

## **bienvenue**

### **Couvert**

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

3,9€

## **entrées côté terre**

### **Fondue aux trois fromages**

gratin aux trois fromages

8,9€

### **Oeufs et roquette truffée**

l'œuf sur un lit de roquette, enrichi de lard  
fumé et de champignons sauvages

8,9€

### **Nid d'oiseau**

champignon Portobello farci  
au lard caramélisé et aux œufs  
de caille

9,8€

### **Salade éLeBê**

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

11,9€

### **Mélange d'entrées - 5 choix**

choisissez cinq entrées de la liste ci-  
dessus et créez votre menu de dégustation  
(crevettes tigrées non incluses)

39,9€

## **soupes**

### **Crème de légumes**

crème de légumes frais

2,9€

## **entrées côté mer**

### **Carpaccio de poulpe**

de fines lamelles de poulpe mou,  
huile de truffe, roquette  
et fruits secs

9,9€

### **Tempura de coquille**

Saint-Jacques au citron vert  
tempura de coquille Saint-Jacques gratinée  
au citron vert et purée  
de poire au vin

12,9€

### **Poêlée de gambas**

gamba géante sautée à l'huile  
d'olive, à l'ail et à la sauce  
piquante du chef  
(deux personnes)

23,9€

### **Crevettes tigrées grillées**

recette traditionnelle avec deux  
crevettes tigrées qui sont ouvertes  
et assaisonnées d'une sauce  
au beurre piquante

49,8€

## *suggestions de poisson*

<b>Filet de bar aux amandes</b>	19,8€
servi avec un risotto à la tomate	
<b>Morue éLeBê</b>	20,9€
la sauce est son secret et la purée de pomme de terre est son partenaire idéal	
<b>Filet de mérrou frais</b>	22,9€
garni de bimi tendre et succulent	
<b>Tentacule de poulpe à l'ail</b>	24,8€
Le poulpe, le champignon et les noisettes	
<b>Tagliatelles et crevettes tigrées</b>	39€
crevettes tigrées servies avec des pâtes au pesto et basilic	

## *suggestions de viande*

<b>Poulet chimichurri</b>	18,9€
le goût, les arômes et le risotto risotto aux champignons	
<b>Rôti de veau de mamie</b>	19,9€
rôti lentement et légèrement sucré aux marrons sauvages	
<b>Steak campagnard</b>	21,9€
le steak de "vazia" et les accompagnements glouton	
<b>Steak de mamie Gustinha</b>	21,9€
steak de surlonge de bœuf, préparé selon la recette secrète de Mamie et enrichi de jambon	
<b>Chevreau rôti au four</b>	21,9€ - 42€
recette traditionnelle rôti lentement, garni avec des pommes de terre rôties et les germes	

## *pâtes et risottos*

<b>Risotto aux champignons</b>	19,6€
risotto garni de champignons frais	
<b>Tagliatelle montagne et mer</b>	19,8€
garni de crevettes, pesto et basilic	
<b>Risotto à la morue et crevettes</b>	19,9€
risotto à la morue aromatisé au bouillon de crevettes et fanes de navet à la portugaise	

## *menu enfant*

<b>Bolognaise du chef</b>	12,5€
---------------------------	-------

## *garnitures*

Risotto aux champignons	3,9€
Risotto aux tomates	3,9€
Purée de patate	3,9€
Purée de poireaux à la truffe	3,9€
Pommes (frites/au four)	3,9€
Légumes (grillés/salés)	3,9€

## desserts

<p><b>Tiramisú</b> la tradition italienne</p>	7,8€	<p><b>“Toucinho do céu”</b> la recette traditionnelle et soignée</p>	7,8€
<p><b>Trilogie de fruits</b> fruits tropicaux</p>	7,4€	<p><b>Noix de coco et citrouille</b> parfaite combinaison entre noix de coco et citrouille avec la fraîcheur de glacé</p>	7,9€
<p><b>Mousse au chocolat</b> servie dans une tasse en biscuit où tout est à savourer</p>	7,6€	<p><b>Café délicat</b> café expresso servi avec trois petits morceaux de nos desserts faits maison</p>	12,8€
<p><b>Tarte aux poires portugaises</b> recette secrète du chef</p>	7,6€		