



AS BOAS VINDAS

WELCOME
BIENVENUE

- **Pão, paté do dia e cenouras à algarvia - 2.50 €**
Bread, paté, algarvian carrots
Pain, paté du jour et carottes « à algarvia »

- **Pão - 0.70€**
Bread
Pain

- **Paté - 0.80€**
Paté
Paté du jour

- **Cenouras - 1.00€**
Algarvian carrots
Carottes « à Algarvia »

PETISCOS

SMALL PLATES
PETIT ENCAT

- **Pasteis de bacalhau - 1.50 € - unidade**
Codfish cakes
Beignet de morue
- **Croquetes - 1.50 € - unidade**
Beef croquette
Croquette de viande
- **Rissol - 1.50 € - unidade**
Patty
Beignet de coquillage
- **Chamuça - 1.50€ - unidade**
Chamois
Chamois
- **Rissol de Leitão - 2.50 € - unidade**
Suckling pig patty
Beignet de cochon de lait
- **Batatas fritas - 2.00 €**
Fries
Pommes de terre frites
- **Sopa - 2.00€**
Soup
Soupe du jour



- **Sandes de presunto - 2.50 €**
Smoked ham sandwich
Sandwich de jambon cru
- **Pratinho de presunto - 100g - 5.00 €**
Finely sliced cured ham
Petite assiette de jambon cru
- **Queijo curado - 5.00€**
Cured Cheese
Petit fromage
- **Tábua mista - 10.00 €**
Mixed board
Plateau mixte
- **Bifana - 4.00€**
"Bifana" (pork sandwich)
Escalope de porc dans une tranche de pain
- **Pica pau clássico - 7.00 €**
Classic Portuguese "Pica-Pau" (sautéed beef, garlic and pickles)
Pica pau clássico
- **Omeletes - mista, presunto, camarão - 7.00 €**
Omelet - cheese and ham, smoked ham and shrimp
Omeletes mixte de jambon fumé et crevettes

SALADAS

SALADS
SALADES

- **Salada à Chefe - 7.50 €**
Atum, ovo cozido, rúcula, alface, tomate, couve roxa, milho e nozes
Chef salad - Tuna, boiled egg, arugula, lettuce, tomato, red cabbage, sweet corn and mixed nuts
Salade du Chef - Thon, œuf, roquette, laitue, tomates, chou rouge, le maïs et les noix
- **Salada de folhas verdes - 2.50 €**
Rúcula, alface, cebola
Green salad - Arugula, lettuce, onion
Salade verte - Roquette, laitue, oignons
- **Tomate com orégãos - 2.50 €**
Tomato salad
La tomate à l'origan



CARNE

THE MEAT
NOS PLATS DE VIANDE

- **Bife ALIANÇA - 20.00 €**
Suculento corte (320g aprox.) com camarão tigre
Aliança steak - Juicy 320 gr beef with king prawn
Suculent Steak de Bœuf avec sa grosse Gambas Tigre grillé 320g aprox
- **Bife na Pedra – 17.00€**
Steak in the stone
Steak cuit sur la pierre
- **Espetada de vitela com camarão - 15.00 €**
Skewered Veal and prawn
Brochette de veau et gambas
- **Bife da Vazia - 14.00 €**
Sirloin steak
Steak de boeuf
- **Lombinho de porco - 12.00 €**
Tenderloin steak
Filet mignon de porc
- **Nosso bitoque - 10.00 €**
O clássico bifinho de porco com ovo "a cavalo", arroz e batata frita
"Bitoque" - A Portuguese classic: pork steak, with a fried egg on top, white rice and fries.
Escalope de porc avec son oeuf, riz et pommes de terre frites
- **Frango no forno à Aliança – 10.00€**
Aliança's chicken roasted
Poulet au four
- **Bifinhos de peru - 10.00 €**
Turkey steaks
Escalope de dinde



ESCOLHA AGORA o seu molho
NOW CHOOSE YOUR SAUCE:
CHOIX DE SAUCE

Molho de cervejeiro

Beer sauce

Sauce « cervejeiro » bière et beurre

Molho pimenta

Peppercorn Sauce

Sauce au poivre

Molho mostarda

Mustard sauce

Sauce a la moutarde

ESCOLHA TAMBÉM dois acompanhamentos
AND CHOOSE 2 SIDE DISHES TOO!
CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT

Arroz

White rice

Riz

Batata frita

Fries

Pomme de terre Frite

Salada verde

Green salad

Salade verte

Acompanhamento extra

Extra side dish

Accompagnement extra

- **Ovo estrelado - 2.00 €**
Fried egg
Oeuf au Plat



PEIXE

THE FISH
POISSON

- **Cataplana de Bacalhau Aliança – 2 pax – 40.00€**
"Aliança" codfish "cataplana"
Cataplana morue
- **Massinha de peixe - 2 pax – 25.00 €**
Massinha de peixe - Traditional Portuguese fish noodles
Petite pate au poisson cuit dans le jus de poisson avec oignons, pulpe de tomate, poivron et coriandre
- **Arroz de polvo - 2 pax – 24.00 €**
Octopus rice
Riz au poulpe cuit dans une sauce, tomate, coriandre
- **Lulinhas fritas à ALIANÇA – 14.00€**
Fried Squid à Aliança
Calmars frites à Aliança
- **Açorda de Gambas - 14.00 €**
Prawn "Açorda"
Plat à base de pain et gambas
- **Atum à Algarvia - 14.00 €**
Tuna the Algarve way - Tuna steak with onions and boiled potatoes
Thon façon Algarvia revenue à la poêle avec des oignons sautés dans une sauce de vin blanc et vinaigre, accompagné de rondelles de pommes de terre
- **Bacalhau à Brás - 12.00 €**
Codfish "À brás"
Brandade de morue
- **Bacalhau com espinafres - 12.00 €**
Codfish with cream and spinach
Morue au four avec de la crème fraîche et des épinards

MARISCO

SEAFOOD
FRUITS DE MER

- **Ameijoas à bulhão pato – 200g - 12.00 €**
Clams "à Bulhão Pato" - With garlic and olive oil
Palourdes avec son jus, ail, huile d'olive et coriandre simplement délicieux et léger
- **Camarão ao alinho – 150g - 10.00 €**
Fried prawns
Petites crevettes à l'ail, huile d'olive
- **Gambas da Costa – 250g – 8.00 €**
Little prawns from our shore
Gambas de notre Côte
- **Camarão cozido - 100g – 6.00€**
Boiled prawns
Petites crevettes cuites dans son jus



VEGETARIANO

VEGETARIAN
VÉGÉTARIEN

- **Legumes à Brás – 10.00 €**
Curgette, cenoura, alho francês, cogumelos ovo.
Vegetables "à Brás" - Sautéed vegetables mixed with eggs
Légumes « à brás » - Poireaux, œuf et pommes de terre

MENU INFANTIL

CHILDS MENU
MENU ENFANTS

- **Panados de frango – 8.00 €**
Chicken nuggets
Poulet pané
- **Mini hambúrguer - 8.00 €**
Com batata frita, arroz e salada
Mini-hamburger – With fries, white rice and salad
Mini hamburger - Avec des frites, du riz et de la salade



VINHO TINTO

RED WINES
VIN ROUGE

ALENTEJO

- **Quinta do Carmo – 25.00 €**
Aragonez, Trincadeira, Alicante Boucher e Cabernet Sauvignon
- **Monte da Peceguina 75cl – 18.00 €**
Aragonez, Touriga Nacional, Trincadeira, Syrah, Alicante Bouschet
- **Eugénio de Almeida (EA, Cartuxa) – 16.00 €**
Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet e Castelão
- **Vinho da casa (House wine) – Montado 75cl – 10.00 €**
Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet, Syrah
- **Vinho da casa (House wine) – Montado 37cl – 8.00 €**
Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet, Syrah

ALGARVE

- **Euphoria 75cl – 14.00 €**
Touriga Nacional, Aragonez, Cabernet Sauvignon

DOURO

- **Vinha Grande (Casa Ferreirinha) – 25.00 €**
Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Tinto Cão
- **Papa Figos 75cl – 18.00 €**
Touriga Franca, Tinta Barranca, Tinta Roriz, Touriga Nacional
- **Douro Fafide 75cl – 16.00 €**
Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional
- **Esteva (Casa Ferreirinha) – 16.00€**
Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca

DÃO

- **Casa de Santar – 18.00 €**
Touriga Nacional, Alfrocheiro Preto e Tinta Roriz

ROSÉ

- **Lancers – 10.00 €**
Aragonez, Syrah, Touriga Nacional, Castelão, Trincadeira
- **Periquita 75cl – 10.00 €**
Castelão, Aragonez, Trincadeira



VINHO BRANCO

WHITE WINES
VIN BLANC

ALENTEJO

- **Quinta do Carmo – 24.00 €**
Roupeiro, Antão Vaz e Arinto
- **Monte da Peceguina 75cl – 16.00 €**
Antão Vaz, Verdelho, Arinto
- **Eugénio de Almeida (EA Cartuxa) – 15.00 €**
Antão Vaz, Roupeiro e Arinto
- **Vinho da casa (House wine) – Montado 75cl – 10.00 €**
Alva, Tamarez, Rabo de Ovelha, Antão Vaz, Arinto
- **Vinho da casa (House wine) – Montado 37cl – 8.00 €**
Alva, Tamarez, Rabo de Ovelha, Antão Vaz, Arinto

ALGARVE

- **Euphoria 2014 75cl – 14.00 €**
Arinto, Alvarinho

SETÚBAL

- **BSE 75cl – 12.00 €**
Antão Vaz, Arinto, Fernão Pires

DOURO

- **Vinha Grande - (Casa Ferreirinha) – 24.00 €**
Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Tinto Cão
- **Papa Figos – 15.00 €**
Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Touriga Nacional
- **Planalto – 15.00 €**
Viosinho, Malvasia Fina, Gouveio, Códaga, Arinto, Rabigato, Moscatel

BAIRRADA

- **Aliança – 12.00 €**

VINHO VERDE

- **Muralhas de Monção – 14.00 €**
Alvarinho, Trajadura

CHAMPANHE

- **Moët & Chandon – 85.00€**



SOBREMESAS

DESSERTS

DESSERTS

- **Aliança de sobremesas – 12.00€**

Uma degustação de várias sobremesas, seleccionadas diariamente pelo seu chef.

Aliança dessert platter - A tasting of various desserts, selected daily by the chef.
Alliance dessert - Une dégustation de desserts variés, choisis par leur chef de tous les jours.

- **Brigadeiro – 4.00€**

Special chocolate cake

Spécial gâteau au chocolat

- **Cheesecake – 4.00€**

Cheesecake

Gâteau au fromage

- **Semi-frio de frutos vermelhos – 4.00€**

Semi-cold red fruit

Fruits rouges semi-froid

- **Trilogia Algarvia – 4.00€**

"Algarve" Trilogy - Traditional fig, almond and carob tart

Trilogy Algarve

- **Tarte de maçã – 4.00€**

Apple pie

Tarte aux pommes

- **Tarte de Noz – 4.00€**

Nuts pie

Tarte aux noix

- **Tarte de limão merengada – 4.00€**

Lemon meringue pie

Tarte au citron meringuée

- **Pudim de ovos – 4.00€**

Pudding

Pudding

- **Mousse de chocolate – 3.00€**

Chocolate mousse

Mousse au chocolat

- **Doce do dia – 3.00€**

Dessert of the day

Dessert du jour

- **Fruta da Época – 3.00€**

Season fruit

Fruits de L'époque

- **Dom Rodrigo – 2.50€**

Dom Rodrigo

Don Rodrigo



CAFETARIA

COFFEE & TEA

CAFÉTÉRIA

- **Café – 1.00€**

Expresso

Café

- **Descafeinado – 1.00€**

Decaf

Décaféiné

- **Garoto – 1.00€**

Expresso with Milk

Petit café au lait

- **Café longo – 1.50€**

Long expresso

Café long

- **Meia de leite- 1.50€**

Flat white coffe

Café au lait

- **Chás / Infusões – 1.50€**

Teas / Infusions

Thés / Infusions

- **Chá com leite – 2.00€**

Tea with milk

Thé au lait

- **Galão – 2.00€**

Latte

Café au lait

- **Café duplo – 2.00€**

Double expresso

Double expresso

- **Chocolate quente – 2.00€**

Hot chocolate

Chocolat chaud

- **Capuccino – 2.50€**

Cappuccino

Cappuccino

- **Irish coffee – 5.00€**

Irish coffee

Irish coffee