



Toute notre carte peut vous être préparée à emporter.

• L E S E N T R É E S •

Ameijoas à Bulhão Pato 8^{€50}
Palourdes façon « bulhão pato »,
déglacées au vin blanc (Ml)

Chouriço assado 6^{€50}
Chorizo grillé

Chouriço assado com aguardente 7^{€50}
Chorizo flambé à l'eau de vie

Moelas à portuguesa 6^{€50}
Gésier en sauce, subtiles saveurs de citron
et vin blanc

Gambas à moda do chef 10[€]
Gambas du chef (flambées au Cognac) (Ml) (Lc)

Polvo salteado 8[€]
Poêlée de poulpe, poivrons et oignons (Ml)

Rissóis de leitão / carne 6[€]
Beignets de cochon de lait (2 pièces) (O/G)
ou de bœuf (3 pièces) (O/G)

Rissóis de bacalhau 6^{€50}
Beignets de morue (3 pièces) (P/O/Lc)

Rissóis de camarão
Beignets de crevettes (3 pièces) (Ml/O/Lc) 6^{€50}

Misto de rissóis 7[€]
Assortiment de beignets (4 pièces)

• L E S A S S I E T T E S •

Seleção de legumes grelhados com queijo 12^{€50}
d'ovelha
Assiette de légumes grillés
avec du fromage de brebis affiné (Lc)

Salada da casa 12^{€50}
Salade maison
Mélange de jeunes pousses de salade avec jambon Serrano,
blanc de poulet maison et fromage de brebis affiné (Lc)

Seleção de charcutaria 14[€]
Assiette de charcuterie (Lc)

Pata Négra Bellota / légumes et fromage 18^{€50}
de brebis affiné
100% pure race Ibérique de l'Alentejo Portugal
40 mois d'affinage (80g environ) (Lc)

• M E N U E N F A N T •

(moins de 10 ans)

Steak haché œuf à cheval ou poulet fermier grillé, 8€⁵⁰
frites maison (O)
Dessert : mousse au chocolat
ou deux boules de glace au choix

LEXIQUE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS

Vous retrouverez leurs initiales à la fin de chaque plat s'il en contient.

Gluten : G / Crustacés : Cr / Œuf : O / Poissons : P / Arachides : Ar / Soja : Sj / Lait-Lactose : Lc
Fruits à coques : FC / Céleri : Cl / Moutarde : Mt / Sésame : Sé / Anhydride sulfureux, sulfites : AS / Lupin : Lp / Mollusques : MI

• L E S P O I S S O N S •

Bacalhau a Brás 15€
Émincé de morue (accompagné de salade)
(P/Lc/O)

Bacalhau grelhado à lagareiro 18€⁵⁰
(servido com batata a murro)
Morue grillée « vintage » 20 mois de cure
façon « Lagareiro »
(arrosée à l'huile d'olive, accompagnée
de pommes de terre grenaille) (P)

Espetada de polvo grelhada 19€⁵⁰
(servida com batata a murro com choriço)
Brochette de poulpe grillé
(accompagnée de pommes de terre grenaille
et chorizo) (MI)

Gambas à moda do chef 18€⁵⁰
(servidas com arroz e legumes)
Gambas du chef (flambées au Cognac,
accompagnées de riz et légumes) (MI)

Feijoada de polvo (servida com arroz) 15€⁵⁰
Feijoada de poulpe (accompagné de riz) (MI)

Bacalhau frito à moda do chef 18€⁵⁰
(servido com batatas fritas às rodelas e salada)
Morue du chef (« vintage » 20 mois de cure)
(poêlée sauce poivrons et tomates,
accompagnée de chips maison, légumes
et salade) (P)

Arroz de tamboril 18€
Lotte pochée dans son riz cuit
au bouillon et palourdes (P/MI)

Cataplana de Marisco 18€/1 Pers.
Cataplana de poissons et fruits de mer 34€/2 Pers.
(un plat typique de l'Algarve qui est réalisé
en utilisant une casserole spéciale en cuivre,
la « cataplana ») (P/MI)

• L E S V I A N D E S •

Acompanhamento à escolha:
arroz, batatas fritas, legumes grelhados
ou salteados, salada

Garniture au choix :
légumes grillées ou sautés, salade,
riz, frites maison

Nos viandes sont d'origine France et U.E

| | |
|--|-------------------|
| <i>Frango do campo de churrasco</i> | 12€ |
| Poulet fermier grillé | |
| <i>Grelhada mista - frango, entremeada, entrecosto</i> | 12€ ⁵⁰ |
| Assortiment de grillades : poulet, travers de porc et poitrine de porc | |
| <i>Espetada de vaca</i> | 15€ ⁵⁰ |
| <i>(servida com batatas fritas e salada)</i> | |
| Brochette de bœuf (env. 250 g) (accompagnée de frites maison et salade) | |
| <i>Bife à portuguesa grelhado</i> | 19€ |
| <i>(servido com presunto e ovo a cavalo)</i> | |
| Faux-filet à la portugaise (env. 250 g) (grillé et servi avec jambon de pays et œuf à cheval) (O) | |
| <i>Acém redondo grelhado</i> | 21€ |
| Entrecôte grillée Viande maturée de Galice | |
| <i>Costela de vaca</i> | 25€ |
| Côte de bœuf (env. 450 g) Viande maturée de Galice | |
| <i>Entrecosto grelhado</i> | 12€ ⁵⁰ |
| Travers de porc | |
| <i>Picanha</i> | 16€ |
| Aiguillette de bœuf Viande maturée de Galice | |
| <i>Leitão no espeto</i> | 18€ ⁵⁰ |
| Cochon de lait à la broche | |
| Pluma de porc Ibérique | 23€ ⁵⁰ |
| Partie plus noble du cochon noir | |

• L E S F R O M A G E S •

Queijo (différents affinages) (Lc) 6^{€50}

Il y a deux consistances :

Amanteigado (comme du beurre) coulant, onctueux et suave.
Goût et odeur délicats. Sa production est limitée à quelques mois d'automne et d'hiver.

Curado (affiné) avec une croûte et une pâte plus dures, friables, saveur et odeur plus soutenues.

Ovelha Amanteigado

Fromage au lait cru de brebis crémeux

Ovelha Reserva

Fromage au lait cru de brebis affiné, 18 mois

Curado com Pedacos de Salmão Fumado

Fromage au lait de vache affiné, au saumon fumé

Curado com Pedacos de Presunto

Fromage au lait de vache affiné, au jambon

Curado com Alho e Óregãos

Fromage au lait de vache affiné, à l'origan

Curado com Malagueta e PiriPiri

Fromage de lait de vache affiné, au piment

Flor da Malcata

Fromage de lait de vache et chèvre

Ovelha Curado com Pimenta Preta

Fromage au lait cru de brebis, au poivre noir

Mestiço de Tolosa IGP

Fromage au lait cru de brebis et chèvre

Azeitão DOP

Fromage au lait cru de brebis

Serra da Estrela DOP Velho

Fromage au lait cru de brebis affiné

Cabra

Fromage au lait cru de chèvre

Senras Amanteigado

Fromage au lait de vache

Teté / Teté Premium

Fromage au lait de vache

• L E S D E S S E R T S •

| | |
|---|------------------|
| <i>Café gourmand</i> | 7€ ⁵⁰ |
| <i>Mousse au chocolat</i> (O) | 5€ ⁵⁰ |
| <i>Doce de bolacha</i> Trio fondant-croquant de crème aux œufs, biscuit et chantilly allégée (O/Lc/G) | 6€ |
| <i>Crème brûlée</i> (O/Lc) | 5€ ⁵⁰ |
| <i>Crème caramel coco</i> (O/Lc) | 5€ ⁵⁰ |
| <i>Crumble aux pommes</i> (O/Lc) | 6€ ⁵⁰ |
| <i>Pastel de nata</i> (1 pièce) (O/Lc) | 3€ |
| <i>Pasteis de nata</i> (2 pièces) (O/Lc) | 5€ ⁵⁰ |
| <i>Tiramisu au beurre de spéculos</i> | 5€ ⁵⁰ |
| <i>Glace</i> (3 boules au parfum de votre choix) | 5€ |
| <i>Salade de fruits</i> | 6€ |

