

# MENUS DE DÉJEUNER





Couvert, eau, plat principal,  
dessert et café

€ **18**

# LUNDI

Suprême de poulet assaisonné au citron et au paprika de *La Vera*, servi avec légumes rôtis et quinoa <sup>2</sup>

Effiloché de morue avec épinards, purée de pois chiches, pain de maïs et œuf poché

Orecchiette au pesto, asperges et champignons sautés [V]

Risotto aux crevettes et citron vert <sup>1</sup>

## DESSERT

Fraises marinées au basilic et glace à la vanille

Fruits tranchés

# MARDI

Joue de porc mijotée avec purée de céleri et légumes

Ragoût de bar et pâtes avec sauce au poivron rôti et coriandre

Tofu fumé avec quinoa, avocat, légumes croquants et cacahuètes [V] <sup>2</sup>

Risotto aux crevettes et citron vert <sup>1</sup>

## DESSERT

Brownie au chocolat

Fruits tranchés

TVA incluse. 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. 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.

<sup>1</sup> plat du Chef

<sup>2</sup> option saine

[V] végétarien

# MERCREDI

Escalope de dinde panée au panko, risotto au citron et petits pois

Burger de thon frais avec épinards, mayonnaise à l'ail rôti et frites épaisses

Fusilli aux épinards, pesto, feta et œuf poché [V] <sup>2</sup>

Risotto aux crevettes et citron vert <sup>1</sup>

## DESSERT

Tarte aux fruit de la passion avec framboises et granola

Fruits tranchés

# JEUDI

Rumsteck de bœuf avec frites épaisses et œuf au plat

Beignets de poulpe avec riz à la tomate

Burrata avec ratatouille et basilic [V] <sup>2</sup>

Risotto aux crevettes et citron vert <sup>1</sup>

## DESSERT

Banane croustillante et glace à la vanille

Fruits tranchés

TVA incluse. 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. 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.

<sup>1</sup> plat du Chef

<sup>2</sup> option saine

[V] végétarien

# VENDREDI

Kofta d'agneau avec couscous aux légumes et sauce yaourt menthe à la grecque <sup>2</sup>

Poisson-scie croustillant avec risotto aux asperges et citron

Penne sauce tomate et basilic [V]

Risotto aux crevettes et citron vert <sup>1</sup>

## DESSERT

Salami de chocolat et caroube avec glace

Fruits tranchés

TVA incluse. 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. 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.

<sup>1</sup> plat du Chef

<sup>2</sup> option saine

[V] végétarien

# BLUE

## BISTROT

R. Barata Salgueiro 55, 1250-189 Lisboa @blue.lisboa