

Carnes

Peito de pato

*Magret de canard, pomme, érable
et salade croquante*

36

Bife a portuguesa, molho salsicheiro

*Surlonge de bœuf grillée, sauce charcutière,
pommes de terre fondantes et œuf confit*

36

Sela de borrego

*Carré d'agneau grillé, sauce au vin rouge
et champignons sauvages*

42

Ensopado de Vitela

*Osso bucco de veau braisé,
écrasé de pommes de terre,
fromage São Jorge et jus de cuisson*

42

*De Lisbonne à Montréal, en passant par les
Iles-de-la-Madeleine, je vous convie à un voyage
gourmant retraçant mes racines : celles d'où je viens, celles
où je suis... Par la terre, par la mer, par l'amour de la
gastronomie.*

Menu créé par Chef

Helena Loureiro

Sopas & Saladas

Caldo verde

*Soupe Portugaise, pommes de terre, chouriço,
chou vert, huile d'olive*

8

Salada de Espargos

*Salade d'asperges grillées, Serrano,
amandes rôties, purée de amandes
et fromage São Jorge*

18

Tapas Frias

Prato de Presunto Serrano

Assiette de prosciutto Serrano

15

Salada de polvo grelhado

Pieuvre grillée

18

Tapas Quentes

Pasteis de bacalhau (4)

*Croquettes de morue salée
faites avec pommes de terre et œufs,
servies avec une sauce au piri-piri*

12

Sardinhas

Filet de sardines grillées

12

Camarão grelhado, molho piri piri

Crevette grillée 6/8, sauce au piri piri

15/unité

Chouriço assado

Chouriço grillé, ail, persil et légumes

Marinés

14

Prato de petisco

Porc sauté, fromage et poivrons épicés

18

Lulas e camarão grelhado, molho piri-piri

Calmars et crevettes grillées, sauce au piri-piri

18

Vieiras U-10

*Pétoncles, mousse de pommes de terre,
chips de presunto*

18

Peixe & Mariscos

Massinha de Peixe

*Casserole de pâte au poisson, sauce tomatée
et coriandre fraîche*

36

Bacalhau a Portuguesa

*Morue effilochée confite à l'huile d'olive, oignon,
caramélisés, pommes de terre grelots,
tapenade d'olives noires*

38

Grelhado de frutos do mar para 2 pessoas

*Fruits de mer grillés
pétoncles U-10, calmars, pieuvre, crevette géantes
queue de homard des Îles-de-la-Madeleine,
sauce à l'ail et piri-piri*

90

Peixe do dia

Poisson du jour

Prix du marché

Prato vegetariano

Assiette végétarienne

30