

MENU

ENTRÉE

Crêpe aux fruits de mer 10,90 €
gratinée

Crêpe simple farcie aux fruits de mer

Pâté Maison 7,90 €

Pâté de porc, canard et Porto servi sur toast

Soupe aux Légumes 4,90 €

Avec croûtons

Soupe de Homard 9,90 €

Crème de lobster veloutée

Soupe à la tomate 5,90 €

Avec œuf poché

Champignons Panés 8,90 €

Servi avec mayonnaise à l'ail

Moules Marinière 9,90 €

Avec sauce à la crème crémeuse

Melon frais 6,90 €

Avec du vin de Madère

Saumon fumé 10,90 €

Tranches de saumon fumé servies avec pan de blé entier

Cocktail de crevettes 10,90 €

Avec sauce cocktail maison

Crevettes à l'ail 19,90 €

Taille 13/15x4

“Bolo do caco” au 2,90 €
beurre à l'ail

MENU

Tous les plats sont servis avec des légumes

VIANDE

Espetada Madeirense 25,90 /21,90 €

Filet de viande ou faux-fillet servi avec salade, pomme de terre au four et pain à l'ail

Poulet Portugaise 17,90 €

Poitrine de poulet sauce oignons, tomates et vin blanc

Côtelettes d'agneau grillées 22,90 €

Aux champignons et tomates cerises sautées

“Joalheira” (Agneau) 20,90 €

Avec sauce à menthe et au romarin

Casserole d'agneau 20,90 €

Ragoût d'agneau au fromage et carottes, servi avec menthe, romarin et sauce au vin rouge

Magret de canard rôti 19,90 €

Servi avec sauce à l'orange

Foie de veau 17,90 €

Grillé et servi avec sauce aux oignons, bacon et champignons

Poulet au curry 18,90 €

Servi avec riz et crevettes

Tourte à la viande 17,90 €

Boeuf haché avec purée de pommes de terre, fromage et sauce A la viande

Steak au poivre 25,90 €

Avec sauce crémeuse aux champignons

Steak Grillé 25,90 €

Filet de boeuf aux champignons et tomates cerises sautées

Faux-fillet grillé ou au Poivre 21,90 €

MENU

Tous les plats sont servis avec des légumes

POISSON

Espadon XTonel 18,90 €

Espadon grillé servi avec une sauce au beurre citronné

Espadon Arquipelago 19,90 €

Espadon enveloppé au saumon fumé eu aux fruits de mer sauce

Merlu Poché 18,90 €

Cuit à la vapeur et servi avec sauce aux fruits de mer et brandy

Fish and Chips 18,50 €

Passion frité en pâte servi avec frites et purrée de pois

Saumon Grillé 19,90 €

Avec sauce balsamique et vin de Madère

Tarte au Poisson 18,50 €

Mélangede espadon, panga, perch, crevettes et saumon fumé garni de purée de pommes de terre et de fromage

Curry aux Crevettes 18,90 €

Servi avec riz

Filet de Perche Grillé 19,90 €

Avec sauce à l'Orange, crème, miel et jus de citron

VÉGÉTARIEN

Lasagnes Végétariennes 17,90 €

Lasagnes de légumes à la sauce tomate

Aubergines gratinées 17,90 €

Aubergines farcies aux légumes à la sauce tomate

Crêpe aux légumes 17,90 €

Crêpe farcie aux légumes, sauce curry et riz

Suppléments : Purée de pommes de terre
3,50 €, Riz 3,50 €, Frites 3,50 €

MENU

DESSERTS

Trifle pudding 5,00 €

Au vin de Madère

Tarte au citron meringuée 6,50 €

Tarte au citron recouverte de meringue

**Tarte aux pommes et aux
mûres** 6,50 €

Pâtisserie croustillante fourrée de fruits cuits
au four

Riz Doux 6,00 €

Riz au lait sucré parfumé à la cannelle et aux
raisins secs

**Panna Cotta aux fruits
rouges** 6,00 €

Panna cotta servie avec des fruits rouges

Crème brûlée 6,50 €

Crème nappée de sucre caramélisé

**Cheesecake avec mangue
sauce** 6,50 €

Tarte au fromage crémeux

Fruits frais 5,50 €

Diverses glaces 6,50 €

MENU SPÉCIAL

SANS GLUTEN - Créé pour les coeliaques
et accessible à tous

ENTRÉE

Servi chaud et préparé à la commande

Soupe de legumes

Fricassée de champignons frais

Salade de thon

Soupe à la tomate

Saumon fumé au fromage frais

Bruschetta aux sardines

Sorbet

PRINCIPAL

Servi avec des légumes

Filet de porc grillé

Avec sauce de beurre et jus de citron

Espadon grillé à la banane

Steak Diane

Bifteck de surlonge, servi avec crème et
moutarde sauce

Filet de perche grillé

Avec sauce au beurre et jus de citron

Bifteck XTonel

Bifteck de surlonge, servi avec sauce crémeuse
aux champignons et bacon

Merlu lagareiro

Filet de merlu servi avec poivrons, oignons et
huile d'olive

DESSERT

Desserts faits maison et frais

Riz au lait

Cheesecake avec mangue sauce

Fruits frais

Crème glacée

BOISSONS

Un verre de vin
bière sans gluten

INFORMATION

1. Disponible du mardi au samedi
2. Remises carte non applicables
3. Signalez toute allergie ou exigence alimentaire

23,90€

(Tout inclus)

MENU SPÉCIAUX

ENTRÉE

Homard sexy

Thermidor recouvert de saumon fumé

Tomate Mozzarella

Sorbet

PRINCIPAL

Servi avec des légumes

Bifteck de surlonge

Bifteck grillé servi avec crevettes à l'ail

Saumon grillé

Saumon grillé avec sauce à l'Orange, crème, miel et jus de citron

DESSERT

Riz au lait

Riz au lait sucré parfumé à la cannelle et aux raisins secs

Fruits frais

Sélection de fruits frais de saison

Crème glacée

BOISSONS

Vin de la maison
(Deux verres de vin)

INFORMATION

1. Disponible du mardi au samedi
2. Remises carte non applicables
3. Signalez toute allergie ou exigence alimentaire

33,90€

(Tout inclus)