



**Couvert** 3,20€  
"Bolo do caco" de Madeira au beurre à l'ail,  
avec olives aromatisées et huile d'olive avec vinaigre du chef

## *Entrées*

**Patanisca** 6,30€  
traditionnel gateaux de morue

**Escabèche de Lamproie** 9,90€  
lamproie du Fleuve Lima à l'oignon vinaigré

**Salade de Poulpe** 5,90€  
salade traditionnel de poulpe avec sauce vert

Minho



## *Mer*

### Morue du Carvalheira

18,10€ - 34,70€

recette traditionnel de morue grillé et garni avec  
pommes de terre « a murro », poivron, oignon et œuf dur.  
(1-2 personnes)

## *Sierra*

### Poulé au riz "pica no chão"

36,90€

recette traditionnel de riz avec coq du champ  
et sang du coq aux vinaigré  
(2 personnes)

## Minho



**Couvert** 3,20€  
"Bolo do caco" de Madeira au beurre à l'ail,  
avec olives aromatisées et huile d'olive vinaigrée du chef

## ***Entrées***

**Crème de tomate de île** 3,60€  
recette typique de soupe de tomate est enrichie par œuf poché

**Escabèche d'espadon** 5,90€  
sur pain toasté avec huile d'olive

**"Tripas à moda do Porto"** 5,30€  
recette typique et soignée avec gras-double et haricot blanc

Porto et Île de Madeira



## *Mer*

**Filet d'espadon avec banane de l'île** 15,90€  
filet grillé et garni par banane et sirop de fruit de la passion  
(1 personne)

## *Sierra*

**"Francesinha" éLeBê** 12,90€  
le meilleur snack du monde, garni par filet de bœuf,  
chorizo fin, chorizo frais, fromage, jambon, œuf et sauce du chef.  
(1 personne)

**"Tripas à moda do Porto"** 13,90€ - 24,90€  
recette typique et soignée avec gras-double  
et haricot blanc, accompagnée par riz blanc  
(1 - 2 personnes)

Porto et Île de Madeira



**Couvert** 3,20€  
"Bolo do caco" de Madeira au beurre à l'ail,  
avec olives aromatisées et huile d'olive vinaigrée du chef

## *Entrées*

**Sélection de charcuteries** 16,70€  
sélection de charcuteries et fromages de la région  
(2 personnes)

**"Alhada" de porc noir** 7,40€  
plumes de porc noir grillées et aromatisées  
avec vinaigrette d'ail

**"Torricado do Ribatejo" Pain** 6,90€  
éclats de morue au pain toasté du Ribatejo,  
oignon et tomate mûre

Alentejo et Ribatejo



## *Mer*

### Açorda de Morue au pain de l'Alentejo

15,80€

recette typique de açorda à l'intérieure d'un pain du Alentejo,  
accompagné par crevettes  
(1 personne)

## *Sierra*

### "Chanfana" de Sanglier

16,80€ - 34,10€

recette typique sanglier est accompagné  
de châtaignes d'automne  
(1 -2 personnes)

Alentejo et Ribatejo



**Couvert** 3,20€  
"Bolo do caco" de Madeira au beurre à l'ail,  
avec olives aromatisées et huile d'olive vinaigrée du chef

## *Entrées*

**Fondue de trois fromages** 6,40€  
trois fromages gratinés à l'intérieur d'un pain

**"Almofada" de charcuterie** 7,90€  
rouleau croquant de charcuterie douceâtre par pomme caramélisée

**Boule croquant de risotto de morue** 6,40€  
garni par glace de fromage de sierra

**Casserole de crevettes** 19,40€  
crevette géante sautée au huile d'olive, ail et piquante du Chef  
(2 personnes)

**Salade à éLeBê** 8,90€  
garni avec laitue et roquette, tomate cerise, fromage,  
fruits secs, ananas, saumon fumé et arrosée par vinaigre du Porto

## Notre Cuisine



## *Mer*

**Risotto de Morue et crevettes** 16,90€  
risotto de morue avec jus de crevettes et brocoli-rave du champ

**Petit poulpe au huile d'olive de sierra** 18,90€  
petit poulpe avec purée de patate  
douce et oignon caramélisé.

**Tagliatelle et Tigre** 28,90€  
crevette tigrée garni par tagliatelle aromatisé au basilic

## *Sierra*

**Steak à la casserole de grand-mère Gustinha** 18,90€  
steak de surlonge de bœuf douceâtre par le secret de la grand-mère,  
enrichi par jambon ibérique de la sierra

**“Travesseiro” de surlonge de bœuf** 38,90€  
surlonge de bœuf flambé, enveloppé en pâte  
feuilletée et servi au moment  
(2 personnes)

## Notre Cuisine





## *Végétarien*

**Lasagne végétarienne** 14,70€  
suggestion du chef avec légumes, champignons frais et pâte

**Risotto de champignons** 15,40€  
risotto garni par champignons

## *Menu pour les enfants*

**Filet d'boeuf sur le plat** 9,90€  
filet d'boeuf avec pommes de terre et riz au four



## ***Desserts***

<b>Pain perdu traditionnel du chef</b> dessert typique de Noël enrichi par glace au vanille	4,90€
<b>Mousse au chocolat</b> au verre de biscuit pour déguster	4,90€
<b>“Mandarim” aux pomme</b> confectionnée au moment et garni par glace du chef avec amande râpée	6,40€
<b>“Sericaia”</b> dessert d’œufs typique d’alentejo	4,90€
<b>Pudding “abade priscos”</b> recette typique du meilleur pudding aux œufs servi avec liqueur de citron	5,30€
<b>“Romeu e Julieta” du chef</b> la meilleure combinaison de fromage crémeux et marmelade du chef	5,30€
<b>Bombom</b> le moment où le porto de qualité est accompagné parfaitement	9,70€
<b>Trilogie de fruits de saison</b> soigneusement laminés et décorés	5,90€
<b>Mangue</b> soigneusement laminée et décorée	4,30€
<b>Ananas</b> soigneusement laminée et décorée	4,10€

TVA inclus