

Entrées

Petit panier de pain.....1.90€
Grand panier de pain...2.90€
Patês.....1.50€
Beurre.....1.20€



Fromage Azeitão.....4.80€
Fromage Borba.....2.80€
Chorizo de porc noir.....4.50€
Olives.....1.50€

Soupe de chou portugais (Caldo Verde)2.80€
 (Typique soup avec chou portugais , pomme de terre et a tranche de chourizo)

Soupe de Poisson (Sopa de Peixe)4.50€

Salade Epéciale (Salada Especial) 7.50€
 (Salade avec laitue, tomate, carotte, chou rouge , l'oignon , l'asperge blanche, champignons et fromage frais)

Salade mixte (Salada Mista)4.50€
 (Salade avec laitue, tomate, carotte, chou rouge et l'oignon)

Salade de Tomate (Salada de Tomate)3.50€
 (tomate et l'oignon)

Salade Verte (Salada Verde)3.50€
 (laitue et l'oignon)

Champignons frais sautés à l'ail (Cogumelos Frescos Salteados com Alho)5.50€

“Farinheira” avec des œufs brouillés (Farinheira com ovos mexidos).....6.50€
 (Saucisse typique Portugais fait avec graisse de porc, farine et les épices , mélange avec des œufs brouillés)

Asperges Blanches au Jambon Fumé (Espargos com Presunto)9.50€

Asperges blanches avec des oeufs brouillés (Espargos com Ovos Mexidos)8.00€

Chorizo de l'Alentejo grillé (Chouriço Alentejano Assado)8.00€

Assiette de Jambon Fumé (Prato de Presunto)8.00€

Crevettes sautées à l'ail (Gambas Fritas com Alho)11.50€

Crevettes Grillées (Gambas Grelhadas)16.00€

Palourdes à Marin (Ameijoas à Marinheiro)15.50€
 (Palourdes sautées en vin blanc , à l'ail et l'oignon)

Palourdes à “Bulhão Pato” (Ameijoas à Bulhão Pato)14.50€
 (Palourdes sautées en vin blanc , à l'ail et à la coriandre)

Melon au Jambon Fumé (Melão com Presunto)6.50€

Melon Naturel (Melão ao Natural)3.20€

Melon au Vin Porto (Melão com Vinho do Porto)4.80€

Poisson

Calamars sautés à l'ail et à la coriandre (<i>Lulas Salteadas c/ Alho e Coentros</i>)	10.80€
(Garnie de pommes de terre bouillies)	
Poulpe grillé avec de l'huile d'olive et ail (<i>Polvo à Lagareiro</i>)	12.80€
(Garnie de pommes de terre et légumes)	
Panade aux Crevettes (<i>Açorda de Gambas</i>)	11.00€
(Typique plat de un mélange du pain aromatisé à l'ail, à la coriandre , l'huile d'olive , oeuf et crevettes)	
Morue grillé à l'ail et à la coriandre avec huile d'olive et oignon (<i>Bacalhau Assado na Brasa</i>)	13.90€
(Garnie de pommes de terre bouillies et légumes)	
Morue rôtie aux pain de maïs portugais (<i>Bacalhau com Broa</i>)	12.90€
(Garnie de pommes de terre et légumes)	
Morue à “Brás” (<i>Bacalhau à Bras</i>)	10.80€
(Morue déchiquetée, pommes de terre pailles, fines tranches d’oignons frits, œufs, poivre, olives et persil)	
Beignets de Morue a la Porugaise avec accompagnement (<i>Pasteis de Bacalhau c/ guarnição</i>).....	8.90€
(Croquettes fait avec morue , pomme de terre, oeuf, oignon, ail, noix de muscade et persil ; granie avec du riz et salade)	
Saumon Grillé (<i>Salmão Grelhado</i>)	9.90€
(Garnie de pommes de terre bouillies et légumes)	
Poisson-Sabre Noir Grillé (<i>Peixe Espada Preto Grelhado</i>)	9.50€
(Garnie de pommes de terre bouillies et légumes)	
Sole Grillé (<i>Linguado Grelhado</i>)	14.80€
(Garnie de pommes de terre bouillies et légumes)	
Sardines Grillées (<i>Sardinhas Assadas na Brasa</i>)	9.50€
(Garnie de pommes de terre bouillies et salade)	
Loup de Mer Grillé (<i>Robalinho Grelhado</i>)	9.90€
(Garnie de pommes de terre bouillies et légumes)	
Crevettes au curry (<i>Caril de Gambas</i>)	13.90€
(Garnie avec du riz blanc)	
Steak de thon aux sauce de Vin Porto (<i>Bife de Atum com Vinho do Porto</i>).....	10.80€
(Garnie de pommes de terre bouillies)	
Salade de Thon (<i>Salada de Atum</i>)	8.90€
(Salade avec laitue , tomate, maïs, oeuf , thon et mayonnaise)	

Viande

Sauté de Porc aux Palourdes à la mode de l'Alentejo (<i>Carne de Porco à Alentejana</i>)	9.80€
(Garnie avec frites)	
Panade avec Viande de Porc (<i>Migas Alentejanas c/ Carne de Porco</i>)	9.80€
(Porc , frite et épicé , est accompagné de pain mélangé avec de l'ail , coriandre, l'huile d'olive et épices)	
Joues de Porc grillés (<i>Bochechas de Porco Grelhadas</i>)	9.80€
(Garnie avec frites, riz et salade)	
Plumas de Porc Ibérique grillées (<i>Plumas de Porco Preto Grelhadas</i>)	12.90€
(Garnie avec frites, riz et salade)	
Longe de Porc grillé aux fromage de chèvre et miel (<i>Lombinhos de Porco c/ Queijo e Mel</i>)	9.80€
(Garnie avec frites, riz et salade)	
Longe de Porc frite dans une sauce à la Bière et Moutarde (<i>Lombo com Mostarda</i>)	8.90€
(Garnie avec frites)	
Tranches de veau au Brésil grillées (<i>Picanha Fatiada Grelhada</i>)	11.50€
(Garnie avec frites, riz et salade)	
Escalopes de veau avec sauce aux trois fromages (<i>Escalopes c/ Molho Três Queijos</i>)	11.90€
(Garnie avec frites)	
Côte de Boeuf grillé (<i>Costeleta de Novilho Grelhada</i>)	12.50€
(Garnie avec frites, riz et salade)	
Entrecôte de Boeuf grillé (<i>Bife da Vazia no Churrasco</i>)	12.90€
(Garnie avec frites, riz et salade)	
Entrecôte de Beuf à la Crème et Champignons (<i>Bife da Vazia c/ Natas e Cogumelos</i>)	12.90€
(Garnie avec frites)	
Lapin frit en paprika sauce (<i>Coelho à Avó Rosa</i>)	9.80€
(Garnie avec frites)	
Escalope de Poulet à la crème et champignons (<i>Peito de Frango c/ Natas e Cogumelos</i>)	9.80€
(Garnie avec frites)	
Poulet frit aux Palourdes à la Portugaise (<i>Frango Frito com Ameijoas</i>)	9.80€
(Garnie avec frites)	
Salade de Poulet (<i>Salada de Frango</i>)	8.90€
(Salade avec laitue , tomate, maïs , poulet et sauce au yogourt)	

Desserts



Sericaia com Ameixa d'Elvas 3.20€

Sericaia est une recette traditionnelle de la région de l'Alentejo, originaire du *Monastère Das Clarissas De Elvas*. Est faite d' oeufs, sucre , lait, farine et cannelle . Il est servi avec des pruneaux au sirop de la ville d'Elvas .



Pão de Rala 3.60€

Pão de Rala est un dessert conventuelle délicieux faite avec du jaune d'oeuf , sucre , zeste de citron , amandes et Gila (*Potiron cheveux d'ange*). Cette recette vient du *Monastère De Santa Helena Do Monte do Calvário* , situé à Évora



Encharcada de Ovos 3.40€

Encharcada de Ovos est un dessert typique du Monastère *De Santa Clara* situé à Évora, composé de jaunes d'oeufs cuites dans le sirop de sucre de canne avec de la cannelle.



Bolo Rançoso 3.60€

Bolo Rançoso est un gâteau du couvent fait avec amandes, sucre, farine, oeufs et Gila (*Potiron cheveux d'ange*). Recette originaire de *Monastère De Bom Jesus* , situé dans le village de Monforte-Portalegre



Bolo de Bolacha (Gâteau au biscuit) 3.20€

Biscuit trempé dans le café , mit en couches sur une crème faite avec beurre, café , sucre et œuf.



Leite Creme 3.20€

Crème brûlée (brûlé au moment)



Mousse de Chocolate 2.90€

Mousse au chocolat maison



Baba de Camelo (Bave de Chameau) 2.90€

Mousse au Lait Concentré



Vin Porto Quinta do Ventozelo LBV 2005.....8.50€

Vin Porto Ferreira D. Antonia -Reserve6.50€

Vin Porto Quinta do Porto 10 annés.....8.50€

Vin Porto Royal Oporto 20 annés9.50€

Vin Porto Offley Tawny.....4.00€

Vin Porto Offley Ruby.....4.00€

Vin Porto Offley Rosê.....4.00€

Vin Porto Ferreira Blanc Sec4.00€

Vin Porto Ferreira Blanc Sucré.....4.00€

Vin Porto Quinta das Carvalhas Reserve.....9.50€

Moscatel Alambre Roxo6.00€

Ginja de Obidos Mariquinhas4.50€