

Menu Midi express

PORTUGAL



AMUSE-BOUCHE

Croquette de poisson - aïoli
Olives - Lupins - maïs grillé

FRANGO PIRI-PIRI

Poulet mariné, grillé et laqué piri-piri
Pommes de terre à la portugaise
Salade croquante
Piri-piri maison

PASTEL DE NATA

Cannelle - crème glacée vanille

38\$

Bom apetite!

Menu Dégustation

PORTUGAL



PETISCOS

OLIVES – LUPINS – CHOURIÇO – PAIN GRILLE

BACALHAU – INTERPRÉTATION CALIBRÉ

MORUE CONFITE – POMME DE TERRE – OLIVE – ŒUF – PERSIL

POLVO

POULPE GRILLÉ – POMME DE TERRE – PAPRIKA FUMÉ – AIL – CITRON

FRANGO PIRI-PIRI

POULET SOUS VIDE, GRILLÉ AU CHARBON DE BOIS

PIRI-PIRI MAISON – MAÏS ET CHOU GRILLÉ

RIZ PORTUGAIS À LA TOMATE

PRÉ-DESSERT

LITCHI – AGRUMES – PORTO BLANC – MENTHE

PASTEL DE NATA CALIBRÉ

PASTEL CHAUD – GLACE CANNELLE – CARAMEL AU PORTO

88\$

Bom apetite!

ACCORD METS – VINS



BORGES FITA AZUL ATTITUDE BRUT RESERVA — 45 \$
GOUVEIO 30 % · MALVASIA FINA 30 % · ARINTO 20 % · CÓDEGA 20 %

UN MOUSSEUX PORTUGAIS VIF ET ÉLÉGANT, AUX NOTES D'AGRUMES,
DE POMME FRAÎCHE ET DE FLEURS BLANCHES.
SES BULLES FINES ET SA BELLE FRAÎCHEUR OUVRONT PARFAITEMENT LE REPAS.

RESERVA ARINTO CHARDONNAY 2025 — 58 \$
ARINTO 60 % · CHARDONNAY 40 %

L'ARINTO APPORTE FRAÎCHEUR, VIVACITÉ ET MINÉRALITÉ, TANDIS QUE
LE CHARDONNAY OFFRE RONDEUR ET SOUPLESSE.
UN BLANC ÉQUILIBRÉ QUI ACCOMPAGNE NATURELLEMENT LES SAVEURS DE LA MER.

RESERVA TINTO 2022 — 62,50 \$
TOURIGA NACIONAL 65 % · CABERNET SAUVIGNON 35 %

LA TOURIGA NACIONAL AFFIRME LE CARACTÈRE PORTUGAIS AVEC SES NOTES DE FRUITS NOIRS ET
D'ÉPICES. LE CABERNET SAUVIGNON APPORTE STRUCTURE ET PROFONDEUR.
UN ROUGE GÉNÉREUX QUI ACCOMPAGNE PARFAITEMENT LES GRILLADES ET LE PIRI-PIRI.

ABAFADO 5 ANS FERNÃO PIRES — 62 \$
FERNÃO PIRES 100 %

VIN DOUX FORTIFIÉ, ORIGINAL ET ENVELOPPANT, AUX ARÔMES DE FRUITS CONFITS,
DE MIEL, D'AGRUMES ET D'ÉPICES. UNE FINALE PORTUGAISE GOURMANDE,
IDÉALE POUR TERMINER LE REPAS.

48\$

Saúde!