

bienvenue

Couvert 3,9€
pain, fromage du chef et olives
assaisonnées à l'huile d'olive,
à l'ail et à l'origan

soupes

Crème de légumes 2,9€
crème légère de légumes frais

entrées

"Alheira" de perdrix 8,7€
saucisse typique à base de viande
de perdrix sur un lit de fanes
de navet à la portugaise

Fondue aux trois fromages 8,8€
trois fromages gratinés

Nid d'oiseau 9,8€
champignon portobello farci au lard
caramélisé et aux oeufs de caille

Carpaccio de cerf 10,4€
fines tranches de viande de cerf
garnies d'agrumes, de roquette et
fromage parmesan

Salade éLeBê 11,3€
laitue, tomates cerises, fromage
parmesan, noix, fruits tropicaux,
saumon fumé, et arrosé d'un mélange
de Porto rouge et de vinaigre
balsamique

Coquilles Saint-Jacques 11,7€
avec du citron et de l'ail
(4 unités de fraîcheur et de saveur)

Casserole de crevette 23,5€
gamba géante sautées
à l'huile d'olive, à l'ail et à la sauce
piquante du chef
(6 unités)

Mélange d'entrées - cinq choix 39,9€
sélectionnez cinq de ces entrées
et créez votre menu de dégustation

suggestions de poisson

Filet de bar 19,8€
filet de bar aux amandes
garni de purée de poireaux

Tentacule de poulpe à l'ail 24,9€
garniture de pomme de terre
farci de mayonnaise à l'ail
et de fanes de navet à la portugaise

Crevettes tigrées flambées 34,9€
garnies de tagliatelles fraîches
et de sauce pesto au basilic

Riz de lotte et Crevettes 47€
une recette traditionnelle et
soigneusement préparée
(2 personnes, minimum 30 minutes)

morue

Morue éLeBê 22,9€
la sauce est son secret
et la purée de pomme
de terre est son partenaire idéal

suggestions de viande

Rôti de veau de Mamie 19,7€
rôti lentement et légèrement
sucré aux marrons sauvages

Perdrix à l'ancienne 21,8€
perdrix mijotée à l'ancienne
et garnie de riz au four
(minimum 30 minutes)

Joues de porc noir 19,8€
sur du pain grillé et de la vinaigrette
aux poivrons

"Montada minhota" 19,9€
viande de croupe rouge au pain de maïs
et enrichis d'une réduction de "vinho
verde"

"Arouquesa DOP" * 22,3€
côtelette de veau grillée avec
accompagnements gourmands



*La "Carne Arouquesa DOP" est du bœuf certifié provenant de la région d'Arouca, reconnue pour sa tradition agricole et d'élevage. Cette viande est valorisée pour sa qualité et sa saveur uniques, obtenue à partir de la race autochtone Arouquesa.

DOP - Appellation d'Origine Protégée

Chevreau rôti au four 23,6€ - 43,9€
une recette traditionnelle
dans laquelle le chevreau
est rôti lentement, garni
de pommes de terre rôties
et de fanes de navet à la portugaise

menu enfant

Bolognaise du chef 13€

menu végétarien

Trilogie de légumes 18,9€
dans un lit de tagliatelles
et parfumé au basilic (vegan)

Lasagne végétarienne 18,9€
suggestion du chef comprenant
des légumes, des champignons
frais et des pâtes

desserts

Mousse au chocolat 7,8€
servie dans une tasse en biscuit
où tout est à savourer

Tarte aux poires portugaises 7,9€
recette secrète du chef

Pudding "Abade de Priscos" 7,9€
recette typique du meilleur
pudding aux œufs servi avec
liqueur de citron

Noix de coco et citrouille 8,8€
parfaite combinaison entre
noix de coco et citrouille avec
la fraîcheur de glacé

'Toucinho do Céu' 9,9€
recette conventuelle portugaise
garnie de glace du chef

Trilogie de fruits 7,9€
fruits tropicaux et portugais

Aucun plat, produit alimentaire ou boisson, y compris le couvert, ne peut être facturé s'il n'est pas demandé par le client ou s'il est laissé inutilisé par celui-ci (Article 135, paragraphe 3, Décret-loi n° 10/2015 du 16/01).