



centro

bienvenue

1. Couvert 2,9€

pain, fromage du chef et olives
assaisonnées à l'huile d'olive,
à l'ail et à l'origan

soupes

2. Crème de poireaux 2,8€

crème légère de légumes
frais et sable d'olives

entrées

3. Les œufs 5,6€

Inspiration du chef avec
des œufs, des champignons
et de la roquette truffée
4. Croustillant sucré 6,2€

croustillant de fromage de chèvre
et confiture de potiron fait maison
5. Fondue aux trois fromages 6,6€

three-cheese gratin

6. "Alheira" de perdrix 7,9€

saucisse typique à base de viande
de perdrix sur un lit de fanes de navet
à la portugaise

7. Salade éLeBê 8,9€

laitue, tomates cerises, fromage
frais, fruits secs, ananas et saumon
fumé, le tout assaisonné d'une
combinaison de vin de Porto rouge
et de vinaigre balsamique

8. Foie gras 9,2€

servi avec de la compote
de tomates mûres et des
oignons de notre potager

9. Le caviar 46,7€

le goût de la mer Caspienne
garni d'œuf de caille, de fenouil
ou de poivre noir

10. Mélange d'entrées - Cinq choix 23,9€

sélectionnez cinq de ces entrées
et créez votre menu de dégustation
(Caviar non inclus)

entrées de fruits de mer

11. Moules du chef 11,3€

fraîches, aromatisées et
rafraîchies au jus de citron vert

- | | |
|--|---|
| <p>12. Ma palourde 18,3€</p> <p>Ouverte en douceur dans du jus de citron vert et de l'huile d'olive - pour deux personnes</p> | <p>18. Crevettes tigrées grillées 27,9€</p> <p>servies avec des pâtes fraîches et de la sauce au basilic</p> |
| <p>13. Gambas aromatisées 18,9€</p> <p>Gamba géante sautée à l'huile d'olive, à l'ail et à la sauce piquante du chef - pour deux personnes</p> | <p>19. Riz de lotte et crevettes 33,2€</p> <p>une recette typique et soigneusement préparée - pour deux personnes</p> |
| <p>14. Tourteau farci éLeBê 19,3€</p> <p>le secret d'une recette ancestrale et unique - pour deux personnes</p> | <p>20. Bouillabaisse de poisson 42,7€</p> <p>un mélange harmonieux de saveurs de la mer : mérrou, bar, crevettes, moules et palourdes - pour deux personnes</p> |
| <p>15. Sélection de fruits de mer 59,9€</p> <p>Moment de satisfaction comprenant le tourteau éLeBê, la casserole de crevettes, palourdes et moules du chef - pour quatre personnes</p> | <p>21. Poisson frais du jour 43€/Kg</p> <p>fraîcheur et respect du goût de la mer - pour deux personnes</p> |

suggestions de poisson

- | |
|---|
| <p>16. Bar 17,6€</p> <p>Servi sur un lit de polenta avec la crème gourmande du chef et de la mer</p> |
| <p>17. Tentacule de poulpe à l'ail 21,3€</p> <p>Garniture de pomme de terre farcie de mayonnaise à l'ail et de fanes de navet à la portugaise</p> |

morue

- | |
|---|
| <p>23. Risotto à la morue et crevettes 16,9€</p> <p>risotto à la morue aromatisé au bouillon de crevettes</p> |
| <p>24. La morue et le charbon 18,1€</p> <p>grillée au charbon de bois et garnie de purée truffée</p> |



suggestions de viande

- | | | |
|-----|--|---------------|
| 25. | Tournedos grillé | 17,9€ |
| | grillé et aromatisé aux saveurs asiatiques (sans garniture) | |
| 26. | Le steak | 18,9€ |
| | la combinaison parfaite entre le fromage et la viande (sans garniture) | |
| 27. | Porc noir | 14,7€ |
| | le goût de la viande de l'Alentejo et des pickles de poire au vin rouge (sans garniture) | |
| 28. | Rôti de veau de Mamie | 16,7€ - 33,8€ |
| | rôti lentement et légèrement sucré aux marrons sauvages | |
| 29. | Le filet de bœuf | 37,9€ |
| | quand le charbon et la qualité sont mis en exergue - pour 2 personnes (sans garniture) | |

menu enfant

- | | | |
|-----|---|------|
| 30. | Rumsteck frites | 9,9€ |
| | rumsteck servi avec des pommes frites et du riz | |

menu végétarien

- | | | |
|-----|---|-------|
| 31. | Risotto aux légumes | 14,4€ |
| | enrichi de fromage et de légumes rôtis | |
| 32. | Tofu grillé | 15,4€ |
| | sur une croûte de pain de maïs et salade 3 poivrons | |

garnitures

- | | | |
|-----|-----------------------------------|------|
| 33. | Polenta et champignons | 2,7€ |
| 34. | Purée de patate douce | 2,7€ |
| 35. | Purée de poireaux truffée | 2,7€ |
| 36. | Dés de frites | 2,7€ |
| 37. | Légumes rôtis | 2,7€ |
| 38. | Riz basmati | 2,7€ |
| 39. | Salade froide de poivrons grillés | 2,7€ |
| 40. | Pommes de terre au four | 2,7€ |
| 41. | Fanes de navet sautées | 2,7€ |

desserts

- | | | | |
|---|------|--|------|
| 42. Mousse au chocolat | 4,9€ | 46. Pudding "Abade de Priscos" | 6,3€ |
| servie dans une tasse en biscuit
où tout est à savourer | | le meilleur pudding aux œufs préparé
selon une recette traditionnelle | |
| 43. Union parfaite | 5,9€ | 47. Fromage caillé et confiture | 6,1€ |
| symbiose de vin de Porto et de fraises | | saveurs de Serra da Estrela | |
| 44. Chocolat et fruits frais | 7,9€ | 48. Trilogie de fruits | 5,9€ |
| gâteau au chocolat avec crumble aux
amandes et poire farcie de glace | | fruits tropicaux et portugais | |
| 45. Tarte aux pommes à la cannelle | 6,9€ | | |
| préparée sur le moment
et garnie de glace du chef | | | |

