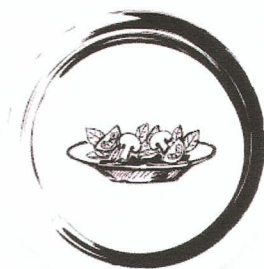

ENTREES



ENTRADAS

Potage aux Choux verts - 1,7 Caldo Verde	4,00€
Pica Pau de Filet de Boeuf- ,12 Pica Pau de Lombo de Boi	12,90€
Beignet de Morue -4pce 5, 4 Pastel de Bacalhau	7,90 €
Salade de Poulpe - , 4 Salada de Polvo	12,90 €
Jambon Serrano Reserve Presunto Serrano Reserva	10,50 €
Cuisse de Grenouille -5pce 1, 2, 3.7 Coxas de Ra	12,90 €
Scampis Sautés à l'Ail - 1, 2, 4 Camarões Salteados c/ Alho	13,90 €
Palourdes "à Bulhão Pato" – 14.12 Ameijoas à Bulhão Pato	16,50 €

SALADES



SALADAS

Salade Tiede de Pecheur - 2, 5, 4 lotte, saumon, gambas	19,75 €
Salade Gourmande - 4, 7,2 scampis, bacon, croutons, saumon fûmé, oeuf frit	21,75 €
Salade de Poulet - 4, 7,2 Supreme de Poulet, croutons, Champignons, oeuf frit	15,75 €

Plateaux de Fruits de mer



Travessas de mariscos

BATEAU EXCELLENCE 2 Pax - 4, 8

160 €

1 Homard, 1 Crabe farci, 6 Gambas, 6 Huitres, Boulot, 8 Moules Espagne

BATEAU ROYAL 2 Pax - 4, 8

190 €

1 Homard, 1 Crabe farci, 6 Gambas, 6 Huitres, Boulot, 8 Moules Espagne

Palourdes à Bolhao Pato, Scampis à l'Ail

Composez votre plateau

tourteau farcie - 4, 8.3.5

50 €

Sapateira Recheada

Homard Nature 800gr- 5.12

95 €

Lavaguante Natural

Gambas Nature 8-12 calibre- 2

Kg 40.00€

Gambas Natural

Huitre - 14

4x

14.00€

8x

25.00€

Ostras

Moules d'espagne - 14

10x

8.00€

20x

16.00€

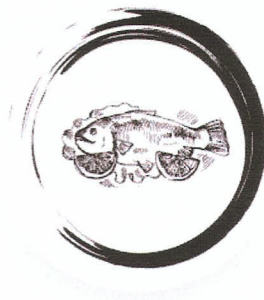
Mexilhoes de Espanha

Belle Portion de Bulots - 14

kg - 28.00€

Buzios





POISSONS GRILLÉES

PEIXES GRELHADOS

Saumon Grillé – 4, Salmão Grelhado,	19.50 €
Seiches Grillés – 4, Chocos Grelhados,	22.25 €
Calamars Grillés – 4,14 Lulas Grelhadas,	23.75 €
Bar Grillé 600-800 gr – 4, Robalo Grelhado,	25.50 €
Dorade Grillée 600-800 gr – 4, Dorada Grelhada,	24.90 €
Grillade Mixte de Poisson – 4,14 Grelhada Mista de Peixe,	28.50 €
Poulpe à Lagareiro – 4, Polvo à Lagareiro,	31.50 €

1 Ganiture aux Choix

- Frites	- Legumes Nature
- Frites Rondelle	- Legumes Sautées
- P.d.t Gratiné dauphinoise + 1.50€	- Salade Mixte
- P.d.t Nature	- Riz
- P.d.t en Robe de Champs	- Brocoli Gratiné + 1.50€
- P.d.t Sautes	

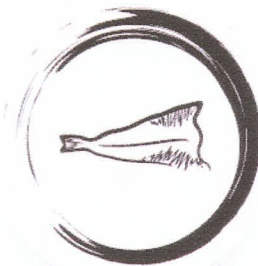
FRUITS DE MER



MARISCOS

Riz aux Fruits de Mer - 14.4, 2 Arroz de Marisco	28.90 €
Scampis Poêlés aux TroisPoivres – 2.4, 1 Scampis Salteados às Três Pimentas	26.90 €
Gambas Grillées 5 Pce – 5,4, 8.4.12 Gambas Grelhadas 5 Pce	25,90 €
Gambas Tigre Mozambique Grillées 2 Pce – 5,4, 8.12 Tigres Grelhadas	37.50 €
Homard Grillé 800gr – 5,4, 8.12 Lavagante Grelhado	90.00 €

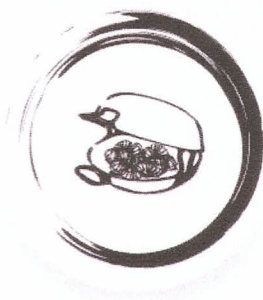
MORUE



BACALHAU

Morue "à Brás" 4.3. Bacalhau à Bras ,	19,80 €
Morue Le Perroquet – 4.5.2 Bacalhau à "Le Perroquet" ,	25.50 €
Morue "à Lagareiro" 550gr– 4. Bacalhau à Lagareiro ,	29.90 €
Morue au Pain de Mais 4 .1.3 Bacalhau com Broa,	26.50 €

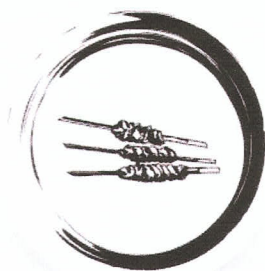
Cataplanes



Cataplanas

Cataplana de Poulpe – 4.2 Cataplana de Polvo	29.50 €
Cataplana aux Fruits de Mer – 4.2.1 Cataplana de Marisco	29.50 €
Cataplana au Poisson et à l'Homard – 4.2.1 Cataplana de Peixe e Lavagante	32.50 €
Cataplana à la Morue et aux Scampis – 4.2.1 Cataplana de Bacalhau c/ Scampis	28.50 €

BROCHETTES



ESPETADAS

Brochette de Gambas, P. de Terre en robe de Champs – 4.2. Espetada de Gambas, batata à Murro	26.50 €
Brochette à la Casa, Bœuf, Bacon, Gambas, P. de Terre en robe de Champs – 2. Espetada à Casa, lombo de Boi, Bacon, Gambas, Batata à Murro,	29.50 €
Brochette de mer profonde, Calamars, poulpe, seiches et gambasP. de Terre en robe de Champs – 4.2. Espetada do Mar Profundo, Lula, Polvo, choco, gambas, batata à Murro	28.90 €

Suggestions



Sugestões

Parillade de Mer -5,2 Poulpe, Calamars, Gambas	32.50 €
Secretos de Porc noir Iberique Grillée -5 Secretos de Porco Preto Iberico grelhado	26.50 €
Tournedo de Boeuf avec Galette de Pomme 5 Galette de Pomme, compote de Pomme, frites	30.90 €
Cotelette de selle de Chevreuille ,5	26.50 €
Brochette à la Casa, Bœuf, Bacon, Gambas, P. de Terre en robe de Champs – 2.,5	29.50€

1 Ganiture aux Choix

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------|
| - Frites | - Legumes Nature |
| - Frites Rondelle | - Legumes Sautées |
| - P.d.t Gratiné dauphinoise + 1.50€ | - Salade Mixte |
| - P.d.t Nature | - Riz |
| - P.d.t en Robe de Champs | - Brocoli Gratiné + 1.50€ |
| - P.d.t Sautes | |

ALLERGÈNES - 1: céréales / 2: crustacés / 3: œufs / 4: poissons / 5: arachides / 6: soja / 7: lait
8: fruits à coque / 9: céleri / 10: moutarde / 11: graines de sésame / 12: sulfites / 13: lupin / 14: mollusques

FLAMBAGES EN SALLE



FLAMEJADOS EM SALA

Scampis Flambés "Le Perroquet" – 12.2.5 Scampis Flamejados à Perroquet,	31,20 €
Tournedos aux Trois Poivres – 10.12.5 Bife do Lombo às Três Pimentas,	34.50 €
Filet Américain – 3.5.10. Bife Tàrtaro,	29.90 €

1 Ganiture aux Choix

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------|
| - Frites | - Legumes Nature |
| - Frites Rondelle | - Legumes Sautées |
| - P.d.t Gratiné dauphinoise + 1.50€ | - Salade Mixte |
| - P.d.t Nature | - Riz |
| - P.d.t en Robe de Champs | - Brocoli Gratiné + 1.50€ |
| - P.d.t Sautes | |
-

VIANDES



CARNES

Viande de **Boeuf** Carne de **Boi**

Châteaubriant 2pax – 5. Châteaubriant ,	75.00 €
Côte à l'Os Grillée 500gr– 5. Costeleta de Vaca Grelhada 500gr,	31.50 €
Filets de Boeuf Grillé, – 5. Bife do Lombo grelhado,	28.50 €
Filets de Boeuf aux Poivres Vert et Rose,– 5.7. Bife do Lombo à Pimenta Verde e Rosa,	29.90 €
Filets de Boeuf aux 2 Forestier "Cèpes" et "Girolles" – 5. Bife do Lombo a 2 Florestas "Cèpes" e "Girolles",	31.50 €
Entrecôte Crème Champignons,– 5.7. Bife com Natas e Cogumelos,	24.50 €
Entrecôte Grillée – 5. Bife Grelhado,	21,50 €
Entrecote à la portugaise 5. Bitoque à Portuguesa	20.50 €

1 Ganiture aux Choix

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------|
| - Frites | - Legumes Nature |
| - Frites Rondelle | - Legumes Sautées |
| - P.d.t Gratiné dauphinoise + 1.50€ | - Salade Mixte |
| - P.d.t Nature | - Riz |
| - P.d.t en Robe de Champs | - Brocoli Gratiné + 1.50€ |
| - P.d.t Sautes | |

VIANDES



CARNES

Viande de Veau Carne de Vitela

Cotelette de Veau 450gr, – 5. Costeleta de Vitela 450gr,	26.90 €
Escalope de veau Creme Champignons, – 5.7. Escalope de Vitela com molho de Cogumelos,	21.80 €

Viande de Porc Carne de Porco

Mignons de Porc sauce vieux Porto, – 5.12. Lombinhos de Porco ao vinho do Porto,	23.50 €
---	---------

Viande d' Agneau Carne de Borrego

couronne d'Agneau de Nouvelle Zelande Grillée, accom Sauce Porto – 5. Coroa de Borrego da Nova Zelandia Grelhado com molho de Porto,	28.50 €
---	---------

Viande de Canard Carne de Pato

Magret de Canard au Romarin et Miel de Bruyère – 5. Peito de Pato ao Rosmaninho e Mel de Bruyère,	24.30 €
--	---------

1 Ganiture aux Choix

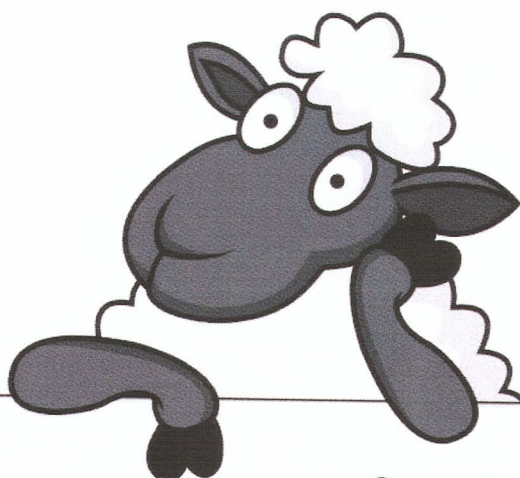
- Frites	- Legumes Nature
- Frites Rondelle	- Legumes Sautées
- P.d.t Gratiné Dauphinoise + 1.50€	- Salade Mixte
- P.d.t Nature	- Riz
- P.d.t en Robe de Champs	- Brocoli Gratiné + 1.50€
- P.DE TERRE Sautes	

PÂTES



MASSAS

Sauce Arrabiata (Spaghetti / Penne / Tortellini / Ravioli) – 3, 7,1	11.50 €
Sauce Crème Jambon (Spaghetti / Penne / Tortellini / Ravioli) – 3, 7,1	11.50 €
Sauce Bolognaise (Spaghetti / Penne / Tortellini / Ravioli) – 3, 7,1	11.50 €
Sauce Carbonara (Spaghetti / Penne / Tortellini / Ravioli) – 3, 7,1	11.50 €
Sauce Aurora (Spaghetti / Penne / Tortellini / Ravioli) – 3, 7,1	11.50 €
Cannelloni Bolognaise – 3, 7,1	12.50 €
Lasagne Bolognaise – 3, 7,1	12.50 €



menu enfants menu infantil

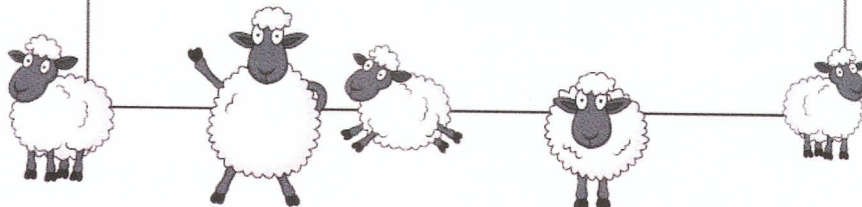
15,50€ avec dessert

Escalope de Veau Crème Champignons (Frites)
Escalope de Vitela com Natas e Cogumelos (Batata Frita)

Escalope de Veau Grillée (Frites)
Escalope de Vitela grelhado (Batata Frita)

Hamburger 100% Boeuf avec Oeuf au Plat (Frites)
Hamburger 100%Bovino com Ovo estrelado

Saucisse Francfurt et Oeuf au Plat, frites
Salsicha Francfurt com ovo estrelado, (Batata Frita)



N'hésitez pas à demander à notre personnel de vous renseigner sur les allergènes éventuellement présents dans les plats choisis.