

## menu gold

### Couvert

“bolo do caco” de Madeira au beurre à l’ail, accompagné d’olives assaisonnées à l’huile d’olive et d’origan

### **amuse-bouche**

#### Vitela DOP

veau rôti croustillant et champignons

### **entrées**

#### Saveurs portugaises

jambon de Pata Negra, fromage de l’île

#### Grouper par la main du chef

ceviche, jaune d’œuf cuit, moutarde, sauce soja et coriandre

#### Moules

en sauce tomate et poivron

### **nettoyant de palais**

concombre, pomme verte, wasabi

### **mer**

#### Mérou

perfumé au charbon de bois, accompagné de tortellini à la ‘farinheira’ et de purée d’ail noir

### **montagne**

#### Steak à la casserole de grand-mère Gustinha

steak de surlonge de bœuf douceâtre par le secret de la grand-mère, enrichi par jambon ibérique de la sierra

### **dessert**

#### “A Sintonia”

la harmonie entre la glace, le fromage, et les fruits rouges

ou

#### Tarte aux poires portugaises

sucré par la liqueur

ou

#### Trilogie de fruits

oigneusement laminés et décorés

**82€**

par personne

*accord mets-vins*

***amuse-bouche***

Moscow mule

***entrées***

Rabiosca  
Alvarinho, Loureiro

***mer***

Bora Lá  
Síria e Arinto

***montagne***

Oupa! Reserva  
Touriga Nacional, Touriga Franca,  
Tinto Cão

***dessert***

Oupa! 10 anos  
Vin de Porto vieilli en fûts de chêne,  
d'une couleur dorée et d'un arôme de  
fruits secs

**47,90€**  
par personne

**Couvert** 5,6€

“bolo do caco” de Madeira au beurre à l’ail, accompagné d’olives assaisonnées à l’huile d’olive et d’origan

**entrées**

*afentejo e açores*

**Saveurs portugaises** 17,5€

jambon de Pata Negra, fromage de l’île

*porto*

**Francesinha** 9,7€

le meilleur snack du monde, garni par filet de bœuf, chorizo fin, chorizo frais, fromage, jambon et sauce du chef

*minho*

**“Papas de Sarrabulho”** 9,2€

recette ancestrale portugaise, la perfection des saveurs de la campagne

**Salade de poulpe** 9,7€

salade traditionnel de poulpe avec sauce vert

*notre cuisine*

**Casserole de crevettes** 26€

crevette géante sautée au huile d’olive, ail et piquante du Chef

**Fondue** 10,2€

trois fromages gratinés

**Salade éLeBê** 10,2€

garni avec laitue et roquette, tomate cerise, fromage, fruits secs, ananas, saumon fumé et arrosée par vinaigre du Porto

**choix du chef** 32,5€

pour deux personnes

pour deux personnes

*afentejo*

**Jambon de Pata Negra**

36 mois de maturation naturelle

*açores*

**“Queijo da ilha”**

fromage affiné pendant 9 mois

*notre cuisine*

**Grouper par la main du chef**

ceviche, jaune d’œuf cuit, moutarde, sauce soja et coriandre

**Mussels**

in tomato and bell pepper sauce

## entreparedes

### **morue**

#### **minbo**

**Morue du carvalheira** 24,1€  
recette traditionnel de morue grillé et garni avec pommes de terre "a murro", poivron, oignon et œuf dur

#### **notre cuisine**

**Risotto de morue et crevettes** 25,7€  
risotto de morue aromatisé à la sauce de crevettes et aux pousses de navet

### **poisson**

#### **notre cuisine**

**Petit poulpe au huile d'olive de sierra** 23,9€  
petit poulpe avec purée de patate douce et oignon caramélisé

**Mérou** 28,1€  
parfumé au charbon de bois, accompagné de tortellini à la 'farinheira' et de purée d'ail noir

#### **ouest**

**Sea bass et mérou** 34,9€  
garni de moules, crevettes et palourdes de notre côte, arrosé de sauce aux fruits de mer

#### **national**

**Riz au homard** 63€  
épluché et aromatisé par sa saveur, en compagnie de coriandre

### **viande**

#### **afentejo**

**Porc ibérique noir** 23,9€  
plat typique où le porc ibérique noir est accompagné de châtaignes d'automne

#### **minbo**

**"Arroz de Cabidela"** 44€  
recette traditionnel de riz avec coq du champ aux vinaigré (2 personnes)

#### **notre cuisine**

**Steak à la casserole de grand-mère Gustinha** 24,9€  
steak de surlonge de bœuf douceâtre par le secret la grand-mère, enrichi par jambon ibérique de la sierra

**"Travesseiro" de surlonge de bœuf** 56,7€  
surlonge de bœuf flambé, enveloppé en pâte feuilletée et servi au moment (2 personnes)

*notre cuisine*

**vegetarian**

**Feuilleté de légumes** 18,9€  
suggestion du chef avec des légumes frais, des champignons frais et de la pâte

**Risotto de champignons** 19,7€  
risotto garni par champignons

**menu pour les enfants**

**Bolognaise du chef** 14,8€

**desserts**

*notre cuisine*

**“A Sintonia”** 11,7€  
la harmonie entre la glace, le fromage, et les fruits rouges

**Aigre-doux** 11,2€  
chocolat, citron vert et citron fusion

**Tarte aux poires portugaises** 10,1€  
sucré par la liqueur

*minho*

**“Rabanada”** 9,9€  
spécialité de Noël enrichie de crème glacée au liqueur de vanille

*alentejo*

**“Sericaia” desert** 9,7€  
dessert d’œufs typique d’alentejo

*national*

**Trilogie de fruits** 8,1€  
soigneusement laminés et décorés