



NOS HORAIRES

LUNDI AU SAMEDI
12H / 14H - 19H / 21H30

MENU

Reservation

06.18.85.33.77



NOS ENTRÉES

AMEIJOA À "BULHÃO PATO" 12 €

Palourdes à la Portugaise (ail, coriandre...)

GAMBAS AO ALHO E GENGIBRE 14 €

Gambas sautées à l'ail et gingembre

FRITURES À PARTAGER 17 €

Encornets, joels et seiches, sauce tartare

FOIE GRAS MAISON 17 €

Foie gras de canard au saveur du Portugal

CARPACCIO DE BOEUF 9 €

Fine tranche de boeuf, copeaux de parmesan

BURRATA ET SES TOMATES CERISES 10 €

Vinaigrette balsamique, salade

NOS SALADES

POULET CESAR 17 €

Salade, filet de poulet, sauce César et copeaux de parmesan

DE LA MER 19 €

Salade, saumon fumé, crevettes, chair de crabe
Sauce vinaigre balsamique

BRUSHETTA AVOCADO SAUMON 18 €

Brushetta, purée d'avocat, tranche de saumon fumée & oeuf
servi avec salade, vinaigre balsamique

POUR LES ENFANTS 10,50 €

Fish & chips

OU

Steak-haché

OU

Nuggets de poulet

Boule de glace

OU

Fondant chocolat

Diabolo, ice tea ou jus de fruits

NOS PLATS



BROCHETTE TERRE & MER 27 €

Filet de boeuf mariné, belles crevettes, chorizo, poivrons
Servi avec frites et salade

FILET DE BOEUF (ROSSINI +4€) 28 €

Viande origine France, 200g environ
Sauce aux morilles

PICANHA 26 €

Fine tranche de PICANHA, haricots noir au chorizo
Riz et frites (origine Argentine ou Black angus Irlandais)

BURGER DE L'ENVOLEE 18 € XL 24 €

Steak haché 150g, oignon frits, cheddar, bacon et oeuf
accompagné de frites

RIS DE VEAU AUX MORILLES 27 €

Crème de morilles & linguine

MAGRET DE CANARD 26 €

Magret entier origine sud-ouest, pommes sautées
sauce miel, gingembre

TARTARE DE BOEUF 17 €

180g de viande origine France & ses condiments
Servi avec frites

ENTRECÔTE GRILLEE 26 €

300g environ de viande origine France
Sauce poivre, servi avec frites & salade

CARPACCIO DE BOEUF XL 17 €

Fine tranche de boeuf, copeaux de parmesan
Salade verte et frites

CÔTÉ MER

POISSON GRILLE 27 €

Selon arrivage, sauce vierge
Servi avec cassolette de légumes

RISOTTO GAMBAS 24 €

Gambas décortiquées et flambées, risotto

VEGETARIENS

RISOTTO CHAMPIGNON 16 €



NOS HORAIRES

LUNDI AU SAMEDI
12H / 14H - 19H / 21H30

MENU

Reservation

06.18.85.33.77



NOS PLATS PORTUGAIS



BACALHAU A CHEF 21,90 €

Morue en pavé, sauce du chef
Servi avec des chips maison

BACALHAU A BRAS 19 €

Morue émiettée, frites paille, oeuf et oignons
Servi avec salade

BACALHAU A MARINHEIRO 27 €

Pavé de morue, gambas et palourdes en sauce

BACALHAU COM BROA 21 €

Pavé de morue en croute de pain de maïs
Servi avec pommes rôti au four et huile d'olive

POLVO A LAGAREIRO 28 €

Tentacule de poulpe grillé au four, sauce vierge
Servi avec pommes de terre au four et salade

FRANCESINHA 18 €

Croc monsieur à la mode de Porto
Servi avec des frites

BIFE DA CASA 24 €

Entrecôte grillée, jambon cru et oeuf a cheval
Sauce secrète du chef
servi avec des chips maison

NOS DESSERTS

BRIOCHE PERDUE 8 €

Boule de glace vanille, chantilly et coulis caramel

PUDIM CASEIRO 7 €

Flan aux oeufs Portugais

CREME BRULEE VANILLE 7 €

crème brûlée à la vanille de Madagascar

CAFE COM PASTEL DE NATA 6 €

Le traditionnel pastel de nata (thé +1€)

CAFE GOURMAND 9 €

Sélection de mignardises maison et son café

PROFITEROLE CHOCOLAT 9 €

Choux à la glace vanille, chantilly et coulis de
chocolat chaud

DESSERT DU MOMENT 6 €

Demandez-nous le dessert du moment

NOS GLACES

COUPE COLONEL 12€

2 boules de sorbet citron vert, 5cl de vodka

COUPE LIEGEOIS 9€

Parfum à choisir : Chocolat, café ou caramel

COUPE DE GLACE

1 boules	2,50€
2 boules	5€
3 boules	6,50€

Nos viandes et poissons sont choisis par nos soins
et sont des produits frais.

Si allergène, merci de le communiquer à nos équipes
en début de repas.

Nos viandes proviennent de France ou de l'Union
Européenne.

Nous rappelons notre aimable clientèle que le
restaurant n'accepte pas les tickets restaurants
papier ni les chèques vacances ni les chèques.

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit