

→ Entradas/Entrées ←

Soupe Maison du moment (*Octobre à février*) 4,50€

Rissois maison au choix à la pièce 2,50€

(*Morue, Viande, Crevette, Alheira, Jambon/Fromage, Poulet, Cochon de lait, crabe*)

Trio de beignets (*Viande, crevette, morue*) 7€

Escargots au beurre persillé (*6 pièces*) / (*12 pièces*)

Couteaux Persillé à la plancha

Assiette de charcuterie portugaise

Chouriça com Bagaço (*grillée et flambée*)

→ Saladas/Les Salades ←

Salade de Poulpe

Salade César

Salade Landaïse façon O Beto

Petite Salade de chèvre chaud

Grande Salade de chèvre chaud

→ Suppl. Foie gras sur les salades

→ Peixes/Poissons ←

Arroz de Polvo ou Marisco (*Riz de poulpe ou fruits de mer*)

Bacalhau com Natas / Morue à la crème

Bacalhau au four (*400g*) cuisson au moment 30-35mn

(*Accompagné de légumes et pommes au four*)

Chipirons Persillés à la plancha

Gambas Persillées à la plancha (*6 pièces*)

Saumon à la plancha (*350-400g*)

Tentacules de poulpe

(*Accompagné de légumes et pommes au four*)

Tous nos poissons dont les accompagnements ne sont pas énoncés sont servis avec frites maison, riz et salade ou légumes, riz et salade

*Disponibilité de nos poissons suivant les arrivages*

→ Carnes/Les Viandes ← “Race Charolaise”

Assiette Végétarienne avec Steak Végétal

*(Accompagnements au choix: Salade, frites maison, riz, légumes)*

Alheira Transmontana

*(Accompagnée d'un oeuf au plat, pommes au four et légumes ou Frites maison, oeuf au plat et Riz)*

Boudin noir aux pommes

*(Accompagné de pommes au four, légumes et d'une pomme)*

Chouriça grillé et flambée au Bagaço

Côtes d'agneau (4 pcs)

Côtelettes de Canard\* du Sud-Ouest (380-400g)

Entrecôte (350g)

Faux-filet (300g)

Francesinha

*(Plat composé de pain de mie, steack, tranche de jambon blanc, de chorizo, tranches de fromage, un oeuf au plat et notre sauce Francesinha “maison”, accompagné de frites maison)*

Magret entier de Canard\* du Sud-Ouest (400g)

Prego no prato / Rumsteack + oeuf

Tournedos de Canard\* du Sud-Ouest (400g)

Burger “O Beto”

Double Burger “O Beto”

*(Steak haché ou Poulet crispy, salade, tomate, oignon, bacon, fromage)*

Supplément: bacon, fromage et/ou potato burger +0,50€

Toutes nos viandes dont les accompagnements ne sont pas énoncés sont servies avec frites maison, riz et salade

\*Ferme les Délices du Luy de France

Disponibilité de nos viandes suivant les arrivages

→ Menu Enfant (-10 ans) ←

Jambon grillé  
ou  
Nuggets de poulet crispy  
ou  
Steak haché

Accompagnements au choix:  
Frites maison, riz, salade

1 boule de glace au choix ou Mousse au chocolat maison  
Glaces: vanille, chocolat au lait ou fraise

*!! Menu uniquement réservé aux enfants de moins de 10 ans, pas d'exception merci de votre compréhension !!*

→ Desserts Maison ←

Crème Brûlée  
Pudim Caseiro  
Molotof  
Bolo Bolacha  
Mousse au Chocolat  
Semi-frio Maracuja/Passion  
Fondant au Chocolat

»Suppl. Boule de glace

»Suppl. Chantilly

→ Gelados/Glaces ←

Parfums: Citron, Caramel, Chocolat au lait, Vanille, Fraise, Noisette, Bulgare, Menthe/chocolat, Noix de coco, Fruit de la passion, Café, Violette

1 boule:

2 boules:

3 boules:

»Suppl. Chantilly

→ *MENU O BETO* ←

Crevettes Persillées

ou

Escargots

ou

Trio de beignets

.....

Alheira transmontana

ou

Prego no prato / Rumsteak  
*(Frites maison, riz, oeuf au plat et salade)*

ou

Polvo no forno / Poulpe au four  
*(légumes et pommes au four)*

.....

Semi-frio maracuja/passion

ou

Crème brûlée

ou

Molotof

Lundi au Jeudi soir 25€

Vendredi soir au dimanche midi et jours fériés 30€