

MENUS DE DÉJEUNER





Couvert, eau, plat principal,
dessert et café

19,5 €

LUNDI

Steak sauce crémeuse avec jambon cru et œuf poché

Morue à Brás aux asperges vertes

Tartelette aux légumes rôtis, feta et salade aromatique [V] ¹

Risotto aux crevettes et citron vert ²

DESSERT

Roulade à l'orange caramélisée [V]

Fruits [V]

MARDI

Suprême de dinde croustillant, risotto à la tomate et au basilic

Filet de bar avec ratatouille ¹

Bruschetta à la tomate, mozzarella et épinards [V]

Risotto aux crevettes et citron vert ²

DESSERT

Mousse au chocolat et à la framboise [V]

Fruits [V]

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.

¹ option saine

² plat du Chef

[V] végétarien

MERCREDI

Filet mignon de porc sauce crémeuse

Saumon teriyaki au quinoa, légumes et graines de sésame ¹

Gnocchis aux épinards, sauce tomate et parmesan [V]

Risotto aux crevettes et citron vert ²

DESSERT

Panna cotta à la fraise [V]

Fruits [V]

JEUDI

Magret de canard, riz aux charcuteries portugaises et pomme caramélisée

Pâtes mijotées au poisson du jour, sauce aux crevettes et au gingembre

Lasagnes aux légumes rôtis, tomate et parmesan [V] ¹

Risotto aux crevettes et citron vert ²

DESSERT

Pain perdu avec glace à la vanille et caramel [V]

Fruits [V]

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.

¹ option saine

² plat du Chef

[V] végétarien

VENDREDI

Kofta d'agneau, couscous aux légumes rôtis et sauce au yaourt ¹

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

Risotto à la courge musquée, épinards et amandes effilées [V]

Risotto aux crevettes et citron vert ²

DESSERT

Cheesecake basque [V]

Fruits [V]

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.

¹ option saine

² plat du Chef

[V] végétarien

BLUE

BISTROT



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