

menu gold

pour deux

Couvert

pain, beurre du chef et olives assaisonnées à l'huile d'olive, à l'ail et à l'origan

entrées

Fondue aux trois fromages
trois fromages gratinés

Gambas aromatisées
gamba géante sautée à l'huile d'olive, à l'ail et à la sauce piquante du chef

boisson

Vin blanc 'Verde'
Rabiosca - Alvarinho/Loureiro

suggestion de poisson

La morue et le charbon
garni de purée de poireau, légumes rôtis et œuf dur parfumé à l'huile de coriandre

boisson

Vin blanc Oupa! Reserve

suggestion de viande

Chevreau rôti au four
parfumé par le charbon et accompagné de pommes de terre à la boulangerie et de riz aux saucisses
(aproximativement 700 g)

boisson

Vin rouge Oupa! Reserve

dessert

Chocolat et fruits secs
gâteau au chocolat parfaitement accompagné de crumble aux amandes et de poire garnie de glace

Trilogie de fruits
fruits tropicaux et portugais

ou

Dessert éLeBê

recette de dessert aux oeufs, soigneusement préparée sur demande

boisson

Vin de Porto
Oupa! Tawny

ou boissons non alcoolisées ou bière, eau plate ou pétillante

130€

pour deux personnes

bienvenue

Couvert 3,9€
pain, beurre du chef et olives
assaisonnées à l'huile d'olive,
à l'ail et à l'origan

soupes

Soupe de mérrou 7,9€
accompagnée de crevettes
fraîches de notre océan

entrées

Croustillant sucré 7,6€
croustillant de fromage de chèvre
et confiture de potiron fait maison

Trilogie de Chef 7,9€
Pâtisseries de porc noir avec fromage
"Serra", champignons et cabillaud

Les oufs 8,9€
l'œuf sur un lit de roquette, enrichi de
lard fumé et de champignons sauvages

Fondue aux trois fromages 8,9€
trois fromages gratinés

"Alheira" de perdrix 8,2€
saucisse typique à base de viande
de perdrix sur un lit de fanes
de navet à la portugaise

Salade éLeBê 11,9€
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 - cinq choix 39,9€
sélectionnez cinq de ces entrées
et créez votre menu de dégustation

entrées de fruits de mer

Moules du chef 12,9€
fraîches, aromatisées et
rafraîchies au jus de citron vert

Coquilles Saint-Jacques 14,9€
avec du citron et de l'ail

Gambas aromatisées 23,9€
gamba géante sautée à l'huile
d'olive, à l'ail et à la sauce
piquante du chef
(6 unités)

suggestions de poisson

Bar grillé au four à charbon 51€/kg
grillé au four à charbon, accompagné de purée d'ail français et de légumes rôtis (2 personnes)

Bar 19,3€
avec la crème gourmande du chef et de la mer

Tentacule de poulpe à l'ail 24,8€
garniture de pomme de terre farcie de mayonnaise à l'ail et de fanes de navet à la portugaise

Crevettes tigrées grillées 39€
servies avec des pâtes fraîches et de la sauce au basilic

Riz au poulpe et crevettes 44,7€
recette typique et soignée (2 personnes)

morue

Risotto à la morue et crevettes 21,6€
risotto à la morue aromatisé au bouillon de crevettes

La morue et le charbon 22,4€
garni de purée de poireau, légumes rôtis et œuf dur parfumé à l'huile de coriandre

suggestions de viande

Francesinha 16,2€
la meilleure collation du monde, garnie de filet de bœuf, de saucisse fumée, de saucisse fraîche, de fromage, de jambon et de sauce du chef

Côtelette Minhota AOP* 19,9€
garnie de riz aux saucisses, de champignons et de vinaigrette à l'oignon rouge



*Viande Minhota AOP est le bœuf certifié de la région du Minho, reconnu pour sa tradition agricole et d'élevage. Cette viande se distingue par sa qualité et son goût, étant produite à partir de races autochtones.

AOP - Appellation d'Origine Protégée

Côtes de porc cuites à basse température 19,5€

accompagnée de pommes de terre façon boulanger, de champignons et d'une vinaigrette à l'oignon rouge, sucrée par la sauce aigre-douce

Rôti de veau de Mamie 19,9€
rôti lentement et légèrement sucré aux marrons sauvages

Steak à la casserole de grand-mère Gustinha 21,9€
steak de surlonge de bœuf douceâtre par le secret de la grand-mère, enrichi par jambon ibérique de la sierra

Chevreau rôti au four 42€
parfumé par le charbon et accompagné de pommes de terre à la boulangerie et de riz aux saucisses (aproximativement 700 g)

menu enfant

Bolognaise du chef 12€

menu végétarien

Lasagne végétarienne 18,9€
suggestion du chef comprenant des légumes, des champignons frais et des pâtes

Risotto aux légumes 19,6€
enrichi de fromage et de légumes rôtis

garnitures

Purée de poireaux truffée 3,9€

Pomme de terre au four 3,9€

Légumes rôtis 3,9€

TVA incluse au taux en vigueur.

dessert

Tarte aux pommes à la cannelle 7,3€

préparée sur le moment
et garnie de glace du chef

*Le chef recommande:
Ramos Pinto Lágrima (blanc)*

Mousse au chocolat 7,6€

servie dans une tasse en biscuit
où tout est à savourer

*Le chef recommande:
Oupa! Tawny Reserva*

'Toucinho do Céu' 7,8€

recette traditionnelle et soignée

*Le chef recommande:
Niepoort LBV*

Chocolat et fruits secs 8,2€

gâteau au chocolat parfaitement
accompagné de crumble aux amandes
et de poire garnie de glace

*Le chef recommande:
Oupa! 10 anos*

Dessert éLeBê 17,4€

recette de dessert aux oeufs,
soigneusement préparée sur
demande (2 personnes)

*Le chef recommande:
Oupa! 20 anos*

Trilogie de fruits 6,9€

fruits tropicaux et portugais

 elebe.pt  [elebept](https://www.facebook.com/elebept)  [elebe.restaurantes](https://www.instagram.com/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).