Les Entrées

Foie gras marbré au chorizo — 22.50€

Chutney de figues

Saumon fumé — 17.90€

Séchée gravelax et fumé par nos soins, crème aux herbes

Œuf parfait — 12.90€

Crème de panais, jus d'oignons fumé, chips de cochon et panais grillé

Croustillant de crevettes — 15.90€

Crevettes parfum d'ail et coriandre, houmous, sauce chimichuri aux poivrons

Chaud et froid de morue — 13.90€

Tartare de morue aux pickles et son crémeux de morue aux pois chiches

Raviole de volaille ibérique — 13.90€

Jus de poulet, copeaux de parmesan

Queue de bœuf confite à l'os à moelle — 12.90€

Poêlée de champignons et os à moelle, bouillon de bœuf

Caldo verde (Soupe aux choux portugaise) — 12.90€

Un très grand classique, le chou à grosse côte ou chou tronchouda, légèrement acidulé qui donne un gout très particulier. Cuite avec chorizo et des morceaux de jambon ibérique pour sublimer une très bonne soupe.

Jambon Bellota 100% *(idée apéritif à partager)* — 22.50€

Le porc noir Varanegra est élevé en toute liberté dans les plaines de l'Alentejo (sud du Portugal).

Il est nourri exclusivement de glands et pâturage naturel. Depuis 1984 la **Sté SEL** utilise encore des fumoirs à bois et le respect d'une tradition qui produit des jambons d'un goût et qualité unique. (36 mois minimum.)

Les Plats

Cabillaud rôti au beurre 24.50€

Crème de pois chiches, légumes et palourdes

Morue à la portugaise (Bacalhau Tiborna) 24.50€

Pavé de morue sur tranche de pain de maïs (Tiborna),
chou portugais braisé et ses condiments

Gambas black tiger 32.00€

Spaghettis à l'encre de seiche , palourdes et pesto

Riz Pilaf au canard confit (Arroz de pato) 24.50€

Cuisse de canard confite maison, riz pilaf au confit et chorizo

Cochon de lait rôti 24.50€

Purée de pommes de terre, légumes de saison

Tête de Veau sauce gribiche 24.90€

Pommes vapeur et légumes

Ris de veau rôti Alentejana 32.00€

Pommes de terre de rôties, palourdes et poitrine de porc
Sauce paprika et chorizo

Burger de Bifana 19.90€

Emincé de porc mariné au piment doux et piri piri, vin blanc,
ail et laurier, pickles de légumes, fromage portugais

Burger de Bœuf Briard 19.90€

Steak haché, poitrine de porc grillée, beignet d'oignons frits,
Brie de Meaux & ses frites

Les Desserts

Au Pays du fromage (Charriot à discrétion par personne) 14.90€

Un grand choix de fromages au lait cru et fermier. Maison Buisson à Rungis.
Un verre de vin au choix dans les suggestions de la cave à vin sup. 4.00€.

Mille Feuilles Popcorn 11.90€

Crémeux popcorn, biscuit croustillant, popcorn caramélisé

Baba façon Kouglof 11.90€

Dessert traditionnel alsacien, façon baba au rhum

Bolo de Bolacha à la Ginja 12.90€

Emulsion au café, bolacha Maria et ses griottes

Raviole exotique 11.90€

Emulsion de thé matcha, gel de mangue et tartare de fruits

Profiterole Irish coffee 12.90€

Ganache café whisky, mousse vanille, glace café et sauce café chocolat

Café ou Thé Gourmand de Lisboa 11.90€

Pastel de Nata , parfum de cannelle

Café ou Thé Gourmand 13.90€

Dégustation de petits desserts

Champagne Gourmand 17.90€

Dégustation de petits desserts.

Digestif Gourmand 17.90€

Dégustation de petits desserts et digestif au choix.
Get 27, get 31, eaux de vie, limoncello, manzana, calvados, cognac meukow.

Les Formules

Entrée – Plat- Dessert 42.50€ Entrée – Plat 31.50€

Plat-Dessert 29.90€

Entrée au choix

Œuf parfait

Crème de panais, jus d'oignons fumé, chips de cochon et panais grillé

Chaud et froid de morue

Tartare de morue au pickles et son crémeux de morue aux pois chiches

Caldo verde (Soupe aux choux portugaise)

Un très grand classique, le chou à grosse côte ou chou tronchouda, légèrement acidulé qui donne un gout très particulier. Cuite avec chorizo et des morceaux de jambon ibérique pour sublimer une très bonne soupe.

Plat au choix

Daurade

A la grenobloise, câpres, citron, pommes de terre, légumes

Tripes Franco portugaises (Feijoada)

Tripes de veau et porc, pied de veau, poitrine fumée et chorizo

Burger de Bifana

Emincé de porc mariné au piment doux et piri piri, vin blanc, ail et laurier, pickles de légumes, fromage portugais

Tête de Veau sauce gribiche

Pommes vapeur et légumes

Onglet de boeuf

Sauce marchand de vin, purée de pommes de terre ou frites

Dessert au choix

Assiette de Fromages

Assortiment de fromages Franco Portugais

Baba façon Kouglof

Dessert traditionnel alsacien, façon baba au rhum

Duo Crème Brulée & Pastel de Nata

Deux grands classiques franco portugais

Bolo de Bolacha à la Ginja

Emulsion au café, bolacha Maria et ses griottes

La cave à viande

ENVIE D'UNE BELLE PIECE DE BŒUF