

Couvert

Pain	3€
Olives assaisonnées	2€
Beurre à l'ail et aux herbes	2€
Fromage de brebis crémeux	7€
Fromage de brebis affiné	6€
Jambon ibérique	14€

Entrées

Salade de poulpe 🍷	11€
Poulpe, poivrons, oignon, coriandre, ail, huile d'olive et vinaigre	
Pica-pau de bœuf 🍷🍷🍷🍷	12€
Petits morceaux de bœuf sautés à l'huile d'olive, ail, vin blanc et cornichons	
Gambas "Guilho" à la façon Catita 🍷🍷🍷	12€
Gambas sautées à l'huile d'olive, vin blanc, beurre, ail et piment portugais	
Trilogie de Lisbonne 🍷🍷🍷	24€
Gambas Guilho, salade de poulpe et pica-pau de bœuf servis sur tuile traditionnelle	
Salade de morue 🍷	12€
Morceaux de morue, salade ibérique, tomate, concombre et olives noires	
Suggestion du mois	12€
Suggestion mensuelle du Chef utilisant les ingrédients les plus frais et revisitant des recettes traditionnelles portugaises avec une touche de sophistication	

Héros de la Mer

Morue à Brás 🍷🍷	19€
Morue effilochée avec pommes de terre paille, oignon, ail, œuf, huile d'olive et tapenade d'olives noires	
Riz de poulpe à la lisboète 🍷🍷	21€
Plat traditionnel rappelant les déjeuners dominicains en famille. Riz onctueux au poulpe, coriandre et tomate	
Morue à la Maria Catita 🍷	22€
Dos de morue confit à l'huile d'olive et à l'ail, pousses de navet, pommes de terre écrasées et pain de maïs aux herbes aromatiques	
Poulpe façon Lagareiro 🍷	22€
Poulpe cuit lentement accompagné de pousses de navet et de pommes de terre écrasées	
Morue crémeuse gratinée aux gambas 🍷🍷🌿	21€
Morue crémeuse avec pousses de navet et gambas, gratinée au four	
Cataplana de fruits de mer 🍷🍷	1 pax 32€ 2 pax 59€
La cataplana est un récipient traditionnel en cuivre en forme de coquillage, originaire de l'Algarve, utilisé pour cuisiner poissons, coriandre et fruits de mer. La vapeur produite rehausse la saveur et la fraîcheur des aliments. Temps moyen de préparation 25 minutes	
Poisson frais du jour avec pommes de terre écrasées et légumes sautés 🍷	21€
Suggestion quotidienne de poisson, rôti ou grillé, accompagné de pommes de terre écrasées et de légumes sautés à l'huile d'olive, ail et thym	

De la Terre

Joues de porc ibérique avec migas

Joues de porc ibérique confites au vin rouge et au romarin, accompagnées de migas au chorizo et à la menthe

19€

Francesinha à la Maria Catita

Pain de mie, steak de bœuf, saucisse toscane, fromage, jambon, chouriço, oeuf au plat, sauce spéciale épicée et frites

20€

Steak de bœuf avec frites

À la portugaise - Frit à l'huile d'olive avec ail, vin blanc, moutarde et jambon
Style micaelense - Frit à l'huile d'olive, ail, vin blanc et piment portugais
Grillé - Servi avec mayonnaise à l'ail

19€

Du Jardin

Végétarien

Poireau à Brás

Poireau avec pomme de terre, oignon, pommes de terre paille et crème

17€

Soupe

Soupe du jour

Soupe préparée avec les meilleurs légumes frais de saison

4€

Pour les enfants

Jusqu'à 12 ans

Blanc de poulet grillé

Blanc de poulet grillé avec spaghetti

9€

Accompagnements

Frites

4€

Pommes de terre écrasées

3€

Légumes sautés

4€

Riz

4€

Salade mixte

3€

Oeuf au plat

2€

Desserts

Le pire gâteau au chocolat de Lisbonne

Gâteau au chocolat avec sauce à la griotte et glace à la crème

6€

Gâteau Reine D. Amélia avec sa glace

Gâteau traditionnel des Açores à base de mélasse et d'épices qui a conquis la famille royale portugaise

5€

Pudding de la Catita

Chaque mois un pudding à la saveur différente

5€

Brisas de Lis

Pâtisserie conventuelle portugaise à base d'œufs et de farine d'amande

5€

Farófias à la manière de la Catita

Dessert traditionnel portugais à base de blancs d'œufs battus cuits dans du lait

5€

Fruits de saison

3€

Legenda



Ail



Alcool



Gluten



Lactose



Moutarde



Oeufs