

Menu du jour

Entrée - Plat ou Plat- Dessert : 1

Menu à 18 €, le midi, uniquement en semaine et sauf jours fériés

Pas de suggestions du jour le week-end

Entrée, Plat et Dessert : 27 €

-Entrée du jour,
Daily Suggestion,

-Velouté de Potiron,
Pumpkin Cream,

-Œuf Poché à la portugaise
Poached egg, Peas and Chorizo

-Suggestion du jour (tous les jours, un poisson ou une viande),

Daily Suggestion (Either fish or meat dish, changes daily),

-Involtini de Veau, jambon Patanegra Bolota et fromage Portuguais, pommes de terre grenailles sautées au chorizo,

Veal steak with Iberian smoked ham, sheep cheese and chorizo sautéed potatoes,

-Morue à Brás, salade verte

Morue à Brás - Salted Cod, onion and fried potatoes bound with scrambled eggs

-Dessert du jour,

Daily Suggestion,

-Salade de fruits frais,

Fruits Salad,

-Mousse aux Framboise de Tavira,

Raspberry Mousse,

-Pastel de Nata et café

Pastel de Nata - Traditional Portuguese custard tart and an Espresso

Menu Dégustation

Dans un cadre accueillant, notre chef et son équipe vous présentent leur sélection de plats

Entrée, Plat et Dessert au choix à la carte : 38€

Entrée - plat ou Plat - dessert : 31€

Entrée seule : 18€ - Plat seul : 25€ - Dessert seul : 11€

Les Entrées

Beignets de Morue, mousseline de haricot cornille et son aïoli
Salted cod fritters, salade, aïoli

Palourdes au beurre d'ail et de coriandre
Clams with garlic and coriander butter

Assiette de charcuterie Ibérique de cochon noir +5€
Cold ibérian pork charcuterie

Trio de Morcela, poire rocha caramélisées au miel et porto
Portuguese black pudding, honney and port caramelized apples

Terrine de Poulpe et sa crème aux palourdes
Octopus « Terrine », clam sauce

Poulpe Roti au four et patate douce +4€
Roasted octopus with sweet potatoes

Pavé de Morue grillée, fanes de navets, pain de maïs et chorizo
Grilled salted cod loins

Fejoiada traditionnelle aux fruits de mers
Seafood, bell peppers and bean stew

Bar farcis à la mode de Lisbonne
Stuffed Sea bass

Les Viandes

« Carne Alentejana » Cataplana de joue de porc et palourdes, pommes
de terre
Sautéed pork cheeks, clams and potatoes

Plumas de cochon noir ibérique Bolota grillées à la fleur de sel, frites
maison +5€
Grilled Iberian pork « pluma »

Blanc de volaille farcis à la « migas » et sa crème de « farinheira »
Stuffed poultry breast

Rosigni à la Portugaise +4€
Portuguese beef Rossini

Les Desserts

« Torta d'Azeitão » Roulé de génoise et sa crème aux œufs

« Torta de Azeitão », Egg cream and cinnamon sponge cake roll

Profiterole au rhum de madère flambée et ses parfums de Lisboa
Rum profiteroles

Pavlova aux marrons
Chestnut Pavlova

Mousse de chocolat, gelée de framboises et porto
Chocolate mousse with port and raspberry jelly

Pão de Lo au Chocolat, glace « Biscuit Maria »
« Pao de Lo », Traditional portuguese chocolate sponge cake with biscuit ice cream

Le meilleur du Portugal et ses terroirs, à Versailles...

Obrigado

Familia Agostinho