

## Couvert

4,30€

“Bolo do caco” de Madeira au beurre à l’ail,  
avec olives aromatisées et huile d’olive avec vinaigre du chef

## Entrées

*Θ Afentejo* “Alhada” de porc noir 9,20€  
plumes de porc noir grillées et aromatisées avec vinaigrette d’ail

*Θ Porto* “Tripas à moda do Porto” 8,90€  
recette typique et soignée avec gras-double et haricot blanc

“Francesinha” 9,70€  
le meilleur snack du monde, garni par filet de bœuf, chorizo fin,  
chorizo frais, fromage, jambon et sauce du chef.

*Θ Minho* “Papas de Sarrabulho” 9,20€  
recette ancestrale portugaise, la perfection des saveurs de la campagne

Salade de poulpe 9,70€  
salade traditionnel de poulpe avec sauce vert

*A Madeira* Crème de tomate de île 5,60€  
recette typique de soupe de tomate est enrichie par œuf poché

*Notre Cuisine* Casserole de crevettes 26,00€  
crevette géante sautée au huile d’olive, ail et piquante du Chef (2 personnes)

Fondue de trois fromages 9,60€  
trois fromages gratinés à l’intérieur d’un pain

Salade éLeBê 10,20€  
garni avec laitue et roquette, tomate cerise, fromage, fruits secs,  
ananas, saumon fumé et arrosée par vinaigre du Porto

## **Morue**

- Ø Afentejo** Açorda de morue au pain de l'Alentejo 21,80€  
recette typique de açorda à l'intérieure d'un pain du Alentejo, accompagné par crevettes
- Ø Minbo** Morue du carvalheira 22,10€  
recette traditionnel de morue grillé et garni avec pommes de terre "a murro", poivron, oignon et œuf dur
- Notre Cuisine** Risotto de morue et crevettes 21,10€  
risotto de morue avec jus de crevettes et brocoli-rave du champ

## **Poisson**

- Notre Cuisine** Petit poulpe au huile d'olive de sierra 23,90€  
petit poulpe avec purée de patate douce et oignon caramélisé
- Tagliatelle et tigre 38,70€  
crevette tigrée garni par tagliatelle aromatisé au basilic
- Os Açores** Le Mérrou 28,10€  
avec purée de pommes de terre et crevettes

## **Viande**

- Ø Afentejo** "Chanfana" de sanglier 22,10€  
recette typique sanglier est accompagné de châtaignes d'automne
- Ø Minbo** "Arroz de Cabidela" 43,00€  
recette traditionnel de riz avec coq du champ aux vinaigré (2 personnes)
- Steak à la casserole de grand-mère Gustinha 23,10€  
steak de surlonge de bœuf douceâtre par le secretde la grand-mère, enrichi par jambon ibérique de la sierra
- Notre Cuisine** "Travesseiro" de surlonge de bœuf 51,00€  
surlonge de bœuf flambé, enveloppé en pâte feuilletée et servi au moment (2 personnes)

## ***Végétarien***

<i>Notre Cuisine</i>	Lasagne végétarienne suggestion du chef comprenant des légumes, des champignons frais et des pâtes	19,90€
	Risotto de champignons risotto garni par champignons	19,70€

## ***Menu pour les enfants***

	Bolognaise du chef	13,8€
--	--------------------	-------

## ***Desserts***

<i>Ø Alentejo</i>	“Sericaia” desert dessert d’œufs typique d’alentejo	8,50€
<i>Ø Minho</i>	Pudding “abade priscos” recette typique du meilleur pudding aux œufs servi avec liqueur de citron	8,70€
	Pain perdu traditionnel du chef dessert typique de Noël enrichi par glace au vanille	9,70€
<i>Notre Cuisine</i>	Tarte aux poires portugaises recette secrète du chef	9,10€
	Mousse au chocolat au verre de biscuit pour déguster	8,90€
<i>Notre Jardin</i>	Trilogie de fruits de saison soigneusement laminés et décorés	8,10€