

ENTRADAS



Pão com manteiga de alho 2.95€

Bread with Garlic butter - pain au beurre aillé



Camarão torpedo panado com molho mexicano 6.95€

Breaded torpedo shrimps
Crevettes torpedo panées

- Batata Fritas 2.95€

French Fries - Frites

- Tiras de potas com maionese de manjeriçã 6.20€

Potas strips with mayonnaise & basil - Calamars panés avec mayonnaise et basilic

- Pica pau de novilho com molho inglês 9.95€

London style sauce beef picapau - Pica pau de boeuf a la mode de Londres

- Crocante de frango et maionese 7.00€

Crispy chicken with mayonnaise - Croquant de poulet avec mayonnaise

- Terrina de porco com pimenta Espelette 7,40€

Pork terrine with Espelette pepper - Terrine de porc au piment d'espelette



Burrata com tomate cherry, molho pesto e pistachio 9.75€

Burrata with cherry tomatoes, pesto sauce and pistachio
Burrata avec tomate cherry, sauce pesto et pistache



Caracois a moda da Borgonha (6) com pao torrado 7,20€

Burgundy-style snails - Escargots à la bourguignonne



Queijo Camembert ao forno com mel, nozes & ervas de Provence 8.50€

Camembert cheese baked with honey, walnuts & herbs of provence-
Camembert au four avec miel, noix et herbes de provence

Se tiver alguma alergia, informe-nos para que lhe possamos dar o melhor conselho.



Lingueirão em persillade (8)
7.45€

Razor clams in persillade -
Couteaux en persillade



Magret de pato fumado com 3
sabores suaves 8.95€

Smoked duck breast with 3 mild flavors -
Magret de canard fumé aux 3 saveurs douces



Mexilhões gratinados com queijo
parmesão e molho caesar 9.95€

Mussels au gratin with parmesan and
caesar sauce - Moules gratinées au
parmesan et sauce caesar



Cogumelos recheados de queijo
Boursin e coco 7.60€

Mushrooms stuffed with Boursin cheese e
coconut - Champignons farcis au fromage
Boursin et coco



Carpaccio de novilho, molho de
chalotte e caju torrado 8.95€

Beef carpaccio, chalotte sauce and roasted
cashews
Carpaccio de boeuf sauce échalotte et noix
de cajou



Camarão black tiger ao pastis de
Marselha 9.25€

Black tiger shrimp with Marseille pastis -
Crevettes black tiger sautées au pastis de
Marseille