

## Entrées froides

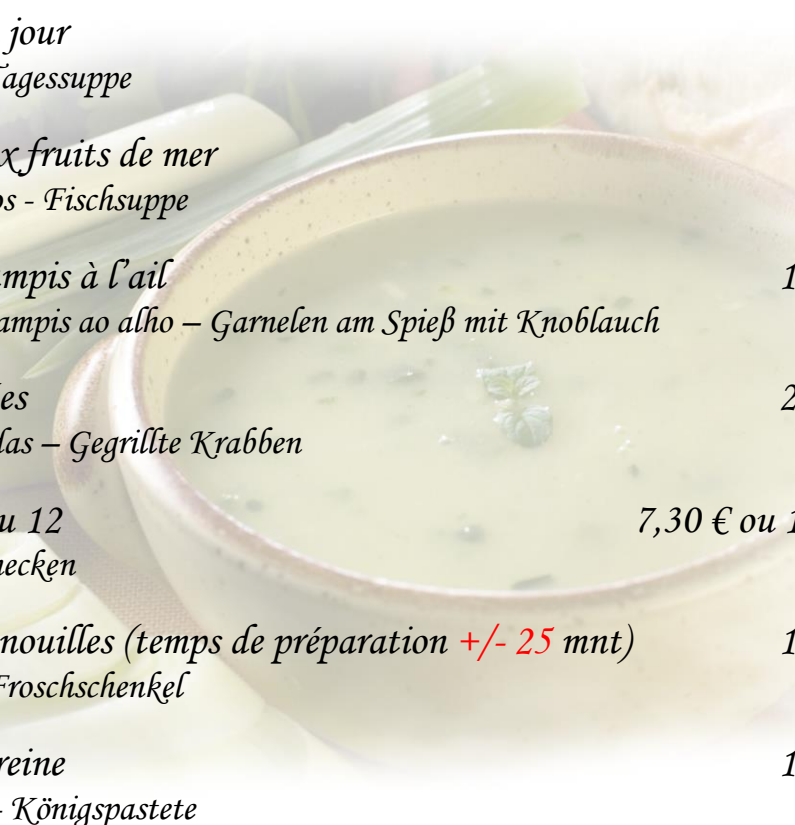
Entradas frias - Kalte Vorspeisen



<i>Gambas à la Portugaise</i> <i>Camarão à portuguesa - Krabben typisch portugiesische</i>	16,90 €
<i>Tomate crevettes</i> <i>Tomate camarão - Tomate mit Garnelenfüllung</i>	11,90 €
<i>Cocktail crevettes</i> <i>Cocktail camarões - Garnelencocktail</i>	11,30 €
<i>Jambon Fumé</i> <i>Presunto fumado - Geräucherter Schinken</i>	11,30 €
<i>Jambon Melon</i> <i>Melão com presunto - Melone mit Räucherschinken</i>	12,80 €
<i>Homard Belle Vue</i> <i>Lagosta belle vue - Languste « Belle vue »</i>	32,80 €

## Entrées chaudes

Entradas quentes - Warme Vorspeisen



<i>Consommé du jour</i> <i>Sopa do dia - Tagessuppe</i>	3,90 €
<i>Consommé aux fruits de mer</i> <i>Sopa de mariscos - Fischsuppe</i>	6,90 €
<i>Brochette Scampis à l'ail</i> <i>Espetada de Scampis ao alho - Garnelen am Spieß mit Knoblauch</i>	12,90 €
<i>Gambas grillées</i> <i>Gambas grelhadas - Gegrillte Krabben</i>	20,80 €
<i>Escargots 6 ou 12</i> <i>Caracois - Schnecken</i>	7,30 € ou 13,40 €
<i>Cuisses de grenouilles (temps de préparation +/- 25 mnt)</i> <i>Cochas de rã - Froschschenkel</i>	19,90 €
<i>Bouchée à la reine</i> <i>Pastel folhado - Königspastete</i>	11,80 €

# *Salade*

## *Saladas – Salat*

*Salade de Pomme de Terre et Saumon Fumé* 13,40 €  
*Salada de Batatas e Salmao Fumado - Salat Pommes Lachs*

*Salade Scampis* 17,40 €  
*Salada de Scampis – Scampi Salat*

*Salade Niçoise* 11,90 €  
*Salada de Atum - Niçoise Salat*

*Salades de Morue* 13,80 €  
*Salada de Bacalhau - Stockfischsalat*

*Salade Maison* 12,90 €  
*Salada da Casa - Salat Nach Hausmacherart*

*Salade Gourmande* 14,20 €  
*Salada a Todo o Gosto - Gourmet Salat*

*Salade Poulet* 11,90 €  
*Salada de Frango - Huhn salat*

*Salade Paysanne* 12,70 €  
*Salada a Camponesa - Salat Nach Bauernart*

*Salade Tropical* 11,70 €  
*Salada Tropical - Tropical Salat*

*Jambon Melon* 16,90 €  
*Presunto com Melao - Schinken Mit Melone*

*Jambon Frits Salade* 16,90 €  
*Presunto com Fritas e Salada - Schinken Mit Pommes Und Salat*

# Suggestions du Chefs

## Peixes – Fisch

<i>Steak de Thon Grillé Sauce Oignons</i>	21,30 €
<i>Bar Grillé</i>	20,90 €
<i>Palourdes Façon Maison 1 Kg</i>	22,30 €
<i>Brochette de Lotte et Gambas</i>	22,20 €
<i>Cataplana aux Fruits de Mer 2 pers</i>	22,20 €

### *SUR RESERVE*

<i>Assortiment de Viandes Grillées</i>	27.80 €
<i>Brochette Filet de Boeuf et Gambas</i>	18,20 €
<i>Côte d'Agneau Grillées</i>	33.50 €
<i>Filet de Boeuf (Châteaubriand) 2 pers</i>	24,90 €
<i>Grelhadas mistas de peixe – Verschiedene Fischsorten gegrillt</i>	

### *SUR RESERVE*

## *DIMANCHE MENU SUGGESTIONS*

34.00 €

# Poissons

## Peixes – Fisch



<i>Calamars grillés</i> <i>Lulas grelhadas – Gegrillter Tintenfisch</i>	21,30 €
<i>Calamars Frits</i> <i>Lulas fritas – Gebackener Tintenfisch</i>	20,90 €
<i>Morue maison</i> <i>Bacalhau à moda da casa – Stockfisch portugiesisch</i>	22,30 €
<i>Morue grillée</i> <i>Bacalhau na brasa – Gegrillter Stockfisch</i>	22,20 €
<i>Morue façon Brás</i> <i>Bacalhau á bras – Stockfisch à Brás (portugiesische Art)</i>	22,20 €
<i>Poulpe à la portugaise</i> <i>Polvo á portuguesa – Tintenfisch nach portugiesischer Art</i>	27,80 €
<i>Poulpe grillée</i> <i>Polvo grelhado – Gegrillte Tintenfisch</i>	27,80 €
<i>Colin frit ou Poché</i> <i>Pescada frita – Gebackener Seehecht</i>	18,20 €
<i>Sole Meunière (sur réservation)</i> <i>Linguado à moleira – Seezunge nach Müllerinart</i>	33,50 €
<i>Assortiment de poissons grillés</i> <i>Grelhadas mistas de peixe – Verschiedene Fischarten gegrillt</i>	24,90 €
<i>Gambas maison (1kg ou ½ kg) (ou Grillées)</i> <i>Gambas á moda da casa – Krabben nach Hausmacherart</i>	59,00 € ou 29,50 €
<i>Riz aux fruits de mer (2 pers.) (sur réservation)</i> <i>Arroz de marisco – Risotto mit Meeresfrüchten</i>	59,00 €
<i>Scampis flambés</i> <i>Scampi chamuscados – Flambierte Scampi</i>	24,50 €
<i>Dorada grillée</i> <i>Dourada grelhada – Gegrillte Goldbrasse</i>	20,30 €
<i>Saumon grillé</i> <i>Salmão grelhado – Gegrillte Lachs</i>	20,30 €

# Viandes

Carnes – Fleisch

*Filet de bœuf grillé* 26,80 €

*Bife do lombo grelhado – Rinderfilet vom Grill*

*Sauces : Trois poivres, Maître de Hotel, Creme de champignons, Provençale, Nature*

*Entrecôte maison* 22.70 €

*Entrecote à casa – Entrecôte nach Hausmacherart*

*Entrecôte grillée* 22.70 €

*Entrecote grelhado – Entrecôte vom Grill*

*Sauces : Trois poivres, Maître de Hotel, Creme de champignons, Provençale, Nature*

*Côte à l'os grillée +-600g* 27,90 €

*Costoletas de novilho na brasa – Kotelett vom Grill*

*Côte de veau grillée +-500g* 26,90 €

*Costoletas de vitela na brasa – Kalbskotelett vom Grill*

*Escalope panée* 20.30 €

*Escalope de vitela panado – Paniertes Kalbschnitzel*

*Escalope au curry* 20.30 €

*Escalope de vitela com caril – Kalbschnitzel mit Curry*

*Escalope aux champignons* 20.30 €

*Escalope de vitela com cogumelos – Kalbschnitzel mit Pilzen*

*Cordon bleu pané* 21.80 €

*Cordon bleu penado*

*Cordon bleu aux champignons* 21.80 €

*Cordon bleu com cogumelos – Schnitzel mit Pilzen*

## Viandes (suite)

### Carnes – Fleisch

<i>Filet de cheval provençal</i>	26.80 €
<i>Bife de cavalo provençal – Pferdesteak à la provençale</i>	
<i>Filet de cheval aux champignons</i>	26.80 €
<i>Bife de cavalo com cogumelos - Pferdsteak mit Pilzen</i>	
<i>Cailles Maison</i>	19.50 €
<i>Codornizes à moda da casa – Wachteln nach Hausmacherart</i>	
<i>Bouchées à la reine</i>	16,30 €
<i>Pastel folhado – Königspastete</i>	
<i>Côtelette de porc</i>	17,90 €
<i>Costeleta de porco – Schweinekotelett</i>	
<i>Filet de porc grillé/pané</i>	17,90 €
<i>Febras de porco grelhadas/panadas - Schweinefleisch vom Grill oder paniert</i>	
<i>Viande de porc à la façon de l'Alentejo</i>	20,80 €
<i>Carne de porco à alentejana – Schweinefleisch nach Art des « Alentejo »</i>	

## Pâtes

### Massa - Nudeln

<i>Spaghetti bolognaise ou crème</i>	9,90 €
<i>Spaghetti Bolognaise oder mit Rahmsauce</i>	
<i>Penne all'arrabbiata ou bolognaise</i>	9,90 €
<i>Penne Nudeln mit scharfer Tomatensauce oder Bolognaise</i>	
<i>Lasagne</i>	12,90 €
<i>Tortellini à la crème</i>	9,90 €
<i>Mit Rahmsauce</i>	