



bienvenue

1. Couvert 2,9€

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

soupes

2. Soupe paysanne 2,9€

soupe de légumes enrichie
aux haricots rouges

3. Crème de légumes 2,9€

crème légère de légumes frais

entrées

4. Fondue aux trois fromages 7,8€

gratiné aux trois fromages

5. "Alheira" de perdrix 7,9€

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

6. Nid d'oiseau 8,7€

champignon Portobello farci
au lard caramélisé et aux
œufs de caille

7. Carpaccio de cerf 8,9€

fines tranches de viande de cerf
garnies d'agrumes, de roquette
et de fromage parmesan

8. 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

9. Tempura de coquille 9,8€
Saint-Jacques au citron vert

tempura de coquille Saint-Jacques
gratinée au citron vert et purée
de poire au vin

10. Trilogie Traditionnelle 16,6€

sélection de trois entrées
traditionnelles: salade de
poulpe, "alheira" de perdrix
et escabèche de faisan

11. Casserole de crevette 19,6€

gamba géante sautée à
l'huile d'olive, à l'ail et
à la sauce piquante du chef
- deux personnes

12. Mélange d'entrées - 5 choix 27,8€

choisissez cinq entrées de la liste ci-dessus et créez votre menu de dégustation

suggestions de poisson

13. Filet de Bar 17,9€

filet de bar aux amandes garni de purée de poireaux

14. Tentacule de poulpe à l'ail 21,8€

garniture de pomme de terre farcie de mayonnaise à l'ailet de fanes de navet à la portugaise

15. Crevettes Tigrées flambées 27,9€

garnies de tagliatelles fraîches et de sauce pesto au basilic

16. Riz de lotte et Crevettes 38,7€

une recette traditionnelle et soigneusement préparée - deux personnes

morue

17. La morue et le pain de l'Alentejo 18,6€

dans un bouillon de coriandre, œuf poché et crevettes

18. Morue éLeBê 18,9€ -35,9€

la sauce est son secret et la purée de pomme de terre est son partenaire idéal

suggestions de viande

19. Montada Minhota 17,8€

Viande de croupe rouge au pain de maïs et enrichis d'une réduction de Vinho Verde

20. Joes de porc noir 17,9€

sur du pain grillé et de la vinaigrette aux poivrons

21. Perdrix à l'ancienne 17,9€

perdrix mijotée à l'ancienne et garnie de riz au four

22. Steak campagnard 18,9€

steak de veau grillé avec garniture gourmande



23. Chevreau rôti au four 18,9€ -36,9€

une recette traditionnelle dans laquelle le chevreau est rôti lentement, garni de pommes de terre rôties et de fanes de navet à la portugaise

24. Tournedos éLeBê 19,8€

filet mignon dans du lard caramélisé et servi avec de la sauce de viande et champignons frais

pâtes

25. Penne "Soupir de la Mer" 16,9€

penne aux crevettes, moules et champignons frais

menu végétarien

26. Lasagne Végétarienne 16,7€

suggestion du chef comprenant des légumes, des champignons frais et des pâtes

menu enfant

27. Steak frites 9,9€

rumsteck servi avec des pommes frites et du riz au four

desserts

28. Crème brûlée 5,9€

caramélisée avant de servir, si nécessaire

29. Cheesecake 5,9€

à la citrouille ou à la fraise

30. Mousse au chocolat 6,8€

servie dans une tasse en biscuit où tout est à savourer

31. Pudding "Abade de Priscos" 6,9€

le meilleur pudding aux œufs préparé selon une recette traditionnelle

32. Panier "Abade de Priscos" 7,6€

servi dans un panier de pâte filo aux fruits secs et accompagné de sorbet au citron vert

33. Gratin de Tarte aux Pommes au fromage de Serra da Estrela	7,9€	37. Ananas au naturel	4,9€
préparé sur demande		38. Mangue	5,3€
34. Coussin de Fromage Caillé et Confiture de Potiron	7,9€	39. Trilogie de fruits	6,9€
fromage caillé enrichi aux fruits secs		40. Café délicat	8,9€
35. Plateau de Fromages	14,8€	Café expresso servi avec trois petits morceaux de nos desserts faits maison	
sélection de trois fromages servis avec des mini-toasts et des confitures faites maison - deux personnes			
36. Dessert éLeBê	24,9€		
recette de dessert aux œufs, soigneusement préparée sur demande - quatre personnes			



elebe.pt/reservas
@elebept