



Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire, veuillez en informer notre personnel.

Português

English

Français

Español

Deutsch

SANDWICHES

RÔTI DE BŒUF	4.90 €
Rôti de bœuf artisanal, préparé avec des épices traditionnelles et coupé finement.	
RÔTI DE BŒUF ET FROMAGE	5.00 €
Rôti de bœuf succulent avec une généreuse couche de fromage fondu.	
RÔTI DE BŒUF, LAITUE ET TOMATE	4.90 €
Rôti de bœuf accompagné de laitue croquante et de tomates fraîches du jardin.	
POULET PANÉ	4.90 €
Filet de poulet pané fait maison servi avec laitue et tomate dans un pain frais.	
AÇORES (THON)	4.50 €
Thon sélectionné de qualité supérieure avec laitue, tomate et mayonnaise crémeuse.	
AROEIRA (SAUMON FUMÉ)	5.00 €
Saumon fumé premium avec fromage à la crème, laitue fraîche et tomate.	

ATLÂNTICA (SARDINE)	4.90 €
Sardines en conserve sélectionnées avec laitue, poivron rôti et tomate.	
SALOIA (FROMAGE FRAIS)	3.50 €
Fromage frais local avec laitue, tomate, vinaigre balsamique et origan.	
BAIRRO ALTO (CHAUD)	4.90 €
Fromage, jambon et origan accompagnés de frites croustillantes.	
ALENTEJANA (CHAUD)	4.90 €
Fromage sélectionné, jambon cru "reserva", tomate et origan avec frites.	
VILAR (CHAUD)	4.90 €
Fromage, saucisson "paiola" traditionnel, tomate et origan avec frites.	
TERREIRO (CHAUD)	4.90 €
Fromage, grattons régionaux, laitue et tomate avec frites.	
ALFACINHA	3.50 €
Jambon et fromage avec laitue fraîche et tomate.	
TRANSMONTANA	3.50 €
Jambon cru "reserva" tranché minute avec laitue et tomates fraîches.	
SERRANA	3.50 €
Grattons régionaux croustillants servis avec laitue et tomate.	
BEIRENSE	3.50 €
Saucisson "paiola" traditionnel tranché avec laitue et tomates du jardin.	
TARTINE AU BEURRE	2.00 €
Pain rustique en tranches épaisses, doré sur la plaque avec du beurre.	
PAIN AU BEURRE	1.75 €
Pain frais du jour servi avec du beurre de qualité supérieure.	

SANDWICH AU FROMAGE 2.40 €

Sandwich simple avec de généreuses tranches de fromage sélectionné.

SANDWICH JAMBON ET FROMAGE 2.50 €

Le classique jambon et fromage servi dans un pain frais du jour.

SANDWICH AU JAMBON 2.50 €

Sandwich simple avec des tranches de jambon sélectionné.

SANDWICH AU JAMBON CRU 2.50 €

Sandwich traditionnel au jambon cru "reserva" tranché finement.

SANDWICH JAMBON CRU ET FROMAGE 2.80 €

Combinaison classique de jambon cru "reserva" et de fromage sélectionné.

SANDWICH AU SAUCISSON "PAIO" 2.50 €

Sandwich au saucisson "paio" traditionnel avec un arôme fumé.

SANDWICH "PAIO" ET FROMAGE 2.80 €

Saucisson "paio" traditionnel accompagné de fromage sélectionné.

SANDWICH AU SAUCISSON "PAIOLA" 2.50 €

Sandwich au saucisson "paiola" artisanal tranché.

SANDWICH "PAIOLA" ET FROMAGE 2.80 €

Saucisson "paiola" artisanal accompagné de fromage.

TOASTS

-

TOAST AU FROMAGE 4.50 €

Pain rustique grillé avec une couche généreuse de fromage fondu.

TOAST JAMBON ET FROMAGE 4.50 €

L'incontournable classique : pain rustique avec fromage fondu et jambon.

TOAST JAMBON CRU ET FROMAGE 4.50 €

Toast raffiné au jambon cru "reserva" et fromage sélectionné.

TOAST "PAIOLA" ET FROMAGE 4.50 €

Toast artisanal avec saucisson "paiola" traditionnel et fromage fondu.

TOAST AU POULET 4.90 €

Poulet succulent avec un assaisonnement spécial et fromage fondu.

TOAST AU THON 4.80 €

Toast au thon de qualité supérieure avec l'assaisonnement de la maison.

TOAST À LA SARDINE 4.90 €

Toast aux sardines en conserve sélectionnées avec une touche d'origan.

TOAST AU SAUMON 5.50 €

Toast raffiné au saumon fumé avec fromage à la crème.

TOAST PAI JÚLIO 5.00 €

Laitue, oignon, tomate, origan et deux ingrédients sélectionnés de votre choix.

PÂTISSERIES SALÉES

-

BEIGNET MORUE ET FROMAGE 2.50 €

L'équilibre parfait entre la morue traditionnelle et un cœur de fromage fondu.

BEIGNET DE MORUE 1.80 €

L'or frit : le classique beignet de morue avec texture et saveur traditionnelles.

BEIGNET AU COCHON DE LAIT 1.80 €

Pâte artisanale farcie de succulent cochon de lait rôti et assaisonné.

BEIGNET AUX CREVETTES	1.80 €
Un classique de notre côte : garniture crémeuse aux crevettes et pâte croustillante.	
CROQUETTE DE VIANDE	1.80 €
Croquette de viande artisanale, intérieur moelleux et croûte dorée.	
CUISSE DE POULET PANÉE	2.00 €
Cuisse de poulet panée et frite, croustillante à l'extérieur et juteuse.	
CHAUSSONS JAMBON/FROMAGE	1.80 €
Feuilleté traditionnel farci de la combinaison classique jambon et fromage.	
SAUCISSE EN CROÛTE	1.80 €
En-cas pratique : saucisse sélectionnée enrobée d'une pâte frite.	
BEIGNETS VARIÉS	1.80 €
Une sélection soignée de nos meilleurs beignets frits du jour.	
FEUILLETÉ MIXTE	1.90 €
Pâte feuilletée légère avec garniture jambon et fromage fondu.	
FEUILLETÉ À LA VIANDE	2.00 €
Spécialité du four : feuilleté artisanal avec viande bien assaisonnée.	
FEUILLETÉ À LA SAUCISSE	1.90 €
Roulé de pâte feuilletée dorée avec saucisse de qualité supérieure.	
FEUILLETÉ AU POULET	1.90 €
Pâte feuilletée croustillante avec garniture crémeuse au poulet et herbes.	
FEUILLETÉ AUX ÉPINARDS	1.90 €
Option végétarienne raffinée : feuilleté aux épinards frais sautés.	
FEUILLETÉ BACON ET ŒUF	2.50 €
Combinaison riche de bacon fumé et œuf en pâte feuilletée.	

FEUILLETÉ ÉPINARD/TOMATE	2.50 €
Fraîcheur de la tomate cerise et douceur des épinards en pâte feuilletée.	
"CACHORRÃO" (HOT-DOG)	2.00 €
Option robuste avec pâte moelleuse et saucisse savoureuse.	
PAIN DE LA MAISON	1.80 €
Notre pain spécial, préparé chaque jour avec le savoir-faire de notre épicerie.	
"EMPADAS" (TOURTES)	1.80 €
Petits trésors de pâte brisée aux garnitures variées et traditionnelles.	
TARTE AU POULET	2.50 €
Tarte individuelle artisanale avec poulet mijoté lentement.	
TARTE AU THON	2.50 €
Tarte individuelle farcie de thon sélectionné et d'épices.	
EMPANADA BOCATA	3.40 €
Empanada généreuse avec garniture riche d'inspiration ibérique.	
ŒUFS	-
ŒUFS BROUILLÉS AUX FRUITS	4.90 €
Fusion exotique : œufs de la ferme avec la douceur des fruits de saison.	
ŒUFS BROUILLÉS AU BACON	4.90 €
Le classique réconfortant : œufs crémeux et bacon fumé croustillant.	
ŒUFS BACON ET TOMATE	4.90 €
Œufs brouillés enrichis de tomate fraîche et de saveur bacon.	
ŒUF AU PLAT ET BACON	4.50 €

Un œuf de la ferme parfaitement cuit accompagné de bacon croquant.

BRUNCH À L'AVOCAT

5.50 €

Harmonie entre avocat, œuf, miel et le croquant des fruits secs sur pain.

ŒUFS BROUILLÉS AU JAMBON CRU

4.90 €

Œufs de la ferme brouillés avec des copeaux de jambon cru "reserva".

PÂTISSERIES

-

"PAMPILHO" AMANDE/ŒUF

2.50 €

Excellence de la confiserie : pâte fine et crème soyeuse amande et œuf.

"PAMPILHO" AU CHOCOLAT

2.50 €

Le "Pampilho" traditionnel sublimé par un fourrage au chocolat premium.

PASTEL DE NATA

1.50 €

L'icône du Portugal : pâte feuilletée croustillante et crème caramélisée.

CAKE SIMPLE

1.80 €

Petit gâteau individuel à la pâte moelleuse et légère.

QUEIJADA AUX AMANDES

1.80 €

Tartelette artisanale à la saveur riche et texture d'amande.

QUEIJADA AU FROMAGE FRAIS

1.80 €

La douceur du fromage frais national transformée en une tartelette sublime.

QUEIJADA AU LAIT

1.80 €

Douceur d'enfance : tartelette crémeuse au goût pur de lait frais.

QUEIJADA AUX HARICOTS

1.80 €

Saveur unique : la texture des haricots dans une tartelette traditionnelle.

QUEIJADA ORANGE OU CITRON	1.80 €
La vivacité des agrumes dans une tartelette fraîche et aromatique.	
QUEIJADA D'ÉVORA	1.80 €
Saveur authentique de l'Alentejo dans cette tartelette régionale d'excellence.	
QUEIJADA CAROTTE/CHOCOLAT	2.00 €
Combinaison moderne de carotte douce et de chocolat.	
SALAMI AU CHOCOLAT	1.80 €
Chocolat riche avec des morceaux de biscuits croquants.	
"FOFOS DE BELAS"	2,20 €
Un nuage de sucre : gâteau éponge traditionnel incroyablement léger.	
PATTE DE CERF	2,20 €
Classique de pâtisserie : génoise, crème aux œufs et noix de coco.	
MILLE-FEUILLES	2,20 €
Couches de pâte feuilletée croustillante et crème pâtissière.	
TRANCHE DE GÂTEAU	1.80 €
Une tranche généreuse de nos gâteaux maison préparés quotidiennement.	
"BOM BOCADO"	1.80 €
Un petit morceau de ciel fait de lait, d'œufs et de savoir traditionnel.	
TARTE AUX FRUITS	2.50 €
Base de pâte sablée avec crème et sélection de fruits frais.	
TARTE À LA CRÈME	2.50 €
Tarte généreuse avec la garniture crémeuse du Pastel de Nata.	
TARTE AUX AMANDES	2.50 €
Pour les amateurs de croquant : tarte couverte d'amandes caramélisées.	

PAIN DE DIEU	1.80 €
Brioche divine recouverte d'une généreuse couche de noix de coco.	
GÂTEAU DE RIZ	1.80 €
Classique du matin : gâteau à la texture moelleuse et dessus sucré.	
"TIGELADAS"	2.50 €
Cuite au four à bois, spécialité aux œufs avec arôme de cannelle.	
GÂTEAU DAMIER	2.50 €
Gâteau artistique combinant saveurs et couleurs en couches parfaites.	
MIGNARDISES	2.50 €
Petites douceurs de pâtisserie fine, parfaites avec un café.	
BRIGADEIRO	2.50 €
Célèbre douceur au chocolat et lait concentré avec granulés.	
MUFFIN AU CHOCOLAT	2.50 €
Muffin moelleux et intense, chargé du meilleur chocolat.	
MUFFIN AU CITRON	2.50 €
Fraîcheur citrique dans un muffin à la texture légère et aérée.	
SÉLECTION PÂTISSERIE	2.50 €
Sélection variée des meilleures créations de notre vitrine.	
SIRICAIA	2.50 €
Raffinement de l'Alentejo : douceur aux œufs et lait à la cannelle.	
CARRÉS DE BISCUITS	2.50 €
Couches de biscuits Maria et crème douce, un dessert réconfortant.	
CROISSANT	1.80 €
Croissant de pâte feuilletée française, pur beurre et très croustillant.	

CROISSANT AU CHOCOLAT 2.00 €

Notre croissant feuilleté fourré à la crème de chocolat noir.

CROISSANT AUX ŒUFS 2.00 €

Croissant croustillant avec le remplissage classique de crème aux œufs.

CROISSANT MIXTE 2.50 €

Version salée : croissant feuilleté avec fromage et jambon.

CROISSANT PRESSÉ 3.00 €

Croissant passé à la presse pour un résultat extra croustillant.

TAPAS TRADITIONNELLES

-

PANIER DE PAINS 2.00 €

Panier avec une variété de pains frais de production régionale.

PAIN GRILLÉ À L'AIL ET HUILE 4.50 €

Pain rustique grillé et assaisonné à l'huile d'olive vierge et ail haché.

PAIN GRILLÉ AU MIEL E HUILE 4.50 €

Pain rustique grillé avec de l'huile d'olive vierge et une touche de miel artisanal.

OLIVES ASSAISONNÉES 3.00 €

Olives marinées aux herbes aromatiques et assaisonnement de la maison.

FROMAGE FRAIS À L'ORIGAN 4.00 €

Fromage frais simple servi avec de l'origan et de l'huile d'olive vierge.

FROMAGE DE CHÈVRE "ATABAFADO" 5.50 €

Fromage de chèvre sélectionné, servi avec huile d'olive et origan.

FROMAGE GRILLÉ À LA PLANCHA 6.50 €

Combinaison de fromages de chèvre, brebis et vache grillés à la plancha.

PLANCHE DE 2 FROMAGES**6.00 €**

Composition artisanale de 1/2 fromage Pica et 1/2 fromage Nisa.

PLANCHE DE 4 FROMAGES**9.50 €**

Sélection de fromages : 1/2 Pica, 1/2 Nisa, 1/2 Chèvre et 1/2 Ameiras.

FROMAGE SOALHEIRA (FROMAGE DE BREBIS ET CHÈVRE AFFINÉ)**9.50 €**

Fromage de brebis et chèvre affiné servi avec de la pâte de coing artisanale.

FROMAGE SOALHEIRA (FROMAGE DE BREBIS À PÂTE MOLLE)**10.50 €**

Fromage de brebis à pâte molle servi avec de la pâte de coing de la maison.

FROMAGE SOALHEIRA (FROMAGE DE CHÈVRE AFFINÉ)**10.50 €**

Fromage de chèvre affiné servi avec de la pâte de coing artisanale.

CHORIZO GRILLÉ**8.50 €**

Chorizo traditionnel sélectionné, grillé lentement au feu.

"FARINHEIRA" À LA PLANCHA**8.50 €**

Saucisse régionale typique grillée à la plancha avec une saveur authentique.

BOUDIN NOIR À L'ORANGE**8.50 €**

Boudin noir traditionnel grillé, accompagné de tranches d'orange fraîche.

PLANCHE DE JAMBON CRU**8.50 €**

Planche généreuse avec de fines tranches de jambon cru "reserva" sélectionné.

PLANCHE FROMAGE ET JAMBON**8.50 €**

Sélection équilibrée de fromage artisanal et jambon cru "reserva".

PLANCHE DE CHARCUTERIE FROIDE**8.50 €**

Variété sélectionnée de charcuterie régionale froide.

JAMBON CRU ET MELON**6.50 €**

Jambon cru "reserva" tranché servi avec du melon doux et frais.

SARDINES GRILLÉES ET SALADE

9.00 €

Sardines grillées traditionnelles accompagnées d'une salade du jardin.

BRUSCHETTA À LA SARDINE

9.00 €

Pain grillé avec sardine, tomate fraîche et oignon haché.

BRUSCHETTA AU SAUMON

11.00 €

Avec fromage à la crème, ciboulette fraîche et un filet de jus de citron vert.

BRUSCHETTA AU THON

9.00 €

Thon de qualité avec tomate et laitue hachée sur pain grillé.

MORUE À L'AIL ET OIGNON

9.00 €

Effiloché de morue sélectionnée avec assaisonnement à l'ail et à l'oignon.

PLANCHE DE FRUITS

8,30 €

Une sélection rigoureuse des meilleurs fruits de saison, cueillis à point et coupés à la minute pour une fin de repas légère et rafraîchissante.

CONSERVES (AVEC SALADE MAISON)

-

SARDINE FUMÉE

9.90 €

Sardine fumée premium sans peau ni arêtes, à l'huile d'olive vierge.

SARDINE À L'HUILE D'OLIVE

7.50 €

Conserve traditionnelle de sardine à l'huile d'olive de qualité supérieure.

SARDINE À LA TOMATE

7.50 €

Sardine en conserve avec sauce tomate artisanale.

SARDINE SAUCE PIQUANTE

7.50 €

Sardine en conserve avec une touche équilibrée de piment.

SARDINE (SANS PEAU/ARÊTES)	8.50 €
Sardine nettoyée, sans peau ni arêtes, à l'huile d'olive vierge.	
SARDINE À L'HUILE PIQUANTE	8.50 €
Sardine à l'huile d'olive piquante avec condiments sélectionnés.	
ORPHIE (POISSON-AIGUILLE)	8.00 €
Poisson-aiguille sélectionné en conserve d'huile piquante.	
FILETS DE MAQUEREAU	7.00 €
Filets de maquereau tendres à l'huile d'olive vierge.	
MAQUEREAU SAUCE "VILÃO"	7.50 €
Filets de maquereau avec la sauce traditionnelle "vilão" de la maison.	
POULPE À L'HUILE D'OLIVE	12.50 €
Morceaux tendres de poulpe en conserve d'huile d'olive de qualité.	
FILETS DE THON À L'HUILE	7.00 €
Filets de thon sélectionnés en conserve d'huile d'olive vierge.	
THON ORANGE ET CANNELLE	8.00 €
Thon gourmet aromatisé avec des notes d'orange et de cannelle.	
ANCHOIS À L'HUILE D'OLIVE	8.50 €
Anchois sélectionnés en conserve d'huile d'olive vierge.	
RAIE SAUCE "VILÃO"	8.50 €
Raie en conserve préparée avec la sauce traditionnelle "vilão".	
MORUE À L'HUILE D'OLIVE	8.50 €
Effiloché de morue sélectionnée conservé dans l'huile d'olive vierge.	
MORUE AUX POIS CHICHES	8.50 €
Morue accompagnée de pois chiches et assaisonnement traditionnel.	

CHINCHARD À L'HUILE	7.50 €
Petit chinchard sélectionné en conserve d'huile d'olive vierge.	
FILETS DE THON FUMÉS	9.90 €
Filets de thon fumés artisanalement à l'huile d'olive.	
FILETS DE MAQUEREAU FUMÉS	9.90 €
Maquereau fumé artisanalement conservé dans l'huile d'olive vierge.	
TRUITE FUMÉE À L'HUILE	9.90 €
Truite fumée artisanalement conservée dans l'huile d'olive vierge.	
SAUMON FUMÉ À L'HUILE	10.50 €
Saumon fumé artisanalement conservé dans l'huile d'olive vierge.	
PÂTÉS (SERVIS AVEC DES TOASTS)	-
PÂTÉ DE SARDINE	5.50 €
Pâté crémeux de sardine avec assaisonnement traditionnel et le goût authentique de la mer.	
PÂTÉ DE THON	5.50 €
Lisse et savoureux, préparé avec du thon de première qualité et des ingrédients sélectionnés.	
PÂTÉ DE MAQUEREAU	5.50 €
Pâté délicat de maquereau, riche en saveur avec une texture veloutée.	
PÂTÉ DE MAQUEREAU PIQUANT	5.50 €
Saveur intense de maquereau avec une touche piquante et aromatique pour les palais les plus audacieux.	
PÂTÉ DE MORUE	5.50 €
La tradition de la morue transformée en un pâté crémeux selon la recette de la maison.	

SALADES

-

SALADE DU PAI JÚLIO

5.90 €

L'essence méditerranéenne servie dans l'assiette : une combinaison fraîche et vibrante de laitue, tomate, maïs, carotte et oignon, récoltés sous le soleil pour un repas léger et équilibré.

SALADE "SALOIA"

6.50 €

Fromage frais local sur un lit de laitue, tomate, oignon et origan.

BOISSONS

-

EAU MINÉRALE (0,5L)

1.50 €

Eau minérale naturelle, fraîche et pure.

EAU MINÉRALE (1,5L)

2.00 €

Format familial d'eau minérale pour votre repas.

EAU GAZEUSE PEDRAS

2.00 €

L'icône de l'eau minérale naturellement gazeuse.

EAU GAZEUSE (1,5L)

3.50 €

Grande bouteille d'eau gazeuse, idéale pour partager.

ICE TEA

2.00 €

Thé glacé rafraîchissant, disponible en plusieurs saveurs.

SUMOL

2.00 €

Soda portugais aux fruits (Orange ou Ananas).

SODAS DIVERS

2.00 €

Au choix parmi les classiques : Fanta, Coca-Cola ou Sprite.

GUARANÁ

2.00 €

La saveur exotique du guaraná pour une fraîcheur tropicale.

RED BULL 3.00 €

Boisson énergisante pour revitaliser votre journée.

JUS D'ORANGE PRESSÉ 4.50 €

Jus naturel préparé minute avec les meilleures oranges.

JUS DE FRUITS DE SAISON 4.50 €

Saveur pure : jus naturel de fruits saisonniers.

LIMONADE MAISON 4.00 €

Rafraîchissement au citron, équilibre parfait entre doux et acide.

JUS CAROTTE, POMME, ORANGE 4.50 €

Cocktail de vitamines : jus naturel de fruits et légumes frais.

NECTAR COMPAL 2.00 €

Gamme classique de nectars de fruits, riches en pulpe.

CAFÉ EXPRESSO 1,20 €

Notre café signature : court, intense avec crème persistante.

DÉCA 1,30 €

Tout le goût de l'expresso, sans la caféine.

"GAROTO" 1,30 €

Café expresso avec une goutte de lait, en petite tasse.

"CARIOCA" 1,20 €

Café plus léger, extrait avec délicatesse.

INFUSION AU CITRON 1,20 €

Infusion rafraîchissante préparée avec de l'écorce de citron.

CAFÉ DOUBLE 2.50 €

Double dose de notre meilleure sélection de café.

ALLONGÉ 2.00 €

Café long servi en grande tasse pour un plaisir prolongé.

MAZAGRAN 2.50 €

Café glacé au citron, parfait pour les journées chaudes.

VERRE DE LAIT 1.80 €

Un verre de lait pur, servi froid ou chaud selon votre choix.

"GALÃO" (CAFÉ AU LAIT) 2.00 €

Café au lait servi dans un grand verre, la tradition portugaise.

GRAND CAFÉ AU LAIT 2.00 €

Équilibre parfait entre café et lait, servi en tasse à thé.

CAPPUCCINO 2.50 €

Expresso avec lait vaporisé et mousse riche et crémeuse.

CAPPUCCINO FROID 3.50 €

La version glacée et rafraîchissante de notre cappuccino.

THÉ ET INFUSIONS 2.00 €

Sélection de thés et herbes aromatiques pour une pause.

CHOCOLAT CHAUD 3.50 €

Boisson réconfortante de chocolat riche et crémeux.

LAIT CHOCOLATÉ UCAL 2.00 €

Le mythique lait chocolaté portugais au goût unique.

PRESSION (0,20L) 2.00 €

Notre bière à la pression, fraîche avec une mousse parfaite.

PRESSION (0,30L) 3.00 €

Dose moyenne de bière à la pression.

CHOPE (0,48L)**4.50 €**

Pour les amateurs : grande chope de bière bien fraîche.

PRESSION BRUNE (0,20L)**2.50 €**

Bière brune à la pression, notes de malt torréfié.

PRESSION BRUNE (0,30L)**3.00 €**

Dose moyenne de notre bière brune à la pression.

BIÈRE BRUNE (0,25L)**2.50 €**

Bouteille de bière brune au goût intense et corsé.

BIÈRE BLONDE (0,33L)**3.00 €**

Bière blonde classique en bouteille, servie bien fraîche.

BIÈRE SANS ALCOOL**3.00 €**

Tout le plaisir de la bière, sans l'alcool.

SOMERSBY (0,33L)**4.50 €**

Cidre de pomme rafraîchissant, servi avec des glaçons.

GIN GORDON'S**7.00 €**

Le classique London Dry, servi avec tonic et botaniques.

GIN HENDRICK'S**12.00 €**

Gin premium avec notes de concombre et pétales de rose.

GIN MARE**12.00 €**

Gin méditerranéen : romarin, thym et olive.

GIN BEEFEATER**9.00 €**

Gin traditionnel équilibré avec agrumes et épices.

AGUARDENTE VELHA**7.00 €**

Digestif de choix : eau-de-vie vieillie au complexe arôme.

WHISKY JEUNE 5.50 €

Dose de whisky blend jeune et vibrant.

WHISKY VIEUX 8.50 €

Whisky de réserve vieilli pour une dégustation profonde.

MACIEIRA 4.50 €

L'historique eau-de-vie de vin portugaise, goût doux.

LICOR BEIRÃO 4.50 €

La liqueur du Portugal, recette secrète de plantes.

VIN DE PORTO 3.00 €

L'ambassadeur des vins portugais, rouge et fortifié.

PORTO (10 ANS) 5.50 €

Porto de réserve vieilli, notes de fruits secs.

MARTINI 3.50 €

L'apéritif classique, servi très frais.

APEROL SPRITZ 5.50 €

Le cocktail du moment : Aperol, mousseux et soda.

MOSCATEL 2.50 €

Vin doux et généreux à l'arôme intense de muscat.

SHOT DE GINJINHA 2.00 €

Petite dose de la liqueur de cerise traditionnelle.

GINJINHA 3.50 €

Liqueur typique, servie avec ou sans le fruit.

CAIPIRINHA 5.50 €

Fraîcheur brésilienne : cachaça, citron vert et sucre.

CAIPIROSCA 5.50 €

Cocktail rafraîchissant à la vodka premium et citron vert.

MORANGOSKA 5.50 €

Variante fruitée de la vodka avec fraises fraîches.

MOJITO 5.50 €

Classique cubain : rhum, menthe fraîche et citron vert.

VINS

-

ROUGE OU BLANC "PAI JÚLIO" 3.50 €

Notre sélection maison au verre, idéale pour accompagner vos tapas.

ROUGE SÉLECTION 3.50 €

Vin rouge sélectionné de caractère supérieur, servi au verre.

BLANC SÉLECTION 3.50 €

Vin blanc frais et équilibré de notre réserve, servi au verre.

VIN VERT SÉLECTION 3.50 €

La fraîcheur vibrante du vin vert sélectionné, servi au verre.

ROSÉ SÉLECTION 3.00 €

Vin rosé aromatique et léger, parfait pour la détente.

DOURO "PAI JÚLIO" (ROUGE) 9.50 €

Vin rouge de la région du Douro, corsé avec des notes de fruits rouges.

ALENTEJO "PAI JÚLIO" (ROUGE) 9.50 €

Le caractère de l'Alentejo dans un rouge structuré et velouté.

PLATEIA (ROUGE)	11.00 €
Vin rouge au profil moderne, équilibré et élégant.	
GALHARDA (ROUGE)	14.00 €
Un rouge robuste exprimant le meilleur du terroir régional.	
CARTUXA (ROUGE)	45.00 €
Une icône de l'Alentejo : vin rouge premium complexe.	
DOURO "PAI JÚLIO" (BLANC)	9.50 €
Blanc du Douro avec fraîcheur minérale et notes citriques.	
ALENTEJO "PAI JÚLIO" (BLANC)	9.50 €
Vin blanc alentejano, fruité et avec un excellent équilibre.	
PLATEIA (BLANC)	11.00 €
Blanc rafraîchissant avec un arôme intense.	
GALHARDA (BLANC)	14.00 €
Vin blanc élégant, idéal avec conserves et fromages légers.	
CARTUXA (BLANC)	42.00 €
L'excellence de Cartuxa dans un blanc sophistiqué.	
MURALHAS (VIN VERT)	11.00 €
Le classique vin vert : jeune, frais et légèrement pétillant.	
QUINTA DE CURVOS SUPERIOR	13.50 €
Vin vert de qualité supérieure, notes florales et fruitées.	
MATEUS ROSÉ	11.50 €
Le rosé portugais le plus célèbre au monde : rafraîchissant.	
MATEUS ROSÉ (37.5 CL)	6.50 €
Demi-bouteille du classique Mateus Rosé, idéal pour partager.	

PLATEIA (ROSÉ)	11.00 €
Rosé moderne et fruité, un choix élégant.	
GALHARDA (ROSÉ)	14.00 €
Vin rosé avec une excellente fraîcheur et arômes de fruits des bois.	
CARTUXA (ROSÉ)	45.00 €
Rosé premium de couleur délicate et palais sophistiqué.	
NUVENS DOURADAS	9.50 €
Mousseux raffiné avec bulles fines et arômes persistants.	
RAMAS SELECTION	12.50 €
Notre sélection de mousseux pour célébrer les meilleurs moments.	
SANGRIA ROUGE (1L)	15.00 €
Recette traditionnelle : vin rouge, fruits frais et épices.	
SANGRIA BLANCHE (1L)	15.00 €
Sangria rafraîchissante : vin blanc, agrumes et fruits de saison.	
SANGRIA DE MOUSSEUX (1L)	20.00 €
Sangria festive préparée avec notre meilleur mousseux.	
SANGRIA FRUITS ROUGES (1L)	20.00 €
Explosion de saveur : sangria aromatique aux baies sauvages.	

Visit us and review your experience

INSTAGRAM

AVALIAR

Aucun plat, produit alimentaire ou boisson, y compris le couvert, ne peut être facturé s'il n'est pas commandé par le client ou s'il n'est pas consommé par celui-ci (Décret-loi n° 10/2015). TVA incluse.

Cet établissement dispose d'un livre de réclamations.

© 2026 Mercearia do Pai Júlio

design & teck JATrincas