

O

CANTINHO

DA SAUDADE

SPECIALITES PORTUGAISES BEAUSOEIL

*"Longe é um lugar que não existe. Saudade é o que sente quem não pode ir."*

# M E N U

## ENTREES/ENTRADAS

Assiette de saucisson grillé 7.00€  
*Saucisson portugais, juste passé au grill !*

Assiette de jambon cru 9.00€  
*Charcuterie italienne*

Begnets de morue 5.00€  
*Dégustés chauds ou froids, ils sont emblématiques de la gastronomie portugaise*

Begnets de crevettes 5.00€  
*A l'apéritif, pour changer des cacahuètes et des olives*

Palourdes "Bulhao Pato" 20.00€  
*Une recette portugaise toute simple pour bien mettre en valeur la délicatesse des palourdes*

Crevettes à "Guiho" 20.00€  
*Spécialités de là-bas, un avant gout de Lisbonne*

Salade Mixte 6.00€  
*Pour commencer léger avant la morue !*

## VIANDES/CARNES

Sauté de porc au palourdes 16.00€  
*Un délicieux plat terre mer , du porc aux amandes de mer*

Escalope de boeuf aux champignon 15.00€  
*Un plat délicieux facile pour un repas complet*

Bifteck spécial 15.00€  
*Une recette de la maison, avec du fromage,jambon et un oeuf...*

Faux filet grillé 16.00€  
*Juste sur le grill, un beau morceau de viande juteuse*

Côte de boeuf grillée 24.00€  
*Énorme côte de bœuf grillée, plaisir carnivore à dévorer.*

Boeuf grillé 18.00€  
*Délicieusement tendre et chargé de saveurs*

Escalope de veau à la crème 15.00€  
*Escalope de veau à la crème, l'élégance tendre d'un plat incontournable.*

## POISSONS & FRUITS DE MER

Morue grillée huile d'olive 16.00€  
*"Bacalhau" à la portugaise, un voyage gustatif vers le Portugal*

Morue à "Bras" 15.00€  
*Au four avec des oignons, tomates et huile d'olive*

Morue à "Minhota" 16.00€  
*Plat typique de la région du Minho, au nord du Portugal*

Cataplana de lotte 21.00€ 1 Pers.  
42.00€ 2 Pers.  
*Lotte savoureuse dans une cataplana*

Cataplana mixte 19.00€ 1 Pers.  
38.00€ 2 Pers.  
*Lotte,morue,crevettes et parlourdes*

Cataplana de palourdes 19.00€  
*Palourdes fraîches mijotées dans une délicieuse sauce méditerranéenne.*

Gambas grillées 28.00€  
*Grillées,avec ail et huile d'olive*

Daurade grillée 18.00€  
*Huile d'olive ail, et notre grill*

Poulpe grillé 19.00€  
*Huile d'olive ail, et notre grill*

# CARTE DES BOISSONS

## APERITIFS (4CL)

Martini (rouge/blanc)	3.00€
Martini bière	3.00€
Ricard	3.50€
Moscatel Favaios	3.00€
Porto Ferreira	3.50€
Porto D. Pablo	3.50€
Porto blanc	3.50€
Kir cassis	5.00€
Kir portugais	5.00€
Sanbitter s/alcool 10cl	3.50€

## LIQUEURS (2CL)

Licor Beirao	4.00€
Limoncello	3.00€
Amêndoa Amarga	4.00€
J&B	5.00€
Whisky Coca	8.00€

## BIERES (25CL)

Pression	3.50€
Super bok	3.50€
Heineken	3.50€
Sagres	3.50€
Sans alcool (33cl)	3.50€

## VINS ROUGES (75CL)

Monte Velho (37cl)	9.00€
Monsaraz (Alentejo)	18.00€
Reguengos de Monsaraz	16.00€
Dâp Grao Vasco (Dâo)	17.00€
Monte Velho (Alentajo)	19.00€
Dâo Meia Encosta	17.00€
Piriquita (Palmela)	19.00€
Esteva (Douro)	19.00€
Adega Mayor (Alentejo)	26.00€
Duas Quintas (Douro)	28.00€
Solista (Alentajo)	31.00€
Comendador (Alentejo)	46.00€

## DIGESTIFS (2CL)

Macieira	4.00€
Croft	4.00€
1920	4.00€
Aldeida Velha	4.00€
Ribeiro & Fereira	6.00€
Gin Gordon	6.00€
Vodka	6.00€
Gin Tonic	6.00€

## BOISSONS CHAUDES

Café	1.80€
Déca	1.80€
Noisette	2.00€
Thé	3.00€
Cappucino	4.00€

## VINS BLANCS (75CL)

Monte Velho (Alentejo)	19.00€
Planalto	20.00€
Duas Quintas (Douro)	25.00€
Comendador (Alentejo)	31.00€
Monte Mayor	21.00€

## VINS ROSES (75CL)

Mateus rosé (Sagrape)	19.00€
Mas des demoiselles	18.00€
Chateau Mistral	18.00€

## VINS AU VERRE 19CL

Rouge/blanc/rosé	3.50€
Petillant blanc/rosé	3.50€
Reguengos de Monsaraz	15.50€
1/4 de litre	4.00€
1/2 litre	8.00€

## VINS PETILLANTS (75CL)

Monsaraz (Alentejo)	18.00€
Adega Mayor (Alentejo)	26.00€
Reguengos de Monsaraz	16.00€
Dâp Grao Vasco (Dâo)	17.00€

## CHAMPAGNES (75CL)

Charles de Denozian	40.00€
Paul Romain	50.00€

Veuillez nous informer de toute restriction alimentaire avant de passer votre commande.

