

bienvenue

Couvert

pain, beurre du chef et olives
assaisonnées à l'huile d'olive,
à l'ail et à l'origan

3,9€

entrées côté terre

Fondue aux trois fromages

gratin aux trois fromages

8,9€

Oeufs et roquette truffée

l'œuf sur un lit de roquette, enrichi de lard
fumé et de champignons sauvages

8,9€

Nid d'oiseau

champignon Portobello farci
au lard caramélisé et aux œufs
de caille

9,8€

Salade éLeBê

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

11,9€

Mélange d'entrées - 5 choix

choisissez cinq entrées de la liste ci-
dessus et créez votre menu de dégustation
(crevettes tigrées non incluses)

39,9€

soupes

Crème de légumes

crème de légumes frais

2,9€

entrées côté mer

Carpaccio de poulpe

de fines lamelles de poulpe mou,
huile de truffe, roquette
et fruits secs

9,9€

Tempura de coquille

Saint-Jacques au citron vert
tempura de coquille Saint-Jacques gratinée
au citron vert et purée
de poire au vin

12,9€

Poêlée de gambas

gamba géante sautée à l'huile
d'olive, à l'ail et à la sauce
piquante du chef
(deux personnes)

23,9€

Crevettes tigrées grillées

recette traditionnelle avec deux
crevettes tigrées qui sont ouvertes
et assaisonnées d'une sauce
au beurre piquante

49,8€

suggestions de poisson

Filet de bar aux amandes	19,8€
servi avec un risotto à la tomate	
Morue éLeBê	20,9€
la sauce est son secret et la purée de pomme de terre est son partenaire idéal	
Filet de mérrou frais	22,9€
garni de bimi tendre et succulent	
Tentacule de poulpe à l'ail	24,8€
Le poulpe, le champignon et les noisettes	
Tagliatelles et crevettes tigrées	39€
crevettes tigrées servies avec des pâtes au pesto et basilic	

suggestions de viande

Poulet chimichurri	18,9€
le goût, les arômes et le risotto risotto aux champignons	
Rôti de veau de mamie	19,9€
rôti lentement et légèrement sucré aux marrons sauvages	
Steak campagnard	21,9€
le steak de "vazia" et les accompagnements glouton	
Steak de mamie Gustinha	21,9€
steak de surlonge de bœuf, préparé selon la recette secrète de Mamie et enrichi de jambon	
Chevreau rôti au four	21,9€ - 42€
recette traditionnelle rôti lentement, garni avec des pommes de terre rôties et les germes	

pâtes et risottos

Risotto aux champignons	19,6€
risotto garni de champignons frais	
Tagliatelle montagne et mer	19,8€
garni de crevettes, pesto et basilic	
Risotto à la morue et crevettes	19,9€
risotto à la morue aromatisé au bouillon de crevettes et fanes de navet à la portugaise	

menu enfant

Bolognaise du chef	12,5€
---------------------------	-------

garnitures

Risotto aux champignons	3,9€
Risotto aux tomates	3,9€
Purée de patate	3,9€
Pommes (frites/au four)	3,9€

desserts

<p>Tiramisú la tradition italienne</p>	7,8€	<p>“Toucinho do céu” la recette traditionnelle et soignée</p>	7,8€
<p>Trilogie de fruits fruits tropicaux</p>	7,4€	<p>Noix de coco et citrouille parfaite combinaison entre noix de coco et citrouille avec la fraîcheur de glacé</p>	7,9€
<p>Mousse au chocolat servie dans une tasse en biscuit où tout est à savourer</p>	7,6€	<p>Café délicat café expresso servi avec trois petits morceaux de nos desserts faits maison</p>	12,8€
<p>Tarte aux poires portugaises recette secrète du chef</p>	7,6€		