

# Entrées

Carpaccio de poulpe avec grenade	14,00 €
Burrata et betterrave	14,00 €
Soupe de poisson	14,00 €
Gambas à l'ail	15,00 €
Ceviche de bar et pomme de terre douce	16,00 €
Steak tartar	16,00 €
"Putanesca" pâte fraîche	16,00 €
Salmon et orange	16,00 €
Tonato steak	17,00 €
Pigeon, foie gras et diverses textures de maïs	18,00 €
Coquilles St. Jacques, chou-fleur et sauce aux écrevisses	18,00 €
Carpaccio de coquilles St. Jacques avec vinaigrette au citron confit	20,00 €
Foie gras, carrote et orange	20,00 €
"Pata negra" cured ham (100 gr)	20,00 €
Formage portugais	22,00 €
Crevette rouge, céleri et orge perlée	26,00 €

TVA incluse

## Enfantes

Soupe | Plate de viande ou poisson | Glace 22,00 €

Plate de viande ou poisson | Glace 18,00 €

## Mer

La morue au pain de maïs 24,00 €

Poulpe, purée de la pomme de terre fumée et ravioli aux légumes 24,00 €

Courbine, curry, mangue et coco 25,00 €

Merlu, choux et "Açorda" aux bivalves 25,00 €

Tagliatelle de gambas 26,00 €

Riz au homard et poisson 26,00 €

## Terre

Joue de veau avec des gnocchi, champignons et le hericot vert 24,00 €

Cou de porc et maïs à "Transmontana" 25,00 €

Filet de sanglier, châtaigne et pomme 26,00 €

Côtes de chevreau cuites dans le riz au four avec gigot de chevreau 26,00 €

Veau, foi gras et purée de truffe 27,00 €

Carré d'agneau avec gnocchi aux safran 27,00 €

## Desserts

La banane, l'orange et du biscuit 15,00 €

La prune, la raisin et la cannelle 15,00 €

L'hiver arrive 15,00 €

Doucement ardent 15,00 €

Baies 16,00 €

C'est le tarte portugais "Pastel de Nata" 16,00 €

## Menu Mémoire

### Entrées

Carpaccio de poulpe avec grenade  
Tonato steak

### Poisson

Riz au homard et poisson

### Intermezzo

### Viande

Couchon de lait, pomme de terre galette et orange

### Dessert

La prune, la raisin et la cannelle

**Prix:** 80,00€ par personne

**Vins proposés:** 125,00€ par personne

# Menu Mer

## Entrées

Carpaccio de coquilles St. Jacques avec vinaigrette au citron confit  
Crevette rouge, céleri et orge perlée

## Poisson

Poulpe, purée d'ail et pomme de terre fumée et ravioli aux légumes

## Intermezzo

### Poisson

Courbine, curry, mangue et coco

### Dessert

Baies

**Prix:** 90,00€ par personne

**Vins proposés:** 150,00€ par personne

## Couvert

Sélection de pains, huile d'olive vierge et vinaigre balsamic 3,50 €