

[OK](#)

MENU DUO 3.pdf



LE DUO

RESTAURANT.

APERITIFS:



RESTAURANT.

APERITIFS:

Cocktail sans alcool	5€	Gin	5,50€
Ricard / Pastis	3€	Martini blanc / rouge	4€
Porto blanc / rouge	4€	Whisky (JB ou Campbell)	6€
Kir (cassis,mûre,pêche)	3€	Jack Daniels	7€
Kir royale	6€	Vodka	5,50€
Sangria	4,50€	Verre de vin	4€
Superbock	3€	Coupe de champagne	6€

ENTRÉES:

Trio de beignets	5€
Chorizo grillé	9€
Sardine escabeche	6€
Oreille de porc	4€
Crudité saison	4€

PLATS:

Viandes:

Grillades mixtes (au choix : poulet,travers,poitrine)	15€
Cotelette d'agneau	17€
Bovée de rumsteack	17€

Crudité saison 4 

PLATS:

Viandes:

Grillades mixtes (au choix : poulet, travers, poitrine)	15�
Cotelette d'agneau	17�
Pavé de rumsteak	17�
Entrecôte	18�
Sauté de porc aux palourdes (carne alentejana)	18,50�
Côte de boeuf	28�

Poissons:

Saumon grillé	16�
Calamars grillés	18�
Dorade Grill�e	18�
Morue � braz	15�
Morue grill�e	20�
Gambas Mozambique	22�

Menu enfant :

Plats : Steak haché ou saucisse ou poulet
Desserts : Mousse au chocolat ou salade de fruits

DESSERTS:

Pasteis de nata (2 pièces)	5�
Pudding	5�
Dessert maison	5�
Mousse au chocolat	5�
Salade de fruit	5�
Plateau de fromages	6�

BOISSONS

Vins rouges:

Montevelho 37cl 9 

Vins blancs:

Gazela 75cl 17 

Dessert maison	5€
Mousse au chocolat	5€
Salade de fruit	5€
Plateau de fromages	6€

BOISSONS

Vins rouges:

Montevelho 37cl	9€
Montevelho 75cl	17€
Monsaraz 75cl	18€
Cabeca de burro 75cl.	35€
Cartucha 75cl	50€
Esporao 75cl	50€

Vins rosés:

Mateus 37cl	9€
Mateus 75cl	18€
Lancers 75cl	18€
Borba 75cl	20€

Softs:

Vittel	3,50€
Sumol 33cl	3,50€
Jus de fruits (orange,abricot,ananas)	3,50€

Vins blancs:

Gazela 75cl	17€
Aveleda 75cl	18€
Casal garcia 75cl	18€
Muralhas 75cl	22€
Alvarinhos 75cl	28€

Pichet 25cl	3€
Pichet 75cl	6€
Champagne (bouteille)	50€

Eau gazeuse	4€
Coca cola	3,50€
Pedras 25cl	3,50€

DIGESTIFS :

Get 27	5€	Amendoa amarga	5€
Macieira	5€	Cognac	6€
Croft	5€	Eau de vie	5€