

O CANTINO

DA SAUDADE

SPECIALITES PROTUGAISES BEAUSOEIL

"Saudade é um lugar onde a presença de alguém ainda é maior do que a sua ausência."



AU CANTINHO DA SAUDADE

M E N U

ENTREES/ENTRADAS

Assiette de saucisson grillé 7.00€
Saucisson portuguais, 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

Bagnet de crevettes 5.00€
A l'apéritif, pour changer des cacahuètes et des olives...à partager ou en entrée ?

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 15.00€
Un délicieux plat terre mer de la cuisine portugaise, du porc aux amandes de mer

Escalope de boeuf aux champignon 14.00€
Un plat délicieux facile pour un repas léger

Bifteck spécial 14.00€
Une recette de la maison, avec du fromage, jambon et un oeuf...

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

Faux filet grillée 16.00€
Juteux faux filet grillé, savoureux et tendre à souhait."

Côte de boeuf grillée 22.00€
Énorme côte de bœuf grillée, plaisir carnivore inoubliable à dévorer.

Boeuf grillé 17.00€
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 38.00€
Lotte savoureuse dans une cataplana, un mariage de saveurs délicieux

Cataplana mixte 37.00€
Lotte, morue, crevettes et palourdes, dans un authentique cataplana portugais

Cataplana de palourdes 19.00€
Palourdes fraîches mijotées avec des légumes dans une délicieuse sauce méditerranéenne."

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

Daurade grillée 16.00€
L'huile d'olive ail, et notre grill ...

Poulpe grillé 19.00€
L'huile d'olive ail, et notre grill ...



CARTE DES BOISSONS

APERITIFS (4CL)

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

LIQUEURS (2CL)

Licor Beirao	4.00€
Limoncello	3.00€
Amêndoa Amarga	4.00€
J&B	5.00€
Whisky Coca	6.00€

BIERES (25CL)

Pression	3.00€
Super bok	3.00€
Heineken	3.00€
Sagres	3.00€
Sans alcool (33cl)	3.00€

VINS ROUGES (75CL)

Monte Velho (37cl)	9.00€
Monsaraz (Alentejo)	17.00€
Reguengos de Monsaraz	15.00€
Dâp Grao Vasco (Dâo)	16.00€
Monte Velho (Alentajo)	18.00€
Dâo Meia Encosta	16.00€
Piriquita (Palmela)	18.00€
Esteva (Douro)	18.00€
Adega Mayor (Alentejo)	25.00€
Duas Quintas (Douro)	27.00€
Solista (Alentajo)	30.00€
Comendador (Alentejo)	45.00€

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	1.40€
Déca	1.40€
Noisette	1.40€
Thé	2.50€
Cappucino	4.00€

VINS BLANCS (75CL)

Monte Velho (Alentejo)	18.00€
Planalto	19.00€
Duas Quintas (Douro)	24.00€
Comendador (Alentejo)	30.00€
Monte Mayor	20.00€

VINS ROSES (75CL)

Mateus rosé (Sagrape)	18.00€
Mas des demoiselles	17.00€
Chateau Mistral	17.00€

VINS AU VERRE 19CL

Rouge/blanc/rosé	3.00€
Petillant blanc/rosé	3.00€
Reguengos de Monsaraz	15.00€
1/4 de litre	3.5€
1/2 litre	7.00€

VINS PETILLANTS (75CL)

Monsaraz (Alentejo)	17.00€
Adega Mayor (Alentejo)	25.00€
Reguengos de Monsaraz	15.00€
Dâp Grao Vasco (Dâo)	16.00€

CHAMPAGNES (75CL)

Charles de Denozian	30.00€
Paul Romain	40.00€