


## **Entradas**



Folha de brick crocante com presunto, ovo e requeijão	8€
Terrina de queijo de cabra, salada de rúcula	9€
Carpaccio de novilho com lascas de parmesão	8€
Caldo verde com chouriço de Barrancos	6€
Aveludado de abóbora butternut, óleo de noz	6€
Amêijoas à bulhão pato	9€

## **Peixe**

Tamboril no forno com tomilho, batata e tomate	17€
Bacalhau assado com cebolada	19€
Robalinho salteado, duo de batata, vinagrete de chalote e azeitonas	14€
Camarões salteados em alho com massa strigoli	16€

## Carne

Bife da vazia grelhado com manteiga de queijo azul, roquefort	15€
Coxa de borrego com feijão branco, alecrim e tomate seco	19€
Lombinho de novilho, estilo prego, salada de rucula, lascas de queijo ilha	17€
Peito de frango grelhado, abóbora assada, pancetta crocante e salva	12€

## Sobremesa

Bolo morno de chocolate com gelado de noz e mel	9€
Tiramisu	6,5€
Degustação gulosa: café com duas sobremesas	8€
Cheesecake com sabor canela, gelado de abóbora	8€
Degustação em três - surpresa do Chef	7€
Carrinho de queijos Portugueses e Franceses	8€
“La Parisienne” selecção de pastelaria tradicional Francesa e portuguesa	10€

*Iva Incluído à taxa em vigor*