






JANTAR - DINER

Entrada / Entrée / Starter

	Camarão ouriço-cacheiro Mi, molho tártaro Crevettes en hérisson Mi, sauce tartare Porcupine shrimps Mi, tartar sauce	16€
	Foie gras salteado, salteado cantaloup, redução de Porto Foie gras poêlé, melon cantaloup, réduction de Porto Sautéed foie gras, cantaloupe melon, Port reduction	15€
	Presunto de Barrancos com chutney de fruta da época Jambon cru de Barrancos, chutney de fruits de saison Cured ham from "Barrancos", seasonal fruit chutney	15€
	Alcachofras e funcho em salada, lascas de queijo da ilha Artichaut et fenouil en salade, copeaux de ilha Artichoke and fennel salad with ilha cheese shavings	12€
	Caldo verde com chouriço de Barrancos Soupe traditionnelle de chou vert et chorizo Green cabbage traditional soup with chorizo	8€
	Melancia e meloa em sopa com sorvete de hortelã Soupe de pastèque et melon sorbet menthe Watermelon and honeydew soup with fresh mint sorbet	8€
	Tártaro de alho francês - Com lavagante, emulsão de chalota e açafrão Sem lavagante 9€ Tartare de poireaux homard, émulsion à l'échalote safranée Ou sans homard 9€ Leek tartar with lobster, shallot saffron emulsion Without lobster 9€	18€

Peixe/ Poisson / Fish

	Garoupa assada marinada em aciote, vinagrete com anis estrelado Mérrou rôti mariné dans l'achiote, vinaigrette à l'anis étoilé Grouper roasted and marinated in achiote, star anis sauce	23€
	Bacalhau fresco a vapor, mariscos "en marinière " Cabillaud en vapeur , coquillages en marinière Codfish steamed, shellfish "marinière"	21€
	Vieiras salteadas, chá verde " Matcha ", vinagrete de beterraba Saint Jacques pœlées, thé vert « Matcha », vinaigrette à la betterave Scallops seared, green tea « Matcha », beet vinaigrette	24€
	Camarões em raviole aberto de tomate seco e salva Gambas en raviole ouverte à la tomate confite et sauge Shrimps sundried tomato and sage open ravioli	19€
	Risotto de espargos, legumes de estação, óleo de trufa branca Risotto asperges, légumes de printemps, huile de truffe blanche Risotto asparagus, seasonal vegetables and white truffle oil	17€

Carne / Viandes / Meat

Medalhão de lombo de novilho à Portuguesa

Médaille de filet de bœuf à la Portugaise
Roasted beef tenderloin, Portuguese style

24€

Borrego carré grelhado, puré de vitelotte, jus de alho

Carré d'agneau grillé, purée de vitelotte, jus à l'ail
Rack grilled, vitelotte mashed potato, garlic jus

24€

Codorniz com kumquat, especiarias, estilo tajine

Cailles aux kumquats, épices, façon tajine
Quail roasted, kumquat and spices tajine style

18€

Vitela medalhão recheado com chouriço, chamussas de queijo

Médaille de veau farci au chouriço, chamossas de fromage
Medaille stuffed with chorizo, cheese chamossas

26€

Frango supremo grelhado, gengibre e limão confitados

Suprême de poulet grillé, gingembre et citron confit
Chicken breast grilled, ginger and cured lemon

15€

Sobremesa / Dessert / Dessert

Napoléon com creme brulée, molho de caramelo

Napoléon de crème brulée
Napoléon crunchy pastry filo dough with crème brulée, caramel sauce

8€

Sopa de frutas com gelado de gengibre

Soupe de fruits glace gingembre
Fruits Soup ginger ice cream

8€

Fondant bolo de chocolate morno, gelado de mangericão

Fondant au chocolat, glace au basilic
Fondant chocolate with basil ice cream

8€

Baba de camelo com amêndoas caramelizadas

Mousse de caramel amandes caramélisées
Caramel mousse, caramelized almonds

7€

Gelado em três, molho de chocolate, macarons

Coupe glacée trio de glaces avec chocolat fondant et macarons
Trio of ice cream with melted chocolate and macaroons

8€

Seleção de queijos Portugueses e Franceses

Sélection de fromages Portugais et Français
Selection of Portuguese and French cheeses

8€

"La Parisienne" seleção de pastelaria tradicional Francesa e Portuguesa

"La Parisienne" Choix de pâtisseries traditionnelles Françaises et Portugaises
"La Parisienne" Traditional French and Portuguese desserts

5€

Iva Incluído à taxa em vigor

Prato assinatura / plat signature / Signature Dish