

Entrées

| | |
|--|---------|
| Carpaccio de poulpe avec grenade | 14,00 € |
| Burrata et betterave | 14,00 € |
| Soupe de poisson | 15,00 € |
| Mange notre chili | 14,00 € |
| Ceviche de bar et textures de maïs | 16,00 € |
| Salade de gambas à la vinaigrette asiatique | 15,00 € |
| Coquilles St, Jacques, chou -fleur et sauce aux écrevisses | 20,00 € |
| Nos "oeufs cassés" | 16,00 € |
| Veau et porc sur pain cuit à la vapeur | 16,00 € |
| Calamar, petit pois et boudin noir | 17,00 € |
| Thon et veau | 20,00 € |
| Foie-gras, carrote et orange | 20,00 € |
| <i>Pata negra</i> cured ham (100 gr) | 20,00 € |
| Fromage portugais | 22,00 € |
| Crevette rouge, céleri et orge perlée | 26,00 € |

Couvert

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

Enfants

| | |
|--|---------|
| Soupe Plate de viande ou poisson Glace | 22,00 € |
| Plate de viande ou poisson Glace | 18,00 € |

Mer

| | |
|---|---------|
| Riz de langues de morue | 24,00 € |
| Poulpe, purée de la pomme de terre fumée et ravioli aux légumes | 24,00 € |
| Courbine, curry, mangue et coco | 25,00 € |
| Saumon, avocat et gambas | 25,00 € |
| <i>Caldeirada</i> de morue | 26,00 € |
| Riz au homard et poisson | 26,00 € |

Terre

| | |
|---|---------|
| Joue de veau avec des gnocchi, champignons et le hericot vert | 24,00 € |
| Filet de porc noir, pomme et sauce ou chorizo | 26,00 € |
| Cannard, patate douce et baies | 27,00 € |
| Veau et tupinambur | 28,00 € |
| 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 € |
| Doucement ardent | 15,00 € |
| Les tropicaux | 15,00 € |
| Dans les boies... il y a la betterave! | 16,00 € |
| Chcocolate, cacahuète et fève tonka | 16,00 € |

Mémoire Menu

Entrées

Thon et veau
Coquilles St. Jacques , chou- fleur et sauce aux écrevisses

Poisson

Caldeirada de morue

Intermezzo

Viande

Fillet de porc noir , pomme et sauce au chorizo

Dessert

La prune, la raisin et la cannelle

Prix: 80,00€ par personne

Vins proposés: 45,00€ par personne

Menu Mer

Entrées

Carpaccio de coquilles St. Jacques avec vinaigrette au citron confit
Ceviche de bar et textures de maïs

Poisson

Crevette rouge , céleri et orge perlée

Intermezzo

Poisson

Saumon, avocat et gambas

Dessert

Les tropicaux

Prix: 90,00€ par personne

Vins proposés: 45,00€ par personne