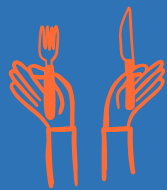


# ALL DAY



## POUR COMMENCER €

### **Couvert [V] 5**

Pain, huile d'olive bio de Trás-os-Montes, beurre salé et olives marinées

### **Gaspacho blanc [VG] 9**

avec amandes grillées et mangue croustillante

## À PARTAGER

### **Assiette de fromages et charcuteries 23**

### **Beignets de morue 12**

à aioli à l'encre de seiche

### **Pica-pau 21**

Tranches de bœuf traditionnelles portugaises dans une sauce aux pickels

### **Salade de poulpe 20**

aux poivrons rouges, haricots verts, purée de charbon de bois et pois chiches

### **Falafels aux petits pois verts [VG] [EE] 16**

accompagnés d'une crème de noix de cajou, d'une salade de concombres et de tomates, d'un pain plat et d'huile pimentée

### **Maquereau séché 16,5**

accompagné de tomates, labneh fumé et croûtons de focaccia

### **Rouleau de printemps au canard [E] 16,5**

accompagné d'une sauce aux cacahuètes, au gingembre et à l'orange

### **Fromage *queijão* [V] 16,5**

à tomate, basilic et croûte d'ail et d'herbes

## QUELQUE CHOSE POUR L'ÂME €

**Risotto aux crevettes et au citron vert** 22

**Tagliatelles [VG]** 16,5

au pesto de carottes et miso, aux pleurotes et aux courgettes

**La pêche du jour** 24

accompagné de riz aux tomates rôties, piments de Padrón farcis et huile d'olive à la coriandre

**Morue rôtie au four "À la Lagareiro"** 21

accompagné de purée de pommes de terre, asperges et émulsion à l'ail rôti

**Côtes de porc cuites pendant 18 heures\*** 42

avec *migas* à la tomate accompagnées d'asperges, de petits pois sautés et de chips de patate douce (pour 2 personnes)

**Brochette de poulet dans un pain pita [E]** 19

avec sauce yaourt pimentée

**Filet de bœuf** 28

accompagné de frites, œuf au plat et sauce moutarde de Dijon

## FINS DOUCES

**Mille-feuille framboise et fruit de la passion [V]** 9

**Banane croustillante [VG]** 9

accompagnée d'un sorbet aux cacahuètes et à la noix de coco

**Tarte au citron meringuée [V]** 9

accompagnée de glace à la pistache

**Sphère de mousse au chocolat [V]** 10

et au miso, accompagnée de fraises, de meringue et de crumble

\*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



*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.bistrot.lisbon