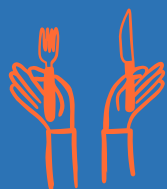


ALL DAY



POUR COMMENCER €

Couvert	3,5
Pain, huile d'olive bio de Trás-os-Montes, beurre salé et olives marinées (par personne) [V]	
Crème de carotte rôtie, gingembre et lait de coco [VG]	8
Salade de burrata fumé, quinoa, légumes rôtis, jeunes pousses et noix de pécan [V]	16,5

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>	20
Tranches de bœuf traditionnelles portugaises dans une sauce aux pickels	
Crevettes sautées épicées [E]	18

MANGER AVEC LES MAINS

Bien meilleur qu'un hamburger	18,5
Sandwich de Porc Iberique noir dans un pain à la bière, oignon caramélisé, pickles de chou rouge et frites épaisses	
Tacos d'agneau à la patate douce, feta et menthe [EE]	16,5
Rouleau au canard, sauce cacahuète-gingembre-orange [E]	16,5
Ailes de poulet épicées [EE]	15

QUELQUE CHOSE POUR L' ÂME €

Risotto aux crevettes et au citron vert 19

Gnocchi au pesto de potiron, hokkaido, champignons, épinards et tomate séchée [VG] 16,5

Poulpe rôti avec “migas” de tomate, coriandre et piment padrón 21

Morue façon “à Brás” 18,5

Jarret de porc 48h et riz au four au chorizo de porc noir et légumes rôtis (pour 2)* 42

Brochette de poulet dans un pain pita avec sauce yaourt pimentée [EE] 18,5

Filet de bœuf avec frites, œuf au plat et sauce moutarde de Dijon 28

FINS DOUCES

Tiramisu aux épices et speculoos [V] 8

Banane croustillante, cacahuètes et noix de coco [VG] 8

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

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

*non disponible en conjonction avec une autre offre

[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



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