

bienvenue

Couvert 4,6€
le pain, le beurre du chef et l'huile
d'olive du producteur

soupes

Crème de légumes 3,6€
crème légère de légumes frais

entrées

"Alheira" de perdrix 10,6€
saucisse typique à base de viande
de perdrix sur un lit de fanes
de navet à la portugaise

Fondue aux trois fromages 11,9€
trois fromages gratinés

Nid d'oiseau 11,8€
champignon portobello farci au lard
caramélisé et aux oeufs de caille

Salade éLeBê 12,9€
laitue, tomates cerises, fromage
parmesan, noix, fruits tropicaux,
saumon fumé, et arrosé d'un mélange
de Porto rouge et de vinaigre
balsamique

Carpaccio de cerf 13,8€
fines tranches de chevreuil garnies
d'agrumes, de noix, de roquette et de
parmesan

Coquilles Saint-Jacques 14,9€
avec du citron et de l'ail
(4 unités de fraîcheur et de saveur)

Casserole de crevette 25,9€
gamba géante sautées
à l'huile d'olive, à l'ail et à la sauce
piquante du chef
(6 unités)

Mélange d'entrées - cinq choix 48€
sélectionnez cinq de ces entrées
et créez votre menu de dégustation

suggestions de poisson

Filet de bar 21,8€
filet de bar aux amandes
garni de purée de poireaux

Morue éLeBê 25,9€
la sauce est son secret
et la purée de pomme
de terre est son partenaire idéal

Tentacule de poulpe à l'ail 26,9€
garniture de pomme de terre
farci de mayonnaise à l'ail
et de fanes de navet à la portugaise

Crevettes tigrées flambées 39,8€
garnies de tagliatelles fraîches
et de sauce pesto au basilic

Riz de lotte et crevettes 49,6€
une recette traditionnelle et
soigneusement préparée
(2 personnes, minimum 30 minutes)

suggestions de viande

Rôti de veau de mamie 22,6€
rôti lentement et légèrement
sucré aux marrons sauvages

Perdrix à l'ancienne 22,9€
perdrix mijotée à l'ancienne
et garnie de riz au four
(minimum 30 minutes)

Joues de porc noir 22,9€
sur du pain grillé et de la vinaigrette
aux poivrons

"Montada minhota" 22,9€
viande de croupe rouge au pain de maïs
et enrichis d'une réduction de "vinho
verde"

Arouquesa AOP* 24,8€
côtelette de veau grillée avec
accompagnements gourmands



*Viande Arouquesa AOP est du bœuf certifié provenant de la région d'Arouca, reconnue pour sa tradition agricole et d'élevage. Cette viande est valorisée pour sa qualité et sa saveur uniques, obtenue à partir de la race autochtone Arouquesa.

AOP - Appellation d'Origine Protégée

Chevreau rôti au four* 25,9€ - 49,4€
une recette traditionnelle
dans laquelle le chevreau
est rôti lentement, garni
de pommes de terre rôties
et de fanes de navet à la portugaise



* Viande tendre et savoureuse, provenant de chevreaux nourris exclusivement au lait maternel et aux pâturages naturels des montagnes de Trás-os-Montes. Produite selon des méthodes traditionnelles et certifiée Appellation d'Origine Protégée (AOP).

AOP - Appellation d'Origine Protégée

Aucun plat, produit alimentaire ou boisson, y compris le couvert, ne peut être facturé s'il n'est pas demandé par le client ou s'il est laissé inutilisé par celui-ci (Article 135, paragraphe 3, Décret-loi n° 10/2015 du 16/01).

menu enfant

Bolognaise du chef 13,5€

menu végétarien

Trilogie de légumes 19,8€
dans un lit de tagliatelles
et parfumé au basilic (vegan)

Lasagne végétarienne 19,9€
suggestion du chef comprenant
des légumes, des champignons
frais et des pâtes

desserts

Mousse au chocolat 8,9€
servie dans une tasse en biscuit
où tout est à savourer

Pudding "Abade de Priscos" 8,9€
recette typique du meilleur
pudding aux œufs servi avec
liqueur de citron

Tarte aux poires portugaises 9,3€
recette secrète du chef

Noix de coco et citrouille 9,8€
parfaite combinaison entre
noix de coco et citrouille avec
la fraîcheur de glacé

'Toucinho do céu' 9,9€
recette conventuelle portugaise
garnie de glace du chef

Trilogie de fruits 8,8€
fruits tropicaux et portugais