

BOISSONS



VINS MOUSSEUX €

Luis Pato, Brut, Bairrada Maria Gomes	28
Luis Pato, Rosé, Bairrada Baga	30
Perrier Jouët, Grand Brut, Champagne Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	140
Ruinart, Blanc de Blancs, Brut, Champagne Chardonnay	160
Veuve Clicquot, Brut Rosé, Champagne Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	160

BLANCS DOUX ET ATTRAYANTS

Rebello, Douro Rabigato, Códega do Larinho, Gouveio	23
Soalheiro, Vinho Verde Alvarinho	32
San Joanne Terroir Mineral, Vinho Verde Loureiro, Avesso	24
Encantado, Alentejo Viognier, Alvarinho, Arinto	23

BLANCS ÉLÉGANTS ET AROMATIQUES

Conde Vimioso Sommelier Edition, Tejo Sauvignon Blanc	29
Freixo, Alentejo Chardonnay	32
In.fi.ni.tu.de, Sintra, Lisboa Chardonnay, Viognier	32
Ribeiro Santo Encruzado, Dão Encruzado	33
Tiago Cabaço, Alentejo Verdelho	28
Dona Berta, Douro Rabigato	33
Taboadella Villae, Dão Encruzado, Bical, Cerceal Branco	27

BLANCS EXCEPTIONNELS €

Arrepiado Collection, Alentejo 55

Antão Vaz, Chardonnay, Riesling

Pêra-Manca, Alentejo 95

Antão Vaz, Arinto

María Isabel, Douro 47

Rabigato, Códega do Larinho ,
Viosinho, Arinto

ROSÉ

Conde Vimioso Sommelier Edition, Tejo 29

Castelão

Soalheiro, Vinho Verde 36

Alvarinho, Pinot Noir

ROUGES POLYVALENTS ET FRUITÉS

Rebello, Douro 23

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Oxalá Granítico, Alentejo 23

Syrah

Quinta de Chocapalha, Lisboa 27

Castelão

Quinta Nova Unoaked, Douro 29

Touriga Nacional, Touriga Franca,
Tinta Roriz, Tinto Cão

ROUGES REMARQUABLES

Herdade do Sobroso Reserva, Alentejo 36

Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet,
Alfrocheiro

Abanico Reserva, Dão 27

Jaen, Alfrocheiro, Touriga Nacional

Art Terra, Organic, Alentejo 26

Touriga Nacional, Syrah

ROUGE SIGNATURE INTENSE

Maçanita Reserva, Douro 45

Sousão, Touriga nacional

Murças Reserva, Alentejo 74

Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão,
Tinta Amarela, Tinta Roriz

Cavalo Maluco, Setúbal 70

Petit Verdot, Touriga Franca,
Touriga Nacional

GOÛTER ET SAVOURER

€
vérré

MOUSSEUX

Luís Pato, Brut, Bairrada 7
Maria Gomes

BLANC

Notre proposition 8

Rebello, Douro 6
Rabigato, Códéga do Larinho, Gouveio

San Joanne Terroir Mineral, Vinho Verde 6
Loureiro, Avesso

Encantado, Alentejo 6
Viognier, Alvarinho, Arinto

Conde Vimioso Sommelier Edition, Tejo 7
Sauvignon Blanc

ROSÉ

Conde Vimioso Sommelier Edition, Tejo 7
Castelão

ROUGE

Notre proposition 8

Rebello, Douro 6
Touriga Nacional, Touriga Franca,
Tinta Roriz

Oxalá Granítico, Alentejo 6
Syrah

Art Terra, Organic, Alentejo 7
Touriga nacional, Syrah

VINS FORTIFIÉS DE CHARME

Infantado White 6
Douro

Infantado Ruby 6
Douro

Infantado 10 years Tawny 11
Douro

Infantado LBV 10
Douro

Alambre Roxo 5 anos 6
Setúbal

NOS COCKTAILS SIGNATURE €

Cocktail du Mois 13

Miradouro Sunset 14

Gin, Limoncello, bitter à l'orange, jus de citron, sirop earl grey

Alors que le soleil disparaît derrière les toits de Lisbonne, la ville change de rythme. Lumineux, frais et aromatique, un apéritif élégant pour l'heure dorée.

Hidden Rose 14

Italicus, liqueur d'orange, sirop de rose, jus de citron

Inspiré des jardins cachés de Lisbonne, où les senteurs florales rencontrent la pierre chauffée par le soleil. Envoûtant, comme un jardin secret à Alfama.

Hibiscus Silk 14

Vodka, St Germain, vermouth blanc, sirop d'hibiscus, blanc d'oeuf, cordial de citron et miel

Soyeux et floral, avec une texture élégante et des arômes délicats. Une invitation à ralentir et à savourer la brise de Lisbonne.

Garden Above 14

Tequila, St Germain, bitter à l'orange, sirop de concombre, jus de citron

Concombre croquant, agrumes et délicate fleur de sureau. Un cocktail de rooftop frais, inspiré des terrasses verdoyantes de Lisbonne et des longues après-midis.

Lisbon After Dark 15

Rhum noir, rhum épicé, liqueur de mangue, sirop piment et de chocolat, jus de citron, basilic

À la nuit tombée, Lisbonne révèle son côté plus sombre. Épicé, chaleureux et intrigant, pensé pour les lumières tamisées et les saveurs persistantes.

Golden Tram 14

Whisky irlandais, liqueur de pêche, vermouth sec, eau miellée

Un hommage à un classique intemporel. Doux, réconfortant et plein de caractère, comme le tramway emblématique de Lisbonne.

São Jorge Citron 14

Liqueur d'orange, gin, vermouth blanc, jus de citron

Inspiré par la lumière dorée de Lisbonne et la majesté paisible du château. Sec, élégant et contemplatif, parfait pour terminer la soirée.

Smoked Ruby 14

Mezcal, Ginja, bitter angostura, bitter à l'orange, chocolat épicé amer

Cerise intense et une subtile note fumée dans un cocktail audacieux, qui se dévoile avec des notes de fruit, d'épices et une légère amertume.

SPRITZERS

€
verre

Aperol Spritz

Aperol, vin pétillant, eau Castello

14

Hugo Spritz

St Germain, vin pétillant, eau Castello

16

Porto Tónico

Infantado Porto blanc, citron, menthe et tonic

14

Limoncello Spritz

Limoncello, citron, vin pétillant, eau Castello

14

MOCKTAILS

V Aperol

Giffard Spritz, orange, eau Castello

9

La lumière dorée de Lisbonne reflétée sur les rooftops en fin d'après-midi. Simple, élégant et lumineux.

Golden Mule

Cordial de citron et miel, concentré de gingembre, ginger beer, mousse de gingembre

9

Inspiré par l'énergie de Lisbonne et la lumière dorée du coucher de soleil. Intense, épicé et vibrant - gingembre et agrumes éveillent les sens.

Garden Ale

Cordial de fruit de la passion et de menthe, thé vert, jus d'orange, ginger ale

9

Lisbonne révèle des jardins secrets effleurés par la brise. Herbacé, léger et rafraîchissant. Parfait pour la fin d'après-midi.

Strawberry Breeze

Shrubs de fraise, jus de citron, miel, menthe, eau Castello

9

Les collines de Lisbonne baignées d'une lumière rosée en fin de journée. Fruits frais, herbes aromatiques et acidité vive - un mocktail aussi photogénique que rafraîchissant.

Sweet Mojito

Myrtilles, jus de citron, menthe, eau Castello

9

Détendu, frais et vibrant, parfait pour prolonger la conversation pendant que Lisbonne s'illumine en contrebas.

CLASSIQUES

€
verre

Passion Colada

Liqueur de noix de coco, jus de fruit de la passion, jus de citron, menthe

13

Moscow Mule

Vodka, jus de citron, ginger beer, mousse de gingembre

13

Margarita

Tequila, liqueur d'orange, jus de citron et fraise ou liqueur de piment jalapeño

14

Porn Star Martini

Vodka, vanille, jus de fruit de la passion, liqueur de fruit de la passion, sirop de fruit de la passion, jus de citron, vin pétillant

13

Sours

Whisky / Pisco / Vodka / Amaretto, jus de citron, blanc d'oeuf

14

Dry Martini

Gin/Vodka, vermouth extra sec

13

Mojito

Rhum, citron vert, menthe, eau pétillante Castello

13

Carajillo

Licor 43, liqueur de piment jalapeño, espresso

13

GIN & TONIC

Kunt Hansen 0.0 (alcohol free)

Pomme vert

9

Tanqueray

Citron vert

13

Martin Miller's

Orange, cannelle

13

Tanqueray 10

Pamplemousse

15

Monkey 47

Orange, menthe

18

Sharish

Pomme vert

15

Hendrick's

Concombre

15

Gin Mare

Orange, romarin

15

Nikka Coffey

Citron, menthe

16

portion de **5cl.** extra mixer **+2€** mixers disponibles: coca-cola, coca-cola zero, sprite, jus de canneberge, jus d'orange frais, eau pétillante Castello, tonique Fever-Tree ginger beer, ginger ale.

WHISKY SCOTH	€ verre
Johnnie Walker Black Label (Blend)	11
Johnnie Walker Blue Label (Blend)	32
Monkey Shoulder (Blend Speyside)	12
Laphroaig 10 (Islay)	18
The Balvenie 12 Double Wood (single Malt Speyside)	16
Macallan 12 Double Cask (single Malt Highland)	18
The Glenrothes 12 (single Malt Speyside)	15
WHISKY IRLANDAIS	
Bushmills Black Bush	9
Jameson	8
WHISKY JAPONAIS	
Nikka From The Barrel	15
WHISKY AMÉRICAIN	
Jack Daniel's	9
Woodford Reserve	14
Maker's Mark	11
Bulleit Bourbon	10
Bulleit Rye	13
COGNAC & AGUARDENTES	
Hennessy VSOP	15
Hennessy XO	35
Grappa Nonino Il Moscato	10
Adega Velha 12 ANOS	10
CRF Reserva	10
Pisco 1615 Ancholado	10

portion de **5cl.** extra mixer **+2€** mixers disponibles:
coca-cola, coca-cola zero, sprite, jus de canneberge,
jus d'orange frais, eau pétillante Castello, tonique
Fever-Tree ginger beer, ginger ale.

RHUM	€ verre
Planteray 3*	8
Planteray Dark	8
Diplomático Exclusive Reserve	13
Kraken Black Spiced	11
Leblon	9

TEQUILA & MEZCAL

Cazcabel Blanco	12
Cazcabel Reposado	13
Ojo de Tigre	13
Patron Silver	15

VODKA

Three Sixty Original Allemagne	8
Ketel one Pays-Bas	12
Grey Goose France	15

VERMUTE & BITTERS

Noilly Prat	7
Antica Formula	12
Cinzano Rosso 1757	8
Cinzano Bianco	6
Campari	8
Fernet Branca	8
Green Chartreuse	12
Ricard	7

portion de **5cl.** extra mixer **+2€** mixers disponibles:
 coca-cola, coca-cola zero, sprite, jus de canneberge,
 jus d'orange frais, eau pétillante Castello, tonique
 Fever-Tree ginger beer, ginger ale.

LIQUEURS	€ verre
Licor Beirão	8
Ginja de Óbidos	6
Amêndoa Amarga	6
Baileys	8
Disaronno Amaretto	8
Ferrand Dry Curaçao	8
Licor 43	8
St. Germain	10
Italicus	12
Frangelico	8
Limoncello	8

BIÈRES ET CIDRES

Bière pression 200ml	3,5
Bière pression 500ml	7
Dois Corvos, Bière Artisanale IPA	6
Super Bock Stout	3,5
Super Bock Sans Alcool	3,5
Bandida do Pomar, Cidre	4

SANGRIA

Sangria Pétillante Fruits rouges	30
Sangria Vin Blanc Fruit de la passion	25
Sangria Vin Rouge Pomme, orange, citron, menthe, cannelle	25

portion de **5cl.** extra mixer **+2€** mixers disponibles:
coca-cola, coca-cola zero, sprite, jus de canneberge,
jus d'orange frais, eau pétillante Castello, tonique
Fever-Tree ginger beer, ginger ale.

EAUX

Eau filtrée 700ml	3
Eau gazeuse filtrée 700ml	3
Eau pétillante Castello 250ml	3
Eau pétillante Castello 750ml	4

JUS

Limonade Myrtille / fraise / citron et menthe / fruit de la passion	5
Jus frais Orange / pamplemousse / pomme / ananas / canneberge	5

BOISSONS DOUCES

Coca-Cola	4
Coca-Cola Zero	4
Sprite	4
Fever-Tree Ginger Beer	5
Fever-Tree Ginger Ale	5
Fever-Tree Eau Tonique	4

BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,5
Espresso duplo	3,5
Cappuccino	4
Latte	4
Thé Soalheiro Thé noir / earl grey / camomille / menthe / vert	5

TVA incluse. Les aliments préparés dans notre restaurant peuvent contenir les ingrédients allergènes suivants les ingrédients allergènes suivants: lactose, gluten, fruits à coque, arachides, sésame, oeufs, lupin, crustacés, mollusques, poissons, moutarde, soja, sulfites et céleri. Si vous êtes allergique ou intolérant à l'un des ingrédients, veuillez en informer votre serveur.

BLUE

BISTROT



Une autre table, la même approche créative. Venez découvrir le LUMI ROOFTOP, au sein de notre hôtel partenaire, The Lumiares, et déguster les créations du chef João.

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