

ALL DAY



POUR COMMENCER €

Couvert	3,5
Pain, huile d'olive bio de Trás-os-Montes, beurre salé et olives marinées (par personne) [V]	
Gaspacho de petits pois avec fromage de chèvre et focaccia au romarin [V]	8
Salade de burrata fumée avec tomate, concombre, roquette, sarrasin croustillant et vinaigrette aux figues	14,5

À PARTAGER

Assiette de fromages et charcuteries	21
Beigners de morue avec mayonnaise à la coriandre et à l'ail rôti	10,5
<i>Pica-Pau</i>	18,5
Fines tranches de bœuf portugais servies dans une sauce aux pickles	
Crevettes sautées épicées [EE]	18
Ceviche de thon [EE]	16,5

MANGER AVEC LES MAINS

Bien mieux qu'un hamburger	18,5
Sandwich au porc Iberique sur pain à la bière avec oignon caramélisé, chou rouge mariné et chips de graisse	
Tempura de haricots verts avec mayonnaise au citron vert et basilic [V]	9
Ailes de poulet épicées [EE]	13,5

QUELQUE CHOSE POUR L' ÂME €

Risotto aux crevettes et au citron vert 17,5

Conchiglioni aux champignons, tomates confites et basilic [VG] 16,5

Poulpe rôti, purée de tomate, coriandre et poivrons padrón 19

Filets de merlu croustillants avec riz à la tomate et coriandre 18

Morue rôtie façon "à Brás " 17

Ossobuco cuit 48h avec riz au four, chorizo de porc noir et légumes rôtis (pour 2) 42

Brochette de poulet mariné sur pita avec sauce yaourt épicée [E] 18,5

Entrecôte avec frites épaisses, œuf au plat et sauce à la moutarde de Dijon 28

FINS DOUCES

Tecolameco (gâteau traditionnel aux amandes de l'Alentejo) avec glace à la pistache [V] 8

Banane croustillante cacahuètes et noix de coco [VG] 8

Crème brûlée citron-framboise [V] 8

Brownie au chocolat avec fruits rouges, glace à la vanille et granola [V] 8

[V] végétarien, [VG] végétalien, [E] légèrement épicé, [EE] épicé

Aucun plat, produit alimentaire ou boisson ne peut être facturé s'il n'est pas demandé par le client ou s'il n'est pas consommé. TVA incluse. Les aliments préparés dans notre restaurant peuvent contenir des ingrédients allergènes: lactose, gluten, fruits à coque, arachides, sésame, oeufs, lupins, crustacés, mollusques, poissons, moutarde, soja, sulfites et céleri. Si vous êtes allergique ou intolérant à un de ces ingrédients, veuillez en informer votre serveur.

BLUE

BISTROT