

## ENTRADAS / ENTREES / STARTERS

Ovos Mimosa	
Oeufs Mimosa	5.00 €
Mimosa Eggs	5.00 €
Sugestao do Chef	7.50 €
Suggestion du Chef	7.50 €
Chef's suggestion	7.50 €
Punheta de Bacalhau	8.00 €
Morue crue et oignons	8.00 €
Raw codfish and onions	8.00 €
Camarão « Guilho » 100g	15.00 €
Crevette façon « Guilho » 100g	15.00 €
Shrimp « Guilho » 100g	15.00 €
Ameijoas « Bulhao Pato » 150g	18.00 €
Palourdes façon "Bulhao Pato" 150g	18.00 €
Clams in white wine sauce 150g	18.00 €
Tigres Grilhados 2 Pers.	60.00 €
Crevettes Tigrées 2 Pers.	60.00 €
Grilled Tiger Prawns 2 pes	60.00 €

## SALADES

Salade traditionnel Portugaise	6.00 €
Salade Caprese	13.00 €
Salade Mer & Terre	15.00 €
Salade du Chef (façon Niçoise)	16.00 €
Salade de Poulpe	18.00 €

## SNACK

Hamburger	12.00 €
Omelette Mista & Frites	14.00 €
Picadinho de Viande	14.00 €
Hamburger du Chef	15.00 €
Francesinha Spécial	15.00 €
Bitoque	15.00 €

## PATES

Carbonara	15.00 €
Tagliatelle com tapenada de Azeitonas e Cogumelos	17.00 €
Tagliatelles avec tapenade aux Olives et Champignons	17.00 €
Tagliatelle with Olive tapenade and Mushrooms	17.00 €
Esparguette com Frutos do mar	19.00 €
Spaghettis aux Fruits de Mer	19.00 €
Spaghetti with Shellfish	19.00 €

## CARNES / VIANDE / MEAT

Lombo de Boi no sauté aromatzado de Portobello	25.00 €
Filet de Bœuf dans le sauté aromatisé au Portobello	25.00 €
Cut of Beef aromatized with portobello	25.00 €
Bife três pimentas com molho do Chef	21.00 €
Steak aux trois poivres et sa sauce du Chef	21.00 €
Steak with three peppers and Chef sauce	21.00 €
Entrecôte grelhada com Fritas e Salada	21.00 €
Entrecôte grillée Frites et Salade	21.00 €
Grilled Entrecôte with Ships and Salads	21.00 €
Costeado grelhado com Fritas e Salada	24.00 €
Côte de Bœuf grille Frites et Salade	24.00 €
Grilled Bone steak with Ships and Salads	24.00 €
Magret de Pato lacado e seu suco com açorda de Alheira	21.00 €
Magret de Canard et son jus avec panade de saucisse 'Alheira'	21.00 €
Lacquered duck fillet and its juice with Pork sausage stew	21.00 €
Bife da vazia gratinado com queijo de serra e Batatas salteadas	23.00 €
Faux-filet gratiné avec du fromage du Pays/ Pommes de Terre	23.00 €
Beef steak au gratin with mountain cheese and sautéed Potatoes	23.00 €
Bife à Portuguesa com presunto e Batatas gourmandes	19.00 €
Steack à la Portugaise avec du Jambon du Pays/Pommes de Terre	19.00 €
Portuguese style Beef steak with Ham and gourmand Potatoes	19.00 €
Picanha/ Haricots noirs/et riz	19.00 €

## PEIXES / POISSON / FISH

Polvo à Lagareiro com Batatas a murro e Grêlos	25.00 €
Poulpe Lagareiro ses Pommes de Terre en robe de champs	25.00 €
Lagareiro Octopus with baked Potatoes and Sprouts	25.00 €
Bacalhau à Bràs	15.00 €
Morue façon "Bràs"	15.00 €
Bràs-style Codfish	15.00 €
Bacalhau com Broa e esmagada de Batata com grêlos	18.00 €
Morue au Pain de maïs, Pommes de Terre écrasées	18.00 €
Codfish with maize Bread and mashed Potatoes	18.00 €
Bacalhau Gourmand com Batatas Portuguesas	18.00 €
Morue Gourmande avec ses Pommes de Terre Portugaises	18.00 €
Gourmand codfish with Portuguese Potatoes	18.00 €
Bacalhau com Graõ de Bico	18.00 €
Morue avec Pois Chiche	18.00 €
Codfish with Chickpeas	18.00 €
Bacalhau com Natas	18.00 €
Morue à la Crème	18.00 €
Codfish with Cream	18.00 €
Poisson frais du jour	18.00 €
Tartare de Saumon	18.00 €
Espetada do Mar/ Brochette de la Mer	21.00 €
Grilled mixed seafood	21.00 €
Cataplane de Peixe e mariscos com batatinhas	20 € 1 Per/ 35 € 2 Per
Cataplana de Poisson et Fruits de Mer	20 € 1 Per/ 35 € 2 Per
Fish and Shellfish stew with Small Potatoes	20 € 1 Per/ 35 € 2 Per
Arroz de Marisco 2 Ps.	38.00 €
Riz aux Fruits de Mer 2 Pers.	38.00 €
€Shellfish Rice 2 Ps	38.00 €

## SOBREMESAS / DESSERTS

Salada de Fruta	5.00 €
Salade de Fruits	5.00 €
Fruit Salad	5.00 €
Leite Crème	5.00 €
Crème de Lait	5.00 €
Cream- Milk	5.00 €
Pudim da casa	5.00 €
Pudding de la Maison	5.00 €
House Pudding	5.00 €
Pao de Lo com gelado de Limao	8.00 €
Soufflet avec son sorbet de Citron	8.00 €
Sponge cake with Lemon ice cream	8.00 €
Bolo Húmido de Chocolate com gelado de Baunilha	8.00 €
Fondant au Chocolat et sa glace de Vanille	8.00 €
Moist Chocolate cake with Vanille Ice Cream	8.00 €
Pastel de Belem (Natas)	3.00 €
Bûche au Chocolat	6.00 €
Cheese Cake	6.00 €
Bûche ramisu	6.00 €

## Bebidas/Boissons

Café	1.50€
Pression 0.25cl	3.00 €
Super Bock mini 0.25cl	3.00 €
Sagres mini 0.25cl	3.00 €
Sagres sans Alcool 0.33cl	3.00 €
Heineken 0.33cl	3.00 €
Desesperados 0.33cl	3.50 €
Coca-cola 0.33cl	3.00 €
Sumol Ananas/ Orange 0.33cl	3.00 €
Compal-Ananas/Orange/fruit Passion/multifruits 200ml	3.00 €
Ice tea Mangue/Pêche/Citron 0.33cl	3.00 €
Orange Naturel 0.33cl	6.00 €
Saint Pélegrino 0.33cl	3.00 €
Evian 0.55cl	3.00 €
Red-bull 250ml	3.50 €
Schweppes 0.18cl	3.00 €
7 UP 0.33cl	3.00 €
Agua do Luso 0.33cl	3.00 €
Agua das Pedras 0.33cl	3.00 €

## Carte des Vins

### Vin Rouge

Monte Velho 0.75cl / 0.37cl	18 € / 13€
Esteva 0.75cl	20.00€
Alba 0.75cl (rouge)	22.00 €
Alba reserve 0.75cl	35.00 €
Quinta da Bacalhoa 0.75cl	37.00 €
Quinta do Carmo 0.75cl	37.00 €
Esporão Reserva 0.75cl	45.00 €
Cartucha 0.75cl	45.00 €
Vinho das Romas 75cl Quinta daRavasqueira	45.00 €

### Vin Vert Blanc

Vi nho de Guimaraes 0.75cl	13.00 €
Casal Garcia 0.75cl / 0.37cl	14€ / 11€
Muralhas 0.75cl	16.00 €
Alvarinho de la Deu 0.75cl	24.00 €
Alvarinho Secreto 0.75cl	27.00 €

### Vin Blanc

Monte-velho 0.75cl/0.37cl	16 € / 13€
Alba (blanc) 0.75cl	22.00 €
Planalto 0.75cl	28.00 €
Duas quintas 0.75cl	35.00 €
Quinta da bacalhoa 0.75cl	35.00 €
Quinta do Carmo branco 0.75cl	37.00 €
Cartuxa 0.75cl	45.00 €

### Vin Rosés

Mateus 0.75cl	15.00 €
Chenet 0.75cl	17.00 €
Verre de vin Rouge /Blanc/Rosé	4.00 €
Vin de la Maison Rouge/Blanc/Rosé 0.50cl/1L	8€/16 €