

## menu gold

### Couvert

“bolo do caco” de Madeira au beurre à l’ail, accompagné d’olives assaisonnées à l’huile d’olive et d’origan

### **amuse-bouche**

#### Vitela DOP

veau rôti croustillant et champignons

### **entrées**

#### Saveurs portugaises

jambon Pata Negra, fromage de l’île

#### Grouper par la main du chef

ceviche, jaune d’œuf cuit, moutarde, sauce soja et coriandre

#### Moules

en sauce tomate et poivron

### **nettoyant de palais**

concombre, pomme verte, wasabi

### **mer**

#### Mérou

perfumé au charbon de bois, accompagné de tortellini à la ‘farinheira’ et de purée d’ail noir

### **montagne**

#### Steak à la casserole de grand-mère Gustinha

steak de surlonge de bœuf douceâtre par le secret de la grand-mère, enrichi par jambon ibérique de la sierra

### **dessert**

#### “A Sintonia”

la harmonie entre la glace, le fromage, et les fruits rouges

ou

#### Tarte aux poires portugaises

sucré par la liqueur

ou

#### Trilogie de fruits

oigneusement laminés et décorés

**82€**

par personne

## *accord mets-vins*

### ***amuse-bouche***

Moscow mule

### ***entrées***

Rabiosca  
Alvarinho, Loureiro

### ***mer***

Bora Lá  
Síria e Arinto

### ***montagne***

Oupa! Reserva  
Touriga Nacional, Touriga Franca,  
Tinto Cão

### ***dessert***

Oupa! 10 anos  
Vin de Porto vieilli en fûts de chêne,  
d'une couleur dorée et d'un arôme de  
fruits secs

**47,90€**  
par personne

**Couvert** 5,6€

“bolo do caco” de Madeira au beurre à l’ail, accompagné d’olives assaisonnées à l’huile d’olive et d’origan

*minho*

**entrées**

**“Papas de sarrabulho”** 9,2€

recette ancestrale portugaise d’un mélange de viandes, la perfection des saveurs du terroir

**Salade de poulpe** 9,7€

salade traditionnel de poulpe avec sauce vert

*porto*

**Francesinha** 10,4€

le meilleur snack du monde, garni par filet de bœuf, chorizo fin, chorizo frais, fromage, jambon et sauce du chef

*alentejo e açores*

**Saveurs portugaises** 17,9€

jambon Pata Negra, fromage de l’île

*notre cuisine*

**Fondue** 10,9€

trois fromages gratinés

**Salade éLeBê** 13,3€

garni avec laitue et roquette, tomate cerise, fromage, fruits secs, ananas, saumon fumé et arrosée par vinaigre du Porto

**Casserole de crevettes** 26€

crevette géante sautée au huile d’olive, ail et piquante du Chef

*alentejo*

**choix du chef**

**32,5€**

**Jambon Pata Negra**  
36 mois de maturation naturelle

pour deux personnes

*açores*

**“Queijo da ilha”**

fromage affiné pendant 9 mois

*notre cuisine*

**Grouper par la main du chef**

ceviche, jaune d’œuf cuit, moutarde, sauce soja et coriandre

**Moules**

dans une sauce tomate et poivron

## entreparedes

### **morue**

#### *notre cuisine*

**Risotto de morue et crevettes** 25,7€  
aromatisé dans un bouillon de crevettes, des pousses de navet et du fromage

#### *minbo*

**Morue du carvalheira** 26,9€  
recette traditionnel de morue grillé et garni avec pommes de terre "a murro", poivron, oignon et œuf dur

### **poisson**

#### *notre cuisine*

**Petit poulpe au huile d'olive de sierra** 24,9€  
confit avec purée de patate douce et oignon caramélisé

**Mérou** 28,1€  
parfumé au charbon de bois, accompagné de tortellini à la 'farinheira' et de purée d'ail noir

#### *ouest*

**Sea bass et mérou** 34,9€  
garni de moules, crevettes et palourdes de notre côte, arrosé de sauce aux fruits de mer

#### *national*

**Riz au homard** 63€  
épluché et aromatisé par sa saveur, en compagnie de coriandre

### **viande**

#### *afentejo*

**Porc ibérique noir** 23,9€  
plat typique où le porc ibérique noir est accompagné de châtaignes d'automne

#### *minbo*

**"Arroz de cabidela"** 44€  
recette traditionnel de riz avec coq du champ aux vinaigré (2 personnes)

#### *notre cuisine*

**Steak à la casserole de grand-mère Gustinha** 24,9€  
steak de surlonge de bœuf douceâtre par le secret la grand-mère, enrichi par jambon ibérique de la sierra

**"Travesseiro" de surlonge de bœuf** 56,7€  
surlonge de bœuf flambé, enveloppé en pâte feuilletée et servi au moment (2 personnes)

*notre cuisine*
**vegetarian**

Risotto de champignons garni de champignons frais et de fromage	19,7€
Lasagne végétarienne suggestion du chef comprenant des légumes, des champignons frais et des pâtes	19,9€

**menu pour les enfants**

Bolognaise du chef	14,8€
--------------------	-------

**desserts**
*notre cuisine*

Tarte aux poires portugaises sucré par la liqueur	10,9€
Aigre-doux chocolat, citron vert et citron fusion	11,2€
“A Sintonia” la harmonie entre la glace, le fromage, et les fruits rouges	11,7€

*alentejo*

“Sericaia” desert dessert d’œufs typique d’alentejo	10,2€
--	-------

*minho*

“Rabanada” spécialité de Noël enrichie de crème glacée au liqueur de vanille	10,3€
--	-------

*national*

Trilogie de fruits soigneusement laminés et décorés	9,8€
--	------

 elebe.pt
  elebept
  elebe.restaurantes

Aucun plat, produit alimentaire ou boisson, y compris le couvert, ne peut être facturé s’il n’est pas demandé par le client ou s’il est laissé inutilisé par celui-ci (Article 135, paragraphe 3, Décret-loi n° 10/2015 du 16/01).

TVA incluse au taux en vigueur.