



MENU À LA CARTE

Sopas & Saladas

Caldo verde

Soupe portugaise, pommes de terre,
chouriço, chou vert & huile d'olive

8.

Gaspacho Alentejano

Potage à base de légumes crus, tomates,
concombres & poivrons

8.

Salada de espargos

Asperges, amandes,
fromage & Serrano

18.

Salada Cesar com sardinhas

Salade César aux sardines
& chouriço fumé

16.

Tapas Frias

Prato de Presunto Serrano

Assiette de prosciutto Serrano

17.

Tapas Quentes

Pasteis de bacalhau (4)

Croquettes de morue
& aïoli au piri-piri

12.

Lulas & camarão grelhado

Tagliatelle de calmars
& crevettes grillées

20.

Carpaccio de pieuvre

Vinaigrette aux agrumes
& huile d'olives

20.

Polvo grelhado

Pieuvre grillée

20.

Vieiras & figado de pato

Pétoncles & foie gras,
crème d'artichauds

22.



Fédération des producteurs
acéricoles du Québec

Peixe & Mariscos

Arroz de marisco

Riz crémeux aux fruits de mer, moules, palourdes, calmars & crevettes

40.

Extra homard : Prix du marché

Bacalhau à Zé do Pipo

Morue salée, huile d'olive, oignons, purée de pommes de terre, aioli maison

& poivrons rôtis

38.

Parrilhada para 2 pessoas

Assiette de fruits de mer grillés pour 2 personnes : pieuvre, calmars, pétoncles & crevettes

90.

Extra homard : Prix du marché

Création végétarienne du chef

Prix du marché

Arrivages du marché et du Portugal
(Pêche durable & éco-responsable)

Prix du marché



ocean wise UN CHOIX ÉCORESPONSABLE

Carnes

Bife à Portuguesa

Surlonge de bœuf grillée, sauce charcutière, rosettes de pommes de terre & œuf confit

38.

Ensopado de borrego à pastora

Jarret d'agneau, légumes du jour, tomate cerise confite & sauce au vin rouge

40.

Extras

OSTRAS

Huîtres

PRIX DU MARCHÉ

LEGUMES GRELHADOS 15.

Légumes grillés

ESPARGOS GRELHADOS 16.

Asperges grillées

BATATA ASSADA NO FORNO 8.

Pommes de terre grelots aux fines herbes

PRATO DE CHOURIÇOS MISTOS 16.

Saucisse Portugaise & fromage São Jorge

LAGOSTA GRELHADA

Homard grillé & beurre à l'ail

PRIX DU MARCHÉ

C'est avec grand plaisir que je vous accueille à ma table du
Restaurant Helena.

J'ai sélectionné, avec soin, les meilleurs produits du Québec pour
la composition de ce menu que je tiens à dédier aux artisans
passionnés d'ici en harmonie avec les producteurs de vins
portugais.

Parfois, un voyage, une rencontre, un nouveau produit méconnu
ou oublié, peuvent ouvrir la porte à d'interminables explorations
de textures et de saveurs.

Ce menu dégustation est une belle façon de partir à l'aventure et
de vous laisser surprendre. Celui-ci est disponible en plusieurs
services, selon votre appétit.

Je vous souhaite un moment inoubliable en compagnie de mon
équipe !

Cheffe Propriétaire / Helena Loureiro

Menu dégustation Signature

** Entrée en matière **

** Salade Helena **

** Saveur divine **

** Voyage au Portugal **

** Juste grillée **

** La pause **

** Plat de la mer **

** Plat de la terre **

** Le bec sucré **

*** 8 services ***

90. par personne

Accord vins - 50. par personne

Accord vins Prestige – 90. par personne

Sobremesas

Les Traditionnels

Pasteis de nata

Tartelettes Portugaises
10.

Farturas com chocolate & Porto

Churros sauce chocolat & Porto
12.

Natas do céu - Crème du paradis

Biscuits Maria, oeufs, crème & sucre
12.

Les sucrés

Sorvetes – Sabores de estação

Sorbets aux saveurs de saison
12.

Gratinado de frutas frescas

Gratin de fruits frais au Porto
14.

Mousse de chocolate & framboesas

Mousse au chocolat & framboises
15.

Les salés

Francela de queijos

Assiette de fromages
15. / PP

Cafés gourmands

