de pimenta.	**R$55,00**
Frites au Fromage à “Dentinho” Porção generosa de fritas crocantes, preparadas com creme de brie e crispy de presunto de parma.	**R$67,00**
Iscas de Peixe à "Mauro Naves" Iscas de peixe empanadas e servidas com molho tártaro	**R$75,00**

Saladas e Pratos Leves

ITEM	PRICE
Salade Tropical à "Val Drummond" Salada bem servida de folhas frescas com palmito, tomate e pepino, acompanhada do molho vinagrete da casa.	**R$57,00**
Caesar Salad au Poulet à "Miguel Falabella" Salada generosa de alface-americana mesclada com pedaços suculentos de peito de frango, croutons crocantes e queijo parm...	**R$63,00**
Salade Caprese à "Cláudia Raia” Clássica e bem servida salada de folhas frescas com mozzarella de búfala, rodelas de tomate e manjericão, servida com mo...	**R$66,00**
Salade de Chèvre Chaud à “Klebber Toledo” Lássico francês em uma versão refinada, salada bem servida de folhas frescas com tartine de queijo de cabra ao forno, da...	**R$75,00**

Massas

ITEM	PRICE
Penne Caprese à "Manu Gavassi" Penne de massa fresca feita na casa, combinado com tomate-cereja confitado, manjericão e mozzarella de búfala, resultand...	**R$75,00**
Spaghetti Carbonara au Poulet à “Alexandre Pato” Spaghetti de massa fresca feita na casa, envolvido em um molho carbonara à moda francesa, preparado com creme de leite,...	**R$75,00**

Risottos

ITEM	PRICE
Risotto Caprese à Dani Souza Delicioso risotto de arroz arbóreo com mozzarella de búfala, tomates frescos picados e manjericão	**R$82,00**
Risotto Citrouille à "Tirullipa" Uma releitura nordestina de risotto de abóbora com carne seca e queijo coalho, finalizado com manteiga de garrafa e coen...	**R$93,00**

ITEM	PRICE
Risotto Gorgonzola à "Ana Clara" Delicioso risotto de arroz arbóreo com queijo gorgonzola e pêra, finalizado com lâminas de pêra caramelizadas	**R$95,00**
Risotto Aux Cèpes à "Chris Torloni" Tradicional risotto p6 de champignon e shiitake, finalizado com azeite trufado e queijo parmesão	**R$95,00**
Risotto au Citron Aux Crevettes à “Tati Zaqui” Risotto ao limão siciliano com camarões, finalizado com duo de camarões premium empanados	**R$128,00**

Gnocchi de Brie

ITEM	PRICE
Gnocchi de Brie à la Carbonara à “Falcão" Gnocchi p6 de batata baroa com recheio de queijo brie, puxado ao molho carbonara à moda paris 6, preparado com creme de...	**R$92,00**
Gnocchi 4 Fromages à Marina Ruy Barbosa Clássico p6, delicioso gnocchi de batata baroa com recheio de queijo brie, preparado ao molho quatro queijos, gratinado...	**R$92,00**

Conchiglione de Brie

ITEM	PRICE
Conchiglione de Brie au Sauce Rosé à Yasmin Brunet Conchiglione de massa fresca feita na casa, recheado com queijo brie e envolvido em um molho rosé aveludado, gratinado a...	**R$99,00**
Conchiglione de Brie à La Bolognaise à Paulo André Conchiglione de massa fresca feita na casa, recheado com queijo brie e servido com molho bolonhesa encorpado, gratinado...	**R$99,00**
Conchiglione au Quatre Fromages à "Raphael Veiga" Conchiglione de massa fresca feita na casa, recheado com queijo brie e servido com molho quatro queijos, finalizado com...	**R$99,00**

Peixes

ITEM	PRICE
Filet au Risotto à Carol Castro Filé de peixe do dia grelhado, acompanhado de risotto de limão siciliano, finalizado com azeite de ervas	**R$97,00**
Moqueca Baiana à “Luis Miranda” Deliciosa moqueca de peixe grelhado ao azeite de dendê, leite de coco e iguarias, servida com arroz ao próprio molho da...	**R$95,00**
Saumon au Risotto de Crevettes à "Gabi Martins" Salmão grelhado sob molho de tomate, acompanhado de risotto ao cream cheese com camarões, tomate e manjericão	**R$135,00**

Carnes e Aves

ITEM	PRICE
Strogonoff de Poulet à "Vanessa Lopes" Delicioso strogonoff de tiras de filé de frango com champignon, acompanhado de arroz branco e batata palha	**R$82,00**
Baião de Deux Aquela viagem ao melhor da culinária nordestina! bem servido baião de dois preparado com carne seca, queijo coalho, ling...	**R$89,00**
Picadinho Carioca à “Wolf Maya” O clássico picadinho paris 6, preparado com filé mignon em cubos, acompanhado arroz, feijão, ovo poché, farofa e pasteiz...	**R$89,00**
Parmeggiana de Poulet à "Camila Loures" Filé de peito de frango empanado ao forno com molho de tomates ao molho rôti, gratinado com queijo emmenthal, acompanha...	**R$93,00**
Steak Haché à "Helena Ranaldi" Polpetone bem servido e recheado com queijo brie derretido e manjericão, servido ao molho de tomates frescos e acompanha...	**R$93,00**

ITEM	PRICE
Paillard de Bouef Et Fettuccine Alfredo à “Matheus Fernandes” Paillard de baby beef sob clássico fettuccine alfredo, deliciosamente servido na panela de ferro	**R$123,00**
Grand Parmeggiana à "Rodrigo Faro" Receita exclusiva paris 6. muito bem servido filé à parmegiana de steak de baby beef batido, ao rôti de tomate e manjeri...	**R$138,00**
Médaillons au Risotto de Brie à Chorão Dupla de medalhões grelhados ao molho rôti com shiitake, acompanhados de risotto de queijo brie, finalizado com azeite t...	**R$142,00**
Picanha Pf à Mirella Fernandez Deliciosa picanha acompanhada de arroz biro-biro, farofa de bacon, banana à milanesa e vinagrete	**R$155,00**

Burgers & Co

ITEM	PRICE
Croque Monsieur Classique à "Flávio Rossi" Tradicional misto quente francês no pão de forma de brioche ao molho bechamel, recheado com presunto e gratinado com que...	**R$75,00**
Burger P6 Gourmet au Poireau Et Brie ”Viih Tube” Delicioso burger gourmet com blend exclusivo p6, preparado na chapa com queijo brie, servido em pão de brioche com fatia...	**R$75,00**
Burger P6 au Gorgonzola à "Simaria" Delicioso burguer gourmet com blend exclusivo p6 (180g) preparado na chapa com queijo gorgonzola derretido, servido em p...	**R$79,00**
Burger P6 au Fromage Et Échalote à “Péricles” Suculento e bem servido burguer com blend exlusivo p6 (180g) preparado na chapa com queijo coalho grelhado, cebola caram...	**R$79,00**

Veggies & Vegans

ITEM	PRICE
Bolinhos de Arroz à "Bruno Belutti" (Veggies & Vegans) Bolinhos de arroz cremosamente recheados com queijo brie, servidos com geleia de pimenta dacasa. (6 unid.)	**R$52,00**
Dadinhos de Tapioca à Lorena Improta Queijo coalho levemente dourado na chapa, acompanhado de mel 100 natural, mostarda dijone geleia de damasco. (9 unid.)	**R$52,00**
Pasteizinhos de Brie à "Camilla Camargo" (Veggies & Vegans) Clássico paris 6, recheados com queijo brie e deliciosamente acompanhados de geleia depimenta.(6 unid.)	**R$55,00**
Salade Tropical à “Val Drummond” Salada muito bem servida de folhas com palmito pupunha, tomate e pepino, servida com molho de vinagrete da casa à parte	**R$57,00**
Salade Caprese à "Cláudia Raia” (Veggies & Vegans) Clássica e bem servida salada de folhas frescas com mozzarella de búfala, rodelas de tomate e manjericão, servida com mo...	**R$66,00**
Salade de Chèvre Chaud à “Klebber Toledo” (Veggies & Vegans) Clássico francês em uma versão refinada, salada bem servida de folhas frescas com tartine de queijo de cabra ao forno, d...	**R$75,00**
Penne Caprese à "Manu Gavassi" (Veggies & Vegans) Penne de massa fresca feita na casa, combinado com tomate-cereja confitado, manjericão emozzarella de búfala, resultando...	**R$75,00**
Risotto Caprese à Dani Souza (Veggies & Vegans) Delicioso risotto de arroz arbóreo com mozzarella de búfala, tomates frescos picados e manjericão	**R$82,00**
Gnocchi de Brie Aux Quatre Fromages à "Marina Ruy Barbosa" Clássico p6, delicioso gnocchi de massa de mandioquinha com recheio de brie derretido, preparado ao molho de quatro quei...	**R$92,00**
Risotto Aux Cèpes à "Chris Torloni" (Veggies & Vegans) Tradicional risotto p6 de champignon e shitake, finalizado com azeite trufado e parmesão	**R$95,00**
Risotto Gorgonzola à "Ana Clara" (Veggies & Vegans) Delicioso risotto de arroz arbóreo com queijo gorgonzola e pêra, finalizado com lâminas de pêra caramelizadas	**R$95,00**

Sobremesas Clássicas

ITEM	PRICE
Millefeuilles Classique à "Thaís Pacholek" Um dos melhores mil-folhas do brasil, com três camadas de massa folhada, intercaladas com delicioso creme pâtissière, po...	**R$47,00**
Millefeuilles au Lait Sucré à "Bruna Marquezine" Majestoso mil-folhas com camadas de massa folhada recheadas com doce de leite, polvilhado com açúcar de confeiteiro e no...	**R$49,00**
Pavé au Chocolat Blanc à "Kelly Key" Delicioso pavê ao creme de chocolate branco com bolachas de maisena ao leite, coberto com raspas chocolate branco	**R$49,00**
Cheesecake Aux Fruits Rouges à "Jade Picon" Maravilhosa cheesecake com pedaços de frutas vermelhas no recheio, delicadamente coberta com ganache de chocolate branco...	**R$69,00**
Millefeuille Nutella à "Julia Puzzuoli" Mil-folhas com camadas de massa folhada deliciosamente intercaladas com nutella® e morangos picados frescos, finalizado...	**R$62,00**
Millefeuille D’amoùr à “Priscila Fantin” Receita exclusiva paris 6 de mil-folhas com camadas de massa folhada intercaladas com pavê de chocolate branco, coberto...	**R$62,00**
Grand Crêpe de Pavage Chocolat Blanc à “Rafaella Santos” Delicioso e bem servido crepe recheado com creme de pavê de chocolate branco, coberto com ganache de chocolate branco, m...	**R$62,00**
Grand Crêpe au Chocolat de Grand Gateau à “Neymar” Delicioso e bem servido crepe com recheio cremoso de chocolate de grand gateau mesclado com avelãs granuladas, cobertura...	**R$59,00**
Trilogie de Chocolat à "Franciny Ehlke" Camada de brigadeiro de colher, brownie de grand gateau e creme de pavê de chocolate branco, morangos, raspas de chocol...	**R$69,00**

Bebidas sem Álcool

ITEM	PRICE
Pepsi Twist 350Ml Lata 350ml	**R$10,00**
Refrigerante Limoneto H2oh Garrafa 500Ml Garrafa 500ml	**R$14,00**
Refrigerante Limão H2oh Limão 500Ml Garrafa 500ml	**R$14,00**
Refrigerante Zero Pepsi 350Ml Lata 350ml	**R$10,00**
Soda Zero 350Ml Bebidas sem álcool - soda zero 350ml	**R$10,00**
Água sem Gás 310Ml Água s/ gás	**R$9,00**
Água com Gás 310Ml Água c/ gás	**R$9,00**
Pepsi Cola 350Ml Lata 350ml	**R$10,00**
Refrigerante Guaraná sem Açúrcar Antarctica 350Ml Lata 350ml	**R$10,00**
Refrigerante Guaraná Antarctica 350Ml Lata 350ml	**R$10,00**
Soda 350 ml Bebidas sem álcool - soda 350 ml	**R$10,00**

ITEM	PRICE
Refrigerante de Laranja Sukita 350Ml Lata 350ml	**R$10,00**
Água Tônica Antarctica Lata 350 ml Lata 350ml	**R$9,00**
Água Tônica Zero Antarctica 350Ml Lata 350ml	**R$9,00**
Energético Red Bull 250 ml Unidade 250ml	**R$18,00**

Cervejas

ITEM	PRICE
Cerveja Budweiser Pilsen 330Ml 330 Ml	**R$16,00**
Stella Artois 355Ml Long neck	**R$16,00**

Vinhos da Casa Bicicleta

ITEM	PRICE
Vinho Paris 6 Chardonnay Garrafa 750ml	**R$159,00**
Vinho Paris 6 Carmenere Garrafa 750ml	**R$159,00**
Vinho Paris 6 Pinot Noir Garrafa 750ml	**R$159,00**
Vinho Paris 6 Cabernet Sauvignon Garrafa 750ml	**R$159,00**
Vinho La Cave Du Roy Garrafa 750ml	**R$229,00**

Desserts au Pôt

ITEM	PRICE
Churros au Pôt à “Viih Tube” Deliciosa porção de churros para compartilhar, servida na panela com camada extra de doce de leite, morangos picados, so...	**R$69,00**

Boutique Paris 6

ITEM	PRICE
Azeite Paris 6 Azeite de oliva extra virgem 250ml.	**R$68,00**
Chef Whey Paris 6 - Pistache A sua vida saudável sem sofrimento! whey paris 6 sabor pistache e traz a proposta das nossas sobremesas transformadas em...	**R$249,00**
Chef Whey Paris 6 Doce de Leite A sua vida saudável sem sofrimento! whey paris 6 sabor doce de leite traz a proposta das nossas sobremesas transformadas...	**R$249,00**
Chef Whey Paris 6 - Grand Gateau A sua vida saudável sem sofrimento! whey paris 6 sabor grand gateau traz a proposta das nossas sobremesas transformadas...	**R$249,00**