

Amuse-gueules

1 Corbeille de pain	3€
2 Olives marinées de l'Alentejo	2€
3 Beurre aux herbes et beurre à la fleur de sel	3€
4 Fromage crémeux de brebis	7€
5 Fromage de brebis affiné	6€
6 Jambon cru de porc ibérique	15€
7 Plateau de fromages et de charcuterie	17€

À partager

8 Fromage de brebis gratiné <i>Fromage crémeux de brebis farci aux oignons, poireaux et chorizo, thym et sauce d'oranger</i>	11€
9 Pica-pau de bœuf <i>Cubes de jeune bœuf sautés, huile d'olive, ail, laurier, moutarde, vin blanc et pickles</i>	12€
10 Gambas façon Guilho <i>Gambas sautées à l'huile d'olive, ail et paprika, arrosées de vin blanc, beurre et jus de citron</i>	12€
11 Tartare de thon et saumon <i>Thon, saumon, pomme verte, purée d'avocat, ciboulette, oignons croustillants et sauce ponzu</i>	12€

Salades

12 Salade de tomates et ricotta de brebis <i>Ricotta de brebis, tomates du jardin, laitue, olives de l'Alentejo et menthe pouliot</i>	9€
13 Salade César au poulet <i>Blanc de poulet grillé au thym et à l'orange, laitue romaine, copeaux de Grana Padano, tomates cerises, croûtons et sauce César</i>	12€
14 Salade César aux crevettes <i>Crevettes sautées à l'ail et au paprika, laitue romaine, copeaux de Grana Padano, tomates cerises, croûtons et sauce César</i>	12€

Soupe

15 Soupe de poisson à la crème <i>Soupe généreuse de poisson de crevettes préparée avec notre bisque et servie avec des croûtons</i>	8€
---	----



De la mer sur le grill

Nous utilisons des grils de la marque GRESILVA® qui se distinguent par un système innovateur permettant de griller les aliments rapidement, de manière saine et écologique, tout en préservant leur saveur naturelle et tous leurs nutriments, dans la plus pure tradition du régime méditerranéen.

16 Poisson frais du jour <i>Poisson frais du jour, ouvert et grillé, pommes de terre au four et légumes sautés</i>	19€
17 Turbot grillé <i>Turbot frais grillé, pommes de terre au four et légumes sautés</i>	44€
18 Poulpe façon Lagareiro <i>Tentacules de poulpe bouilli et grillé, fanes de navet sautées, pommes de terre au four, huile à l'ail et « terre » d'olives noires</i>	21€
19 Filet de saumon, risotto au safran <i>Filet de saumon grillé, risotto aux agrumes, safran et poivre rose</i>	19€
20 Plateau de poissons, poulpe et crevettes tigrées <i>Poisson du jour, crevettes tigrées, tentacules de poulpe, pommes de terre au four et légumes</i>	1pax 38€ 2pax 70€
21 Homard grillé <i>Homard grillé, riz en sauce aux crevettes et sauce citron</i>	Prix au poids
22 Crevettes tigrées grillées <i>Crevettes tigrées grillées, riz en sauce aux crevettes et sauce au beurre citronné</i>	79€/kg

Viandes grillées

Nous utilisons des grils de la marque GRESILVA® qui se distinguent par un système innovateur permettant de griller les aliments rapidement, de manière saine et écologique, tout en préservant leur saveur naturelle et tous leurs nutriments. Toutes nos viandes sont servies avec des frites, de la mayonnaise à l'ailou du chimichurri.

23 Steak façon Gaúcha <i>Faux-filet de bœuf grillé, frites, œuf au plat et sauce Gaúcha</i>	18€
24 Côtelette de bœuf <i>500g de côtelette de bœuf grillée, frites</i>	22€
25 Rumsteck d'Amérique du Sud <i>Rumsteck d'Amérique du Sud grillé, frites ou riz et haricots noirs</i>	24€
26 Faux-filet de bœuf grillé <i>Faux-filet de bœuf grillé, frites</i>	19€
27 Côtelettes de porc ibérique <i>Côtelettes de porc ibérique, riz aux haricots</i>	18€
28 Entrecôte Black Angus <i>Entrecôte Black Angus d'Amérique du Sud grillée, frites</i>	28€
29 Plateau de viandes variées <i>Entrecôte, rumsteck, faux-filet, frites ou riz et haricots</i>	1pax 29€ 2pax 54€
30 Plateau de viandes variées et crevettes tigrées <i>Entrecôte, rumsteck, faux-filet et crevettes tigrées</i>	1pax 38€ 2pax 70€
31 Viande du Chef (1 ou 2 personnes) <i>Pièce de viande de première qualité sélectionnée par notre chef, frites et chimichurri ou riz et haricots noirs</i>	Prix sur demande

Amuse-gueules

1 Corbeille de pain	3€
2 Olives marinées de l'Alentejo	2€
3 Beurre aux herbes et beurre à la fleur de sel	3€
4 Fromage crémeux de brebis	7€
5 Fromage de brebis affiné	6€
6 Jambon cru de porc ibérique	15€
7 Plateau de fromages et de charcuterie	17€

À partager

8 Fromage de brebis gratiné <i>Fromage crémeux de brebis farci aux oignons, poireaux et chorizo, thym et sauce d'oranger</i>	11€
9 Pica-pau de bœuf <i>Cubes de jeune bœuf sautés, huile d'olive, ail, laurier, moutarde, vin blanc et pickles</i>	12€
10 Gambas façon Guilho <i>Gambas sautées à l'huile d'olive, ail et paprika, arrosées de vin blanc, beurre et jus de citron</i>	12€
11 Tartare de thon et saumon <i>Thon, saumon, pomme verte, purée d'avocat, ciboulette, oignons croustillants et sauce ponzu</i>	12€

Salades

12 Salade de tomates et ricotta de brebis <i>Ricotta de brebis, tomates du jardin, laitue, olives de l'Alentejo et menthe pouliot</i>	9€
13 Salade César au poulet <i>Blanc de poulet grillé au thym et à l'orange, laitue romaine, copeaux de Grana Padano, tomates cerises, croûtons et sauce César</i>	12€
14 Salade César aux crevettes <i>Crevettes sautées à l'ail et au paprika, laitue romaine, copeaux de Grana Padano, tomates cerises, croûtons et sauce César</i>	12€

Soupe

15 Soupe de poisson à la crème <i>Soupe généreuse de poisson de crevettes préparée avec notre bisque et servie avec des croûtons</i>	8€
---	----



De la mer sur le grill

Nous utilisons des grils de la marque GRESILVA® qui se distinguent par un système innovateur permettant de griller les aliments rapidement, de manière saine et écologique, tout en préservant leur saveur naturelle et tous leurs nutriments, dans la plus pure tradition du régime méditerranéen.

16 Poisson frais du jour <i>Poisson frais du jour, ouvert et grillé, pommes de terre au four et légumes sautés</i>	19€
17 Turbot grillé <i>Turbot frais grillé, pommes de terre au four et légumes sautés</i>	44€
18 Poulpe façon Lagareiro <i>Tentacules de poulpe bouilli et grillé, fanes de navet sautées, pommes de terre au four, huile à l'ail et « terre » d'olives noires</i>	21€
19 Filet de saumon, risotto au safran <i>Filet de saumon grillé, risotto aux agrumes, safran et poivre rose</i>	19€
20 Plateau de poissons, poulpe et crevettes tigrées <i>Poisson du jour, crevettes tigrées, tentacules de poulpe, pommes de terre au four et légumes</i>	1pax 38€ 2pax 70€
21 Homard grillé <i>Homard grillé, riz en sauce aux crevettes et sauce citron</i>	Prix au poids
22 Crevettes tigrées grillées <i>Crevettes tigrées grillées, riz en sauce aux crevettes et sauce au beurre citronné</i>	79€/kg

Viandes grillées

Nous utilisons des grils de la marque GRESILVA® qui se distinguent par un système innovateur permettant de griller les aliments rapidement, de manière saine et écologique, tout en préservant leur saveur naturelle et tous leurs nutriments. Toutes nos viandes sont servies avec des frites, de la mayonnaise à l'ailou du chimichurri.

23 Steak façon Gaúcha <i>Faux-filet de bœuf grillé, frites, œuf au plat et sauce Gaúcha</i>	18€
24 Côtelette de bœuf <i>500g de côtelette de bœuf grillée, frites</i>	22€
25 Rumsteck d'Amérique du Sud <i>Rumsteck d'Amérique du Sud grillé, frites ou riz et haricots noirs</i>	24€
26 Faux-filet de bœuf grillé <i>Faux-filet de bœuf grillé, frites</i>	19€
27 Côtelettes de porc ibérique <i>Côtelettes de porc ibérique, riz aux haricots</i>	18€
28 Entrecôte Black Angus <i>Entrecôte Black Angus d'Amérique du Sud grillée, frites</i>	28€
29 Plateau de viandes variées <i>Entrecôte, rumsteck, faux-filet, frites ou riz et haricots</i>	1pax 29€ 2pax 54€
30 Plateau de viandes variées et crevettes tigrées <i>Entrecôte, rumsteck, faux-filet et crevettes tigrées</i>	1pax 38€ 2pax 70€
31 Viande du Chef (1 ou 2 personnes) <i>Pièce de viande de première qualité sélectionnée par notre chef, frites et chimichurri ou riz et haricots noirs</i>	Prix sur demande