

# CARDÁPIO

COMPARTILHE SUA EXPERIÊNCIA

@atinscharmebeachbar



CHARME  
BEACH BAR



# SEJA BEM-VINDO AO CHARME BEACH BAR!

O **Charme Beach Bar** faz parte do **Charme Atins**, grupo conhecido por oferecer experiências únicas e encantadoras em Atins. Somos parte de uma família que inclui a pousada **Atins Charme Chalés** e a pousada **Rancharia Charme Beach**, todos projetados para proporcionar momentos especiais em cenários deslumbrantes.

Localizado às margens da praia de Atins, o **Charme Beach Bar** é o lugar ideal para relaxar, desfrutar de drinks refrescantes e apreciar a beleza natural que nos rodeia. Nossos talentosos bartenders estão prontos para criar coquetéis exclusivos que combinam perfeitamente com o ambiente e a brisa do mar.

Além disso, se você quiser prolongar sua estadia, nossas pousadas estão à sua disposição. A **Atins Charme Chalés** oferece aconchegantes acomodações em meio à exuberante vegetação tropical, e a **Rancharia Charme Beach** oferece um refúgio à beira-mar, onde o conforto e a hospitalidade são prioridade.

Esperamos que aproveite cada momento em nossas propriedades, e que sua estadia seja uma experiência inesquecível em Atins.

Seja bem-vindo ao paraíso!

Equipe Charme Atins



# EXPERIÊNCIAS NOS LENÇÓIS MARANHENSES

## SOBREVOO NAS DUNAS



## PASSEIO DE QUADRICICLO



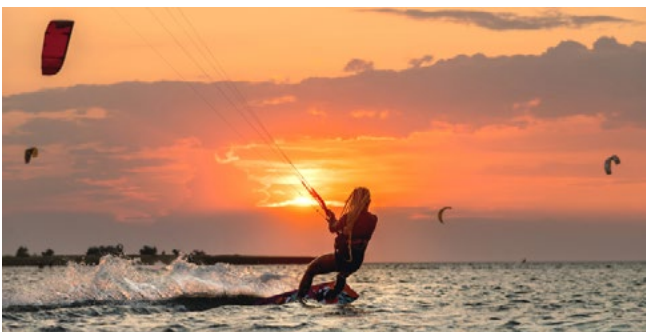
## ASSISTIR O PÔR DO SOL



## JANTAR NAS DUNAS



## KITE SURF



## REVOADA DOS GUARÁS



## CAVALGADAS



## PASSEIO DE LANGHA



---

## ENTRADAS

### STARTERS / ENTRÉES

---

<b>Tartare camarão</b> <i>Shrimp tartare</i> <i>Tartare de crevettes</i>	R\$ 85
<b>Ceviche de camarão</b> <i>Shrimp ceviche</i> <i>Ceviche de crevettes</i>	R\$ 85
<b>Camarão alho &amp; óleo (acompanha farofa de castanha)</b> <i>Shrimp a la plancha (comes with salty cashew crumble)</i> <i>Crevettes a la plancha (accompagné de crumble salé de noix de cajou)</i>	R\$ 85
<b>Ceviche de manga Charme</b> <i>Charme mango ceviche</i> <i>Ceviche Charme a la mangue</i>	R\$ 60
<b>Casquinha de carangueijo Charme</b> <i>Crab cream in a shell</i> <i>Crème de crabe dans la coquille</i>	R\$ 60
<b>Casquinha de camarão Charme</b> <i>Shrimp cream in a shell</i> <i>Crème de crevette dans la coquille</i>	R\$ 75
<b>Croquetas de caranguejo (com emulsão de alho rosa)</b> <i>Crab croquettes (with pink garlic foam)</i> <i>Croquettes de crabe (avec émulsion d'ail)</i>	R\$ 60
<b>Isca de peixe crocante</b> <i>Crunchy fish</i> <i>Morceaux de poissons croquants</i>	R\$ 60
<b>Charme ceviche no leite de onça (limão, maracujá, manga com chips de batata doce)</b> <i>Charme fish crunchy fingers with leite de onça (lime, passion fruit, mango with sweet potato chips)</i> <i>Petits morceaux de poisson blanc croquants avec leite de onça (citron vert, fruit de la passion, mangue avec chips de patate douce)</i>	R\$ 75

<p><b>Camarão crocante Charme</b></p> <p><i>Charme crunchy shrimp</i></p> <p><i>Crevettes panés de Charme</i></p>	R\$ 75
<p><b>Pastel de camarão (pastel fininho e comprido, bem recheado)</b></p> <p><i>Shimp pastel (deep fried dough filled with shrimps)</i></p> <p><i>Pastel de crevette (chausson avec une pâte bien fine fourré aux crevettes)</i></p>	R\$ 60
<p><b>Pastel de carne de sol com coalho</b></p> <p><i>Dried meat pastel with local cheese</i></p> <p><i>Pastel de viande séchée avec du fromage</i></p>	R\$ 50
<p><b>Pastel de queijo manteiga</b></p> <p><i>Local cheese pastel</i></p> <p><i>Pastel au fromage</i></p>	R\$ 50
<p><b>Guacamole com chips de mandioca</b></p> <p><i>Guacamole with cassava chips</i></p> <p><i>Guacamole avec chips de manioc</i></p>	R\$ 50
<p><b>Picanha maranhense (picanha trinchada com farofa de castanhas)</b></p> <p><i>Picanha meat from maranhão (meat cut in small slices comes with salty cashew crumble)</i></p> <p><i>Picanha du maranhão (viande tranchée avec crumble salé de noix de cajou)</i></p>	R\$ 80
<p><b>Filé dos Lençóis (tiras de filé ao molho roti dos Lençóis com chips de batata doce)</b></p> <p><i>Filet from Lençóis (filet slices with roti sauce and sweet potato fries)</i></p> <p><i>Filet des Lençóis (fines tranches de filet à la sauce rôti des Lençóis avec chips de patate douce)</i></p>	R\$ 65
<p><b>Bruschettas Charme (casais de bruschetta nos sabores de brie com geleia de pimenta &amp; tomates temperados com azeite, balsâmico, manjericão e parmesão)</b></p> <p><i>Charme bruschettas (3 couples of bruschettas: pepper jam with brie cheese; tomatoes with olive oil; and basil with parmesan cheese)</i></p> <p><i>Bruschettas Charme (3 paris de bruschettas : confiture de piment et brie ; tomates et huile d'olives ; et basilic et parmesan)</i></p>	R\$ 55

<p><b>Filé de sol (trinchado com macaxeira e queijo manteiga)</b></p> <p><i>Dried filet (served in slices with cassava fried and cheese)</i></p> <p><i>Viande sêchée (viande séchée émincée avec manioc et fromage)</i></p>	R\$ 65
<p><b>Lagosta grelhada (na manteiga de garrafa com ervas e farofa de castanha do pará)</b></p> <p><i>Grilled lobster (with butter and herbs and salty brazil nuts crumble)</i></p> <p><i>Langouste grillée (couverte avec une sauce au beurre et herbes, accompagné de crumble salé de noix de cajou)</i></p>	R\$ 90
<p><b>Ceviche leite de tigre (peixe, limão, pimenta dedo de moça, cebola roxa)</b></p> <p><i>Classic ceviche (white fish, lime, pepper, red onion)</i></p> <p><i>Ceviche clasic (poisson blanc, citron vert, piment rouge, oignon rouge)</i></p>	R\$ 75
<p><b>Ceviche Charme (peixe branco, abacaxi, limão, cebola roxa, salsa, gengibre, chips de parmesão)</b></p> <p><i>Charme ceviche (white fish, pineapple, lime, red onion, parsley, ginger, parmesan chips)</i></p> <p><i>Ceviche Charme (poisson blanc, ananas, citron vert, oignon rouge, persil, gingembre, chips de parmesan)</i></p>	R\$ 70
<p><b>Camarão da Malásia grelhado</b></p> <p><i>Big grey shrimp grilled</i></p> <p><i>Crevette grise grillée</i></p>	R\$ 90
<p><b>Camarão tigre grelhado</b></p> <p><i>Pink grilled shrimp</i></p> <p><i>Crevette tigre grillée</i></p>	R\$ 150

---

**PRINCIPAIS**  
**MAIN DISHES / PLATS**

Para 4 pessoas  
For 4 people / pour 4 personnes

---

**Banquete do mar (arroz de cuxá com camarões, vatapá, caranguejo e caudas de lagosta & pescada)** R\$ 420

*Sea banquet (it looks like a paella: cuxá rice with shrimps - local specialty - vatapá, crab and lobster & fish)*

*Banquet de la mer (ressemblant à une paella, riz de cuxá - herbe locale - avec crevettes, Vatapá - purée typique du nord à base de farine de manioc et sauce fruits de mer, crabes, langoustes et poisson)*

**Banquete da terra (filé inteiro com baião de feijão verde maranhense com queijo coalho e cheiro verde. Acompanha mandioca frita)** R\$ 320

*Earth banquet (meat filet with rice with beans and cheese, herbs. Comes with cassava fries)*

*Banquet de la terre (médailles de viande avec riz avec haricots et fromage. Accompagné de frites au manioc)*

**Banquete de baião do mar (baião de dois de feijão verde maranhense com queijo coalho, cheiro verde, camarões, vatapá e lagosta)** R\$ 420

*Sea bal banquet (rice with beans and cheese, herbs, shrimps, vatapá and lobster)*

*Banquet du bal de mer (riz avec haricots et fromage, herbes, crevettes, vatapá et langouste)*

**Banquete Charme Beach Bar (arroz de cuxá com camarão e camarão da malásia e vatapá)** R\$ 420

*Charme Beach Bar banquet (cuxá rice with shrimps - local specialty - big grey shrimps and vatapá)*

*Charme Beach Bar banquet (riz de cuxá - herbe locale - avec crevettes et vatapá)*

**Banquete picanha Charme (baião de dois de feijão verde maranhense com queijo coalho, cheiro verde e picanha)** R\$ 320

*Charme picanha banquet (rice with beans and cheese, herbs and picanha meat)*

*Banquet de viande Charme (riz avec haricots et fromage, herbes et médaillon de picanha)*

**Banquete camarão tigre (camarão tigre , arroz cuxá/arroz caranguejo, vatapá)** R\$ 600

*Shrimp banquet (shrimps, cuxá rice - local specialty - or crab rice, vatapá)*

*Banquet de crevettes tigre (crevettes tigre, riz de cuxá - crabes et vatapá)*

**Banquete camarão da Malásia (com arroz de cuxá/arroz caranguejo, vatapá)** R\$ 380

*Big grey shrimp banquet (shrimps, cuxá rice - local specialty - or crab rice, vatapá)*

*Banquet de crevettes grises (crevettes grises, riz de cuxá ou riz aux crabes, vatapá)*

---

**PRINCIPAIS  
MAIN DISHES / PLATS**

**Para 2 pessoas**  
*For 2 people / pour 2 personnes*

---

**Medalhão Charme Beach Bar (filé mignon, purê de macaxeira com baião de dois)** R\$ 220

*Charme Beach Bar medallion (medallion filet, smashed cassava with rice with beans and cheese)*

*Médaille Charme Beach Bar (médaille de viande, purée de manioc, accompagné de riz aux haricots et fromage)*

**Duo robalo Charme (robalo em posta, camarão ao molho com arroz de coco, molho de moqueca com camarão)** R\$ 220

*Charme duo sea bass (sea bass, shrimp with coconut rice sauce, moqueca sauce with shrimps)*

*Duo bar Charme (filet de bar, crevettes à la sauce de riz de coco, sauce de moqueca avec crevettes)*

**Picanha Charme (arroz, farofa, macaxeira)** R\$ 240

*Charme picanha (comes with rice, salty crumble and cassava fries)*

*Picanha Charme (accompagné de riz blanc, farofa, manioc)*

**Banquete camarão tigre (camarão tigre, arroz cuxá/arroz caranguejo, vatapá)** R\$ 350

*Srimp banquet (shrimps, cuxá or crab rice, vatapá)*

*Banquet crevettes tigre (crevettes, riz de cuxá ou riz aux crabes, vatapá)*



---

**PRATOS DO MAR**  
**SEA DISHES / PLATS DE LA MER**

**Individuais**  
*For one person / pour une personne*

---

**Espeto de camarão (com vatapá e arroz de castanha do pará e farofa de farinha d'água)** R\$ 120

*Shrimp sticks (comes with vatapá, brazil nuts rice, salty crumble)*

*Brochette de crevettes (accompagné de vatapá, riz aux noix du brésil et farofa)*

**Espeto de lagosta (sem casca com vatapá e arroz de cuxá)** R\$ 165

*Lobster stick (comes with vatapá and cuxá rice)*

*Brochette langouste (accompagné de vatapá et riz de cuxá)*

**Lagosta Charme Beach Bar (lagosta inteira na manteiga de garrafa com ervas & arroz de camarão)** R\$ 165

*Charme Beach Bar lobster (lobster with butter and herbs, with shrimp rice)*

*Langouste Charme Beach Bar (langouste avec du beurre aux herbes, avec riz aux crevettes)*

**Penne ao Charme mar (ao molho sugo com camarões & cauda de lagosta finalizado com pedaços de brie)** R\$ 165

*Charme sea penne (with shrimps and lobster sauce, and pieces of brie)*

*Penne a la Charme de mer (penne à la sauce aux crevettes & langouste, couvert avec des petits morceaux de brie)*

**Camarão morena tropicana (camarões crocantes com arroz cremoso de coco e manga, finalizado com toque de coco queimado)** R\$ 145

*Shrimp a la morena tropicana (crunchy shrimps with coconut creamy rice, with coconut topping)*

*Crevettes morena tropicana (crevettes croquantes avec riz crémeux à la noix de coco et mangue, couvert avec des morceaux de coco fumés)*

**Robalo Rio Preguiças (robalo grelhado com arroz de caranguejo e farofa de farinha d'água)** R\$ 130

*Sea bass Rio Preguiças (sea bass with crab rice and salty crumble)*

*Bar Rio Preguiças (filet de bar grillé avec riz aux crabes et farofa)*

**Robalo Charme (filé de robalo ao molho de moqueca com camarão)** R\$ 130

*Charme sea bass (sea bass with shrimp moqueca sauce)*

*Bar Charme (filet de bar avec une sauce moqueca aux crevettes)*

**Torta de camarão fresco (arroz de cuxá, farofa de castanha de caju, vinagrete)** R\$ 95

*Fresh shrimp tart (cuxá rice, salty cashew crumble, onion & tomato sauce)*

*Tarte aux crevettes fraîches (accompagné de riz de cuxá, oignon et sauce tomates)*

**Torta de caranguejo (arroz de cuxá, farofa de castanha de caju, vinagrete)** R\$ 95

*Crab tart (cuxá rice, salty cashew crumble, onion & tomato sauce)*

*Tarte aux crabes (accompagné de riz de cuxá, farofa et vinaigrette tomate oignon)*

---

## SALADAS

SALAD / SALADE

Individuais

*For one person / pour une personne*

---

**Salada do sertão (folhas com feijão verde temperado com cebola roxa e tomate, finalizados com carne de sol desfiada & queijo coalho)** R\$ 60

*Salad from the desert (shredded sun dried meat with green salad, beans, red onions and tomatoes and cheese)*

*Salade du desert (viande séchée émincée avec salade verte, haricots, oignon rouge, tomates et fromage)*

**Salada ceviche (ceviche ornado por folhas verdes temperadas com leite de tigre, tomates, cebola roxa, chips de batata doce)** R\$ 65

*Ceviche salad (ceviche with green salad and leite de tigre, tomatoes, red onion, sweet potato chips)*

*Salade ceviche (ceviche avec salade verte, tomates, oignon rouge, chips de patate douce)*

**Salada Charme (folhas temperadas com azeite e balsâmico, queijo brie, manga e chips de batata doce)** R\$ 60

*Charme salad (green salad with olive oil and balsamic vinagre, brie cheese, mango and sweet potato chips)*

*Salade Charme (salade verte avec balsamique, brie, mangue et chips de patate douce)*

**Salada tropical (folhas, tomate, abacaxi, castanha, camarão)** R\$ 85

*Tropical salad (green salad, tomatoes, pineapple, cashew, shrimps)*

*Salade tropicale (salade verte, tomates, ananas, noix de cajou, crevettes)*

---

**PRATOS DA TERRA**  
**DISHES FROM THE EARTH**  
**PLATS DE LA TERRE**

**Individuais**  
*For one person / pour une personne*

---

**Penne ao Charme terra (penne ao molho de gorgonzola com carne de sol desfiada, finalizado com geleia de pimenta) R\$ 95**

*Earth Charme penne (penne with gorgonzola cheese and dried meat, pepper jam)*

*Penne de la terre Charme (penne à la sauce gorgonzola avec viande séchée émincée, confiture de piment)*

**Penne ao sugo & brie (ao molho sugo com queijo brie, finalizado com geleia de pimenta e manjericão) R\$ 95**

*Tomato sauce & brie penne (penne with red sauce, brie, pepper jam and basil)*

*Penne a la sauce tomate et brie (penne à la sauce tomate, brie, confiture de piment)*

**Filé & penne ao pomodoro (filé grelhado & penne ao molho pomodoro finalizado com parmesão e manjericão) R\$ 105**

*Filet & tomato sauce penne (filet with penne with red sauce, brie, pepper jam and basil)*

*Médaille & penne (médaille accompagné de penne à la sauce tomate)*

**Escondido de carne de sol (com purê de mandioca, finalizado com queijo coalho manteiga. Acompanha arroz branco) R\$ 105**

*Sun dried meat with smashed cassava (shredded sun dried meat covered with smashed cassava, pepper jam and basil)*

*Parmentier de viande séchée émincée (avec purée de manioc, confiture de piment et basilique)*

**Carne de sol maranhense (carne de sol de filé com baião de feijão verde com queijo coalho, cheiro verde e mandioca frita) R\$ 105**

*Sun dried meat from maranhão (sun dried meat filet with rice with beans, herbs and cassava fries)*

*Viande séchée du maranhão (viande séchée avec riz aux haricots et fromage, herbes et frites de manioc)*

**Filé & mandioca (fillet grelhado com mandioca em 3 texturas:  
purê de mandioca, chips de batata doce e farofa de mandioca)** R\$ 105

*Filet & cassava (grilled filet with cassava in 3 textures: smasheded, chips and salty crumble)*

*Filet & manioc (médaillon de viande grillée, avec manioc en 3 textures:  
purée, chips et crumble salé)*

**Espeto da terra (carne de sol, queijo, baião, farofa)** R\$ 105

*Stick from the earth (stick of sun dried meat, rice with beans and salty crumble)*

*Brochette de la terre (brochette de viande séchée, riz aux haricots et fromage,  
crumble salé)*

---

## PORÇÕES

### SIDE DISHES / ACCOMPAGNEMENTS

---

**Batata frita** R\$ 30

*Fries*

*Frites*

**Mandioca frita** R\$ 30

*Cassava fries*

*Frites de manioc*

**Arroz branco** R\$ 15

*White rice*

*Riz blanc*

**Baião de dois** R\$ 25

*Rice mixed with beans*

*Riz avec haricots*

**Chips de batata doce** R\$ 25

*Sweet potato chips*

*Chips de patate douce*

<b>Farofa de farinha d'água</b>	R\$ 15
<i>Salty crumble</i>	
<i>Crumble salé</i>	
<b>Arroz de coco</b>	R\$ 25
<i>Coconut creamy rice</i>	
<i>Riz de coco</i>	
<b>Purê mandioca</b>	R\$ 20
<i>Smashed cassava</i>	
<i>Purée de manioc</i>	
<b>Farofa castanha</b>	R\$ 20
<i>Cashew salty crumble</i>	
<i>Crumble salé aux noix de cajou</i>	
<b>Vinagrete</b>	R\$ 20
<i>Onion &amp; tomato with vinagre sauce</i>	
<i>Oignon &amp; tomates avec sauce vinaigre</i>	
<b>Vatapá</b>	R\$ 25
<i>Vatapá - an Afro-Brazilian dish made from bread, shrimp, coconut milk, finely ground peanuts and palm oil mashed into a creamy paste</i>	
<i>Vatapá - un plat traditionnel brésilien. Il est composé de farine, de lait de coco, de crevette, d'huile de dendê connu comme huile de palme finement broyées et mélangés dans une pâte crémeuse</i>	
<b>Arroz de cuxá</b>	R\$ 25
<i>Cuxá rice (local herd and shrimps)</i>	
<i>Riz de cuxá (herbe locale et crevettes)</i>	
<b>Arroz de caranguejo</b>	R\$ 30
<i>Crab rice</i>	
<i>Riz aux crabes</i>	

---

## SANDUÍCHES

### SANDWICHES / SANDWICH

---

**Burger de camarão com queijo manteiga** R\$ 60

*Shrimp burger with cheese*

*Burger de crevettes avec fromage*

**Burger de carne de sol (carne de sol desfiada com queijo manteiga, emulsão de cebola brulée & geleia de pimenta)** R\$ 50

*Sun dried meat burger (shredded sun dried meat, cheese, grilled onion foam and pepper jam)*

*Burger de viande séchée (viande séchée émincée avec fromage, émulsion d'oignons grillés et confiture de piment)*

**Burger de filé Charme (filé mignon, salada, queijo manteiga, emulsão de cebola brulée de geleia de pimenta)** R\$ 60

*Charme filet burger (meat filet, green salad, cheese, grilled onion foam, pepper jam)*

*Burger de filet Charme (filet de viande, salade verte, fromage, émulsion d'oignons grillés, confiture de piment)*

---

## PRATOS KIDS

### FOR THE KIDS / POUR LES ENFANTS

---

**Penne ao molho de tomate** R\$ 60

*Penne with tomato sauce*

*Penne a la sauce tomate*

**Filé trinchado com arroz e batata frita** R\$ 65

*Meat filet in slices with rice & fries*

*Viande tranchée avec frites*

**Camarões com penne na manteiga** R\$ 75

*Shrimps with penne with butter*

*Crevettes avec penne au beurre*

**Pescada com arroz e macaxeira frita** R\$ 70

*White fish with white rice and cassava fries*

*Poisson blanc avec du riz blanc et frites de manioc*

---

## **SOBREMESAS**

### **DESSERTS**

---

**Beach brownie (chocolate belga e castanhas) (servido com sorvete de castanha de caju ou tapioca)** **R\$ 45**

*Beach brownie (chocolate & cashew) (comes with cashew or tapioca ice cream)*

*Brownie beach (chocolat & noix de cajou) (accompagné d'une boule de glace à la noix de cajou ou au tapioca)*

**Torta Suíça (com coco queimado com sorvete de castanha de caju ou tapioca)** **R\$ 45**

*Swiss tart (with grilled coconut and cashew or tapioca ice cream)*

*Tarte Suisse (avec noix de coco grillés et une boule de glace aux noix de cajou ou au tapioca)*

**Pudim Charme** **R\$ 40**

*Charme pudin (it looks like a flan)*

*Flan Charme*

**Cocada Charme** **R\$ 40**

*Charme cocada (coconut sweet typical from nordeste)*

*Cocada Charme (dessert typiquement brésilien à base de noix de coco)*

**Bolo cremoso de macaxeira quente (com sorvete de tapioca)** **R\$ 45**

*Creamy cassava cake (comes with tapioca ice cream)*

*Cake crémeux de manioc chaud (accompagné d'une boule de glace au tapioca)*

**Farra do boi (sorvete de tapioca com farofa de pé-de-moleque)** **R\$ 45**

*Boi party (tapioca ice cream with peanut caramel crumble)*

*La fête du boi (glace au tapioca avec un crumble à base de cacahuètes et caramel)*

**Romeu & Julieta (sorvete de bacuri, goiabada cremosa com queijo parmesão)** **R\$ 45**

*Romeo & Juliet (bacuri - local fruit - ice cream, with guava marmalade and parmesa cheese)*

*Romeo & Juliette (avec glace au bacuri - un fruit local, pâte de goyave avec parmesan)*

<b>Castarofa (sorvete de castanha de caju com farofa de castanha)</b>	<b>R\$ 45</b>
<i>Cashew ice cream &amp; cashew cumble</i>	
<i>Glace a la nox de cajou &amp; crumble</i>	
<b>Choco Charme (sorvete de chocolate com geleia de morango)</b>	<b>R\$ 45</b>
<i>Charme chocolate (chocolate ice cream with strawberry jam)</i>	
<i>Charme chocolat (glace au chocolat avec confiture aux fraises)</i>	
<b>Açaí com mel, banana &amp; granola</b>	<b>R\$ 40</b>
<i>Açaí with honey, banana &amp; granola</i>	
<i>Açaí avec miel, banane &amp; granola</i>	
<b>Sorvetes (consultar sabores)</b>	<b>R\$ 40</b>
<i>Ice creams ask for the flavors available</i>	
<i>Glaces demandez les parfums disponibles</i>	



---

**BEBIDAS**  
DRINKS / BOISSONS

---



**CERVEJAS**  
BEER / BIÈRE

---

**PREMIUM / BIÈRE**

Heineken Long Neck	R\$ 18
Heineken 00	R\$ 18
Eisenbahn Long Neck	R\$ 16
Sol Long Neck	R\$ 16

**ESPECIAIS / SPECIAL / SPÉCIALES**

Blue Moon	R\$ 18
Baden Baden	R\$ 24
Lagunitas IPA	R\$ 18

**DRINKS**  
COCKTAILS / COCKTAILS

---

<b>Caipirinha de capotira - MA</b>	R\$ 35
<i>Caipirinha with local alcohol capotira</i>	
<i>Caipirinha avec capotira - alcool local</i>	

<b>Caipifruta</b>	R\$ 35
<i>Caipirinha with cachaça with the fruit of your choice</i>	
<i>Caipirinha avec cachaça et le fruit de votre choix</i>	

<b>Caipiríssima crunj</b>	R\$ 45
<i>Caipirinha with crunj</i>	
<i>Caipirinha avec crunj</i>	

<b>Cozumel (cerveja com borda salgada e limão)</b>	R\$ 45
<i>Beer with salty border and lime</i>	
<i>Bière avec une bordure de sel et citron vert</i>	

<b>Tiquirinha guaaja - MA</b>	R\$ 35
<i>Caipirinha with tiquira guaaja - local alcohol</i>	
<i>Caipirinha avec tiquira guaaja - alcool local</i>	
<b>Moscow Mule (vodka, cerveja de gengibre, suco de limão)</b>	R\$ 50
<i>Vodka, ginger beer, lime juice</i>	
<i>Vodka, ginger beer, jus de citron vert</i>	
<b>Aperol Spritz (Aperol, vinho espumante e água com gás)</b>	R\$ 50
<i>Aperol, sparkling wine and sparkling water</i>	
<i>Aperol, vin mousseux et eau gazeuse</i>	
<b>Mojito (rum branco, suco de limão, açúcar, folhas de hortelã e água com gás)</b>	R\$ 50
<i>White rum, lime juice, sugar, mint leaves and sparkling water</i>	
<i>Rhum blanc, jus de citron vert, sucre, feuilles de menthe et eau gazeuse</i>	
<b>Saquerita de frutas</b>	R\$ 35
<i>Caipirinha de sakê with the fruit of your choice</i>	
<i>Caipirinha avec saké avec le fruit de votre choix</i>	
<b>Caipiroska nacional</b>	R\$ 40
<i>Caipirinha with local vodka</i>	
<i>Caipirinha avec vodka locale</i>	
<b>Caipiroska importada premium</b>	R\$ 45
<i>Caipirinha with premium imported vodka</i>	
<i>Caipirinha avec vodka importée</i>	
<b>Caipiroska importada super premium</b>	R\$ 50
<i>Caipirinha with super premium imported vodka</i>	
<i>Caipirinha avec vodka super premium</i>	
<b>Piña Colada</b>	R\$ 50
<b>Gin &amp; tônica</b>	R\$ 50
<i>Gin tonic</i>	

<b>Tom Collins (gin, suco de limão, xarope simples e água com gás)</b> <i>Gin, lemon juice, simple syrup and sparkling water</i> <i>Gin, jus de citron, sirop simple et eau gazeuse</i>	R\$ 50
<b>Negroni (gin, Vermute doce e Campari)</b> <i>Gin, sweet Vermouth and Campari</i> <i>Gin, Vermouth doux et Campari</i>	R\$ 50
<b>Clericot (espumante ou vinho, Cointreau, suco de laranja e frutas)</b> <i>Spakling wine, Cointreau, orange juice and fruits)</i> <i>Vin pétillant, jus d'orange et fruits</i>	R\$ 65
<b>Maracujack (Jack Daniels e maracujá)</b> <i>Jack Daniel's with passion fruit</i> <i>Jack Daniel's avec fruit de la passion</i>	R\$ 50
<b>Gin Tropical (gin e Red Bull)</b> <i>Red Bull and gin</i> <i>Gin et Red Bull</i>	R\$ 50
<b>Lillet Tônica</b> <i>Lillet with tonic</i> <i>Llillet tonic</i>	R\$ 50
<b>Clericot Jarra</b> <i>Jar of Clericot</i> <i>Pichet de Clericot</i>	R\$ 220

## DRINKS CHARME

### CHARME COCKTAILS / COCKTAILS CHARME

---

**Atins Vibes (cachaça capotira, limão, geléia de pimenta, pau de canela esfumaçada e uma folha de vinagreira)** R\$ 50

*Local cachaça capotira, lime, pepper jam, cinnamon stick and one leaf of vinagreira*

*Cachaça, citron vert, confiture de piment, un bâton de cannelle et une feuille de vinagreira - une herbe locale*

**Sunset Vibes (vodka super premium, morango, cardamomo, laranja e hortelã)** R\$ 55

*Premium vodka with strawberry, cardamom, orange and mint*

*Vodka premium avec fraises, cardamome, orange et menthe*

**Caju Amigo Charme (vodka nacional, suco de caju, limão, gengibre, açúcar, água tônica e espuma de gengibre)** R\$ 60

*National vodka, cashew juice, lemon, ginger, sugar, tonic water and ginger foam*

*Vodka nationale, jus de cajou, citron, gingembre, sucre, eau tonique et mousse de gingembre*

**Laranja Beach (Aperol, vodka nacional, limão, açúcar, gengibre, manga, maracujá, laranja e água tônica)** R\$ 70

*Aperol, national vodka, lemon, sugar, ginger, mango, passion fruit, orange and tonic water*

*Aperol, vodka nationale, citron, sucre, gingembre, mangue, fruit de la passion, orange et eau tonique*

**Charme Drink** R\$ 50

*Aperol, countryman, gin, passion fruit, lime and ginger*

*Aperol avec countryman, fruit de la passion, citron vert et gingembre*

**Margarita Charme (frozen de manga e morango, com tequila e um toque de cointreau)** R\$ 50

*Mango & strawberry frozen, with tequila and cointreau*

*Frozen de mangue et fraises, avec tequila et une touche de cointreau*

**Manga-Gin (gin importado, manga, toque de limão e tônica)** R\$ 50

*Mango-Gin (imported gin, mango, a touche of lime & tonic)*

*Mangue-Gin (gin, mangue et une touche de citron vert et tonique)*

Mar de Atins (refrescante drink de gin importado com finas lâminas de pepino, gengibre, limão siciliano, manjeriço & tônica) R\$ 50

*Atins sea (refreshing drink with imported gin, thin slices of cucumber, lemon, basil & tonic)*

*La mer d'Atins (cocktail rafraîchissant de gin, concombre, citron vert, basilique et tonique)*

Dray Rum Charme (rum ouro, limão siciliano, gengibre, açúcar e pinta do reino) R\$ 50

*Gold rum, lemon, ginger, sugar and pint of the kingdom*

*Rhum Gold, citron, gingembre, sucre et pinte du royaume*

Charme Atins (vodka nacional, suco de maracujá, açúcar, gengibre, limão e espuma de gengibre) R\$ 60

*National vodka, passion fruit juice, sugar, ginger, lemon and ginger foam*

*Vodka nationale, jus de fruit de la passion, sucre, gingembre, mousse de citron et gingembre*

## WHISKY

---

Red label R\$ 380

Black label R\$ 480

Old Parr R\$ 580

Jack Daniels R\$ 580

Gold Label R\$ 680

## LICORES

### LIQUORS / LIQUERUS

---

Amarula R\$ 30

43 R\$ 30

Limoncello R\$ 30

Cointreau R\$ 30

**JANGADAS**  
**RAFTS / RADEAUX**

---

<b>Jangada 8 Long Necks</b> <i>8 beers raft</i> <i>Radeau de 8 bières</i>	<b>R\$ 140</b>
<b>Jangada 12 Long Necks</b> <i>12 beers raft</i> <i>Radeau de 12 bières</i>	<b>R\$ 200</b>
<b>Jangada Vodka Absolut + 6 Energéticos</b> <i>Absolut Vodka + 6 energy drinks raft</i> <i>Radeau de Vodka Absolut + 6 boissons énergétiques</i>	<b>R\$ 400</b>
<b>Jangada Grey Goose + 6 Energéticos</b> <i>Grey Goose + 6 energy drinks raft</i> <i>Radeau de Grey Goose + 6 boissons énergétiques</i>	<b>R\$ 500</b>
<b>Jangada Smirnoff + 6 Energéticos</b> <i>Smirnoff Vodka + 6 energy drinks raft</i> <i>Radeau de Smirnoff Vodka + 6 boissons énergétiques</i>	<b>R\$ 300</b>
<b>Jangada Jack Daniel's + 6 Energéticos</b> <i>Jack Daniel's + 6 energy drinks raft</i> <i>Radeau de Jack Daniel's + 6 boissons énergétiques</i>	<b>R\$ 650</b>
<b>Jangada Old Par + 6 Energéticos</b> <i>Old Par + 6 energy drinks raft</i> <i>Radeau de Old Par + 6 boissons énergétiques</i>	<b>R\$ 650</b>
<b>Jangada Gold Label + 6 Energéticos</b> <i>Gold Label + 6 energy drinks raft</i> <i>Radeau de Gold Label + 6 boissons énergétiques</i>	<b>R\$ 750</b>
<b>Jangada Red Label + 6 Energéticos</b> <i>Red Label + 6 energy drinks raft</i> <i>Radeau de Red Label + 6 boissons énergétiques</i>	<b>R\$ 450</b>

**Jangada Black Label + 6 Energéticos** R\$ 550  
*Black Label + 6 energy drinks raft*  
*Radeau de Black Label + 6 boissons énergétiques*

**Jangada Gin + 6 Energéticos** R\$ 450  
*Gin + 6 energy drinks raft*  
*Radeau de Gin + 6 boissons énergétiques*

## DOSES

### SHOTS

**Campari** R\$ 30

**Tequila** R\$ 20

**Tiquira temperada** R\$ 20

*Tiquira - local hard liquor made of cassava*

*Tiquira - une eau-de-vie locale à base de manioc*

**Tiquira ouro/prata** R\$ 20

*Tiquira - local hard liquor made of cassava*

*Tiquira - local hard liquor made of cassava*

**Tiquero** R\$ 15

**Absolut** R\$ 25

**Red label** R\$ 25

**Black label** R\$ 30

**Old Parr** R\$ 35

**Jack Daniels** R\$ 35

**Saquê** R\$ 25

**Gold Label** R\$ 40

**SEM ÁLCOOL**  
**SOFTS / SANS ALCOOL**

---

<b>Água sem gás</b> <i>Water</i> <i>Eau plate</i>	R\$ 7
<b>Água com gás</b> <i>Sparkling water</i> <i>Eau pétillante</i>	R\$ 7
<b>Água tônica</b> <i>Tonic</i> <i>Tonique</i>	R\$ 7
<b>Água de coco</b> <i>Coconut water</i> <i>Eau de coco</i>	R\$ 10
<b>Refrigerantes</b> <i>Sodas</i>	R\$ 8
<b>Sucos (consultar sabores com garçom)</b> <i>Juices (check available fruits with our team)</i> <i>Jus (demandez à l'équipe les fruits disponibles)</i>	R\$ 14
<b>Redbull</b>	R\$ 17
<b>Café expresso</b> <i>Expresso</i>	R\$ 8
<b>Chás</b> <i>Tea</i> <i>Thé</i>	R\$ 8





**Endereço**


Av. Beira Mar, S/N  
Praia de Atins – MA, 65590-000

**Telefone**

+ 55 98 99199-1205

**Reservas Pousadas Charme**

+55 98 9161-5744

 atinscharmebeachbar