

bienvenue

Couvert 4,6€
le pain, le beurre du chef et l'huile d'olive du producteur

entrées côté terre

Fondue aux trois fromages 9,9€
gratin aux trois fromages

Oeufs et roquette truffée 10,9€
l'œuf sur un lit de roquette, enrichi de lard fumé, noix et de champignons sauvages

Nid d'oiseau 10,9€
champignon Portobello farci au lard caramélisé et aux œufs de caille

Salade éLeBê 12,9€
laitue, tomates cerises, fromage parmesan, noix, fruits tropicaux, saumon fumé, et arrosé d'un mélange de Porto rouge et de vinaigre balsamique

Mélange d'entrées - 5 choix 44€
choisissez cinq entrées de la liste ci-dessus et créez votre menu de dégustation (crevettes tigrées non incluses)

soupes

Crème de légumes 3,4€
crème de légumes frais

entrées côté mer

Carpaccio de poulpe 11,9€
de fines lamelles de poulpe mou, huile de truffe, roquette et fruits secs

Coquilles Saint-Jacques 18,9€
avec du citron et de l'ail
(5 unités de fraîcheur et de saveur)

Poêlée de gambas 24,9€
gamba géante sautée à l'huile d'olive, à l'ail et à la sauce piquante du chef
(deux personnes)

Crevettes tigrées grillées 49,8€
recette traditionnelle avec deux crevettes tigrées qui sont ouvertes et assaisonnées d'une sauce au beurre piquante

suggestions de poisson

Filet de bar aux amandes	19,8€
servi avec un risotto à la tomate	
Morue éLeBê	24,8€
la sauce est son secret et la purée de pomme de terre est son partenaire idéal	
Filet de mérrou frais	24,4€
garni de bimi tendre et succulent	
Tentacule de poulpe à l'ail	25,9€
garniture de pomme de terre farcie de mayonnaise à l'ail et de fanes de navet à la portugaise	
Tagliatelles et crevettes tigrées	39€
crevettes tigrées servies avec des pâtes au pesto et basilic	

suggestions de viande

Poulet chimichurri	19,9€
le goût, les arômes et le risotto risotto aux champignons	
Rôti de veau de mamie	22,4€
rôti lentement et légèrement sucré aux marrons sauvages	
Steak campagnard	23,8€
le steak de "vazia" et les accompagnements glouton	
Steak de mamie Gustinha	23,9€
steak de surlonge de bœuf, préparé selon la recette secrète de Mamie et enrichi de jambon	
Chevreau rôti au four*	25,9€ - 49€
recette traditionnelle rôti lentement, garni avec des pommes de terre rôties et les germes	

pâtes et risottos

Risotto aux champignons	19,6€
garni de champignons frais et de fromage	
Tagliatelle montagne et mer	19,8€
garni de gambas, champignons, pesto et basilic	
Risotto à la morue et crevettes	21,8€
aromatisé dans un bouillon de crevettes, des pousses de navet du champ et du fromage	

menu enfant

Bolognaise du chef	13,5€
---------------------------	-------

garnitures

Risotto aux champignons	3,9€
Risotto aux tomates	3,9€
Purée de patate	3,9€
Pommes (frites/au four)	3,9€



* Viande tendre et savoureuse, provenant de chevreaux nourris exclusivement au lait maternel et aux pâturages naturels des montagnes de Trás-os-Montes. Produite selon des méthodes traditionnelles et certifiée Appellation d'Origine Protégée (AOP).

AOP - Appellation d'Origine Protégée

desserts

Trilogie de fruits fruits tropicaux	8,9€	Tarte aux poires portugaises recette secrète du chef	8,9€
Mousse au chocolat servie dans une tasse en biscuit où tout est à savourer	8,9€	Noix de coco et citrouille parfaite combinaison entre noix de coco et citrouille avec la fraîcheur de glacé	9,4€
Tiramisú la tradition italienne	8,9€	Café délicat café expresso servi avec trois petits morceaux de nos desserts faits maison	12,8€
“Toucinho do céu” la recette traditionnelle et soignée	8,6€		