



Potages

<i>Soupe de poisson</i>	13,00
<i>Soupe portugaise</i>	10,00
<i>Suprême de tomates</i>	10,00

Entrées

<i>Scampis à l'ail</i>	14,50
<i>Scampis maison</i>	14,50
<i>Gambas grillées</i>	16,80
<i>Calamars piquants</i>	14,50
<i>Croquettes de morue</i>	14,50
<i>Croquettes de crevettes ou de fromage</i>	14,50
<i>Jambon portugais au melon et Porto</i>	16,50



Nos spécialités

<i>Pâtes au fruits de mer à la façon de Sesimbra</i> (Destrito de Setubal)	31,00
<i>Caldeirada façon Algarve</i>	30,00
<i>Paella Real Valenciana avec ½ homard</i> (2 couverts min)	60,00
<i>Morue Lagareiro</i> (région Beira Littoral)	29,00
<i>Riz portugais au fruits de mer</i>	30,00
<i>Morue mijotée dans la poêle " a Braz"</i>	29,00
<i>Steak à la façon portugaise</i>	28,00
<i>Brochette de bœuf</i>	29,00



Suggestions

<i>Darne de saumon grillé</i>	28,00
<i>Grillade mixte de poissons</i>	29,50
<i>Carré d'agneau</i>	29,00
<i>Filet mignon aux poivres verts</i>	28,00
<i>Turbotin à la portugaise</i>	29,00
<i>Bar à la façon Sebastiao</i>	28,00
<i>Raie à la crème de poireaux ou aux câpres</i>	28,00
<i>Sole meunière (±300 g)</i>	29,00
<i>Côte à l'os Mirandesa</i>	29,00



Menu du Chef Sebastião

Croquettes de crevettes
OU
Scampis maison

Carré d'agneau grillé avec des chips à la portugaise
OU
Les 2 solettes Meunières avec ses garnitures

Dessert de saison au choix

37,50 €



Menu Gourmand

Apéritif au choix

Soupe de poisson

Jambon portugais au melon au Porto
OU
Gambas grillées

Sole Meunière (±300 g)
OU
Filet pur à la crème estragon
OU
Le carré d'agneau grillé avec des chips portugais

0,5 l de vin maison (rouge, rosé, blanc)

Dessert en suggestion
Café

58,00 €



Les Apéros & Digestifs

<i>Kir</i>	7,50
<i>Gin Tonic</i>	7,50
<i>Pastis Ricard</i>	7,50
<i>Porto Rouge</i>	7,50
<i>Porto Blanc</i>	7,50
<i>Porto à la Bière de Trappistes (Chimay Bleue)</i>	7,50
<i>Moscatel de Favaios (Douro)</i>	7,50
<i>Picon au Vin Blanc</i>	7,50
<i>Picon à la Bière de Trappistes (Chimay Bleue)</i>	7,50
<i>Whisky Johnnie Walker</i>	7,50
<i>Aguardente (Eau de Vie Portugaise)</i>	7,50
<i>Mousseux Méthode Champenoise / Brut ou Demi-Sec</i>	12,95
<i>Porto Rouge 10 ans</i>	12,95
<i>Vieux Marc Portugais</i>	15,95

Bières

<i>Maes pils</i>	3,00
<i>Leffe (blonde au brune)</i>	4,95
<i>Duvel</i>	4,95
<i>Trappiste Westmalle</i>	4,95
<i>Hoegaerden Blanche</i>	4,50



Les Boissons

Coca-Cola	3,00
Tonic	3,00
Ice Tea	3,00
Jus d'orange	3,00
Jus d'orange frais	4,95
½ l Eau pétillante	4,95
½ l Eau plate	4,95

Les Boissons Chaudes

Café	3,00
Thé	3,00
Café décaféiné	3,00

Vin maison rouge

½ l vin rouge	10,50
¼ l vin rouge	7,50
1 verre de vin	3,50

Vin maison blanc

½ l vin blanc	10,50
¼ l vin blanc	7,50
1 verre de vin	3,50



Carte de vin rouge

<i>Caves Santa Marta Douro</i>	30,50
<i>Quinta do Crasto Douro</i>	30,50
<i>Casa Santar Dão</i>	30,50
<i>Tinto da Anfora Alentejo</i>	30,50
<i>Monsaraz Alentejo</i>	30,50
<i>Esporão Alentejo</i>	42,50

Carte de vin blanc

<i>Quinta do Crasto Douro</i>	30,50
<i>Planalto Douro</i>	30,50
<i>Catarina da Bacalhôa A.</i>	30,50

Vinhos Verdes

<i>Follies quinta da Aveleda</i>	30,50
<i>Alvarinho Deu la Deu</i>	30,50
<i>Muralhas de Monção</i>	30,50