

## COUVERT 5€

Sélection de pain portugais traditionnel, huile d'olive de nos fermes, vinaigre balsamique

## ENTRÉES

### POIREAU 14€

Rôti, pain d'Avintes, algues nori, vichyssoise fumée, croûtons aux herbes, caviar avruga, poireau croustillant, codium, jaune d'œuf pané, huile d'olive de salicorne

### CHINCHARD 15€

Écaillé et braisé, consommé d'arêtes de poisson, voile de cornichons à l'oignon rouge, cœurs de tomates, textures de betteraves

### PERDRIX 17€

Poitrine et rillet, anis, champignons de Paris, mini épis de maïs, jus de perdrix

### COQUILLE SAINT-JACQUES 21€

Grillé, pistache, crème au panais, asperges blanches, bimi et chalupa au jalapeno, pomme granny smith, haricots rouges

## POISSON

### MORUE 25€

Confit, mousse de pil-pil, endive fumée, purée de poireaux

### COURBINE 27€

Ragoût de seiche, émulsion de coriandre

### THON 29€

Filet, beurre noisette à la vanille et laurier fumé, crème aux oignons rôtis, sauce marinara, chou frisé, cevadotto aux tomates et au citron

### POULPE 30€

De la côte de l'Algarve, gratin de pommes de terre et panais, airbag, Pappadum, chou frisé, fèves au chorizo, sauce bordelaise et cresson

## VIANDE

### VEAU 25€

A baixa temperatura, batata confitada, sourdough, gamjatang de legumes, caldo de vitela

### COCHON NOIR 25€

Cou de porc sous vide, saumure de fenouil, pommes de terre alligot et fromage de brebis Serra da Estrela, jus de groseille lacto-fermenté

### CANARD 26€

Magret, crème aux pommes de terre et betteraves, crumble à la moutarde, tranches de betteraves marinées, jus au campari

### VEAU 34€

Filet Mignon, oignon caramélisé, cœur de laitue, céleri-branche, champignons shiitake, sauce tripes à la mode du porto

## VÉGÉTARIEN

<b>NAVET</b> En différentes textures, feuilles de navet, poudre de charbon de bois, sauce beurre blanc de navet, huile de feuilles de navet	<b>18€</b>
<b>CURRY</b> Basmati, seitan et soja au gingembre rose, légumes bio, pain Naan	<b>19€</b>

## ACCOMPAGNEMENTS

<b>RIZ AUX SAUCISSES</b> Basmati, saucisse de viande, bacon, persil	<b>5€</b>
<b>FRITES RUSTIQUES</b> Mayonnaise d'anchois, fenouil	<b>5€</b>
<b>SALADE VERTE</b> Tomates cerises, feuilles des champs, concombre, vinaigrette aux framboises	<b>7€</b>
<b>SALADE DE POMMES DE TERRE</b> Mayonnaise, cornichons, moutarde, bacon, persil frais	<b>8€</b>

## MENU ENFANT

Disponible uniquement pour les enfants jusqu'à 12 ans.

<b>ENTRÉE + PLAT PRINCIPAL + DESSERT</b>	<b>18€</b>
<b>CRÈME DE LÉGUMES BIO</b> Huile d'olive Taylor's Chefs Edition	<b>4€</b>
<b>SAUMON</b> Riz aux pois et salade	<b>12€</b>
<b>TAGLIATELLE</b> Viande hachée à la bolognaise, parmesan	<b>12€</b>
<b>GAUFRE</b> Glace vanille et chocolat, barbe à papa	<b>5€</b>
<b>FRUITS LAMINÉS</b>	<b>6€</b>

## DESSERTS

<b>CHEESECAKE À LA BANANE</b> Garam massala, crème anglaise à la feuille de bananier, citron confit, glace au caramel salé	<b>9€</b>
<b>LA PLUIE</b> Noix de coco, myrtille, barbe à papa, croûte acidulée	<b>10€</b>
<b>POMME AU FOUR</b> Kataifi, châtaignes, clou de girofle, vanille bourbon, noix de pécan	<b>11€</b>
<b>PANNACOTTA AU MAÏS</b> Fumé, gel de soie de maïs, gingembre, citron	<b>11€</b>