

EN ATTENDANT DE FAIRE VOTRE CHOIX...

Flûte de champagne
« Pommery Brut Royal »

Gin Léopold
(Gin Super Premium aux arômes de poire rocha –
variété portugaise)

Passion Beluga
(Vodka Beluga & Fruits de la passion)

Hypnotiq « le champagne bleu »
(Jus de fruits tropicaux, Vodka Premium et une
touche de cognac)

Kir Royal
(Vin pétillant, cassis)

Mimosa
(Vin pétillant, jus d'oranges pressées)

Aperol Spritz
(Aperol, Vin pétillant et soda)

Chip Dry
(Porto Rozès blanc, eau pétillante et menthe)

Pink Porto
(Porto Rosé Terras do Grifo, orange et glaçons)

QUELQUE CHOSE DE DIFFÉRENT...

Jambon cru de vache de l'Alentejo – La
Cecina

TERWIJL U KIEST...

Champagnefluit
"Pommery Brut Royal"

Gin Leopold
(Gin super premium met aroma van Rocha-peer)

Passion Beluga
(Vodka Beluga & Passievruucht)

Hypnotiq "de blauwe champanhe"
(Sap van exotische vruchten, vodka premium en
een scheutje cognac)

Kir Royal
(schuimwijn, cassis)

Mimosa
(schuimwijn, vers sinaasappelsap)

Aperol Spritz
(Aperol, schuimwijn en soda)

Chip Dry
(droge witte portwijn Rozès, tonic, munt)

Pink Porto
(rosé portwijn Terras do Grifo, sinaasappel en ijs)

IETS ANDERS...

Gerookt rundsvlees uit de Alentejo
(Cecina)

WÄHREND SIE SICH ENTSCHEIDEN ...

Glas Champagner
„Pommery Brut Royal“

Gin Leopold
(Super-Premium-Gin mit dem typischen Aroma der
Rocha-Birne)

Passion Beluga
(Wodka Beluga & Maracuja)

Hypnotiq „der blaue Champagner“
(exotische Fruchtsäfte mit einem Schuss Cognac)

Kir Royal
(Sekt, Cassis)

Mimosa
(Sekt, frisch gepresster Orangensaft)

Aperol Spritz
(Aperol, Sekt und Soda)

Chip Dry
(trockener weißer Rozès-Portwein, Tonic Water,
Minze)

Pink Porto
(Porto Rosé Terras do Grifo, Orange und Eis)

EINMAL ETWAS ANDERES ...

Roher Rinderschinken aus dem Alentejo
– Cecina

€

10,00

12,00

12,00

8,00

7,00

7,00

5,00

5,00

5,00

€

10,00

POUR DÉMARRER...

Amuse-gueule

(Variété de pain, beurre, huile d'olive, vinaigre balsamique, pâté et olives)

Velouté de légumes du potager

Soupe de poisson

Gaspacho

Ceviche de crevettes

Tapas au thon en mayonnaise

Tapas au surimi en mayonnaise

Tapas à la salade de pomme de terre, radis et sauce légère au curry et herbes aromatiques

Tapas à la morue et aux pois-chiches

Tapas 4 variétés

(mix des 4 tapas précédentes)

Tapas aux œufs de cabillaud

Tapas au poulpe

Moules marinières

Palourdes ouvertes revenues dans de l'huile d'olive, de l'ail et de la coriandre

Crevettes de « Monte Gordo » cuites ou à la poêle

Crevettes tigrées du « Mozambique » grillées

Crevettes rouges grillées ou à la poêle

Tourteau farci à notre façon (jusqu'à 1kg)

Tourteau farci à notre façon (plus d'1kg)

OM TE BEGINNEN...

Couvert

(broodassortiment, boter, olijfolie, balsamicopaté en olijven)

Romige soep met tuingroenten

Vissoep

Gaspacho

Ceviche met garnalen

Tapa met tonijn en mayonaise

Tapa met surimi en mayonaise

Tapa met slatje van aardappel, radijs en een luchtige saus van kerrie en kruiden

Tapa met stokvis en kikkererwten

Tapa 4 variëteiten

(combinatie van de 4 voorgaande tapas)

Tapa met kuit van stokvis

Tapa met octopus

Mosselen "Marinheira"

Venuschelpjes in olijfolie, knoflook en koriander

Gekookte of gebakken garnalen "Monte Gordo"

Gegrilde tiggergarnalen uit Mozambique

Gregrilde of gebakken rode garnalen

Krab gevuld op onze wijze (tot 1kg)

Krab gevuld op onze wijze (meer dan 1 kg)

ALS EINSTIEG ...

Couvert

(verschiedene Brotsorten, Butter, Olivenöl, Balsamico-Paste und Oliven)

Frische Gemüsecremesuppe

Fischsuppe

Gaspacho

Garnelen-Ceviche

Mayonnaise-Thunfisch-Tapa

Mayonnaise-Surimi-Tapa

Tapa mit Kartoffelsalat und Rettich an einer leichten Curry-Kräutersoße

Tapa mit Kabeljau und Kichererbsen

4 verschiedene Tapas

(Kombination der 4 vorstehenden Tapas)

Tapa mit Kabeljaurogen

Tapa mit Tintenfisch

Miesmuschel à la Marinheira

Venusmuscheln in Olivenöl, Knoblauch und Koriander

Gekochte oder frittierte Monte-Gordo-Garnele

Gegrillte Tigergarnele aus Mosambik

Frittierte oder gegrillte afrikanische Tiefseegarnelen

Gefüllter Taschenkrebs nach Art des Hauses (bis zu 1 kg)

Gefüllter Taschenkrebs nach Art des Hauses (über 1 kg)

€

(p.pax) 2,50

2,00

4,50

3,00

8,00

8,00

8,00

8,00

8,00

14,50

8,50

9,50

12,00

18,00

(250gr) 16,00

(kg) 65,00

(kg) 95,00

(kg) 25,00

(kg) 31,00

LA FRAÎCHEUR DE NOS SALADES...

Salade de roquette, à la féta et à la mangue, avec du parmesan aromatisée à la vinaigrette balsamique

Salade au fromage de chèvre, noix et miel

Salade de thon

Salade aux fruits de mer

Salade César au poulet

Salade César aux crevettes

Sauces d'assaisonnement : Vinaigrette balsamique, yaourt, césar ou menthe

LES FRUITS DE MER, UN ENCHANTEMENT POUR LES PAPILLES...

Beignets de crevettes servis avec du riz à la coriandre

Spaghettis aux crevettes, palourdes et parmesan

Panade aux crevettes servies dans leur pain

Crevettes au curry accompagné de riz basmati

Riz de fruits de mer

FRISSE SALADES...

Salade van rucola, fetakaas en mango met gearomatiseerde Parmezaanse kaas en balsamicovinaigrette.

Salade van geitenkaas, walnoten en honing

Tonijnsalade

Zeevruchtensalade

Caesarsalade met kip

Caesarsalade met garnalen

Keuze uit sauzen: balsamicovinaigrette, yoghurt, caesar of munt

VERLEIDELIJKE ZEEVRUCHTEN...

"Pataniscas" (soort beignets) van garnaal met rijst en koriander

Spaghetti met garnalen, venusschelpjes en Parmezaanse kaas

"Açorda" (soort broodgerecht) met garnalen

Garnalencurry met basmatirijst

Rijst met zeevruchten

DIE FRISCHE DER SALATE ...

Salat mit Rucola, Fetakäse und Mango, mit aromatischem Parmesankäse und Balsamico-Essig

Salat mit Chèvre-Käse, Nüssen und Honig

Thunfischsalat

Meeresfrüchtesalat

Caesar-Salat mit Hähnchen

Caesar-Salat mit Garnele

Verschiedene Soßen zur Wahl: Balsamico-Vinaigrette, Joghurt, Caesar oder Minze

DER ZAUBER DER MEERESFRUCHT ...

Frittierte Garnelenbällchen mit Koriander-Reis

Spaghetti mit Garnele, Teppichmuscheln und Parmesankäse

Broteintopf mit Garnelen

Garnelen-Curry mit Basmati-Reis

Meeresfrüchtereis

€

8,00

9,00

9,50

12,00

12,00

13,50

€

13,00

13,00

14,00

14,00

18,00

LES PLAISIRS DU POISSON...

Morue « à Bras »
(avec oignons frits, œufs brouillés et olives)

Seiches panées accompagnées
de riz et haricots

Filets de morue grillés accompagnés de
pommes de terre en robe des champs

Morceau de bar du littoral revenu dans
de l'huile d'olive aux herbes aromatiques
et asperges râpées

Seiches

Calamars

Saumon grillé sauce yaourt

Steak de thon à l'Algarvienne ou grillé

Portion de dorade / Portion de bar

Dorade / Bar

Turbot grillé ou à la poêle

Sole grillée ou meunière

Pour déguster notre sélection de poissons de la
criste du jour, veuillez faire votre choix parmi ceux
de notre présentoir.
Nos poissons sont accompagnés de : pommes de
terres sautées et crudités.

HEERLIJKE VIS...

Stokvis "À Brás"

Gepaneerde inktvis met rijst met bonen

Gegrilde stokvis met aardappeltjes
in de schil

Zeebaarsfilet van de kust gebakken in
olijfolie met kruiden en "migas"
(broodkruim) met asperges

Inktvis

Pijlinktvis

Gegrilde zalm met yoghurtsaus

Tonijnsteak "Algarvia" of gegrild

Portie goudbrasem / zeebaars

Goudbrasem / zeebaars

Gegrilde of gebakken tarbot

Zee tong "Au Meunier" of gegrild

Gelieve voor de visselectie van de dag ons
uitstalraam te raadplegen.
Onze vis wordt geserveerd met gebakken
aardappels en gemengde groenten.

DER REIZ DES FISCHES ...

Kabeljau à Brás

Panierter Tintenfisch mit Bohnen-Reis

Gegrillte Kabeljau-Filets mit Pellkartoffeln

Gebratenes Meerbarschfilet von der
Küste mit Kräuter-Olivenöl und Spargel-
Brot-Mischung

Tintenfisch

Calamari

Gegrillter Lachs mit Joghurtsauce

Thunfischsteak nach Art der Algarve
oder gegrillt

Portion Dorade / Portion Meerbarsch

Dorade / Meerbarsch

Gegrillter oder frittierter Steinbutt

Seezunge gegrillt oder „Au Meunier“

Unser Angebot an frischem Fisch finden Sie in
unserer Auslage.
Als Beilage zu Fisch gibt es Bratkartoffeln und
gemischtes Gemüse

€

11,50

14,50

18,00

18,00

14,00

14,00

14,00

14,00

14,00

(kg) 49,00

(kg) 49,00

(kg) 49,00

SPÉCIALITÉS À PARTAGER... (POUR 2 PERSONNES MINIMUM)

Poisson cuit au four « à la portugaise »

Poisson en croûte de sel

Grand plat de fruits de mer

Riz de fruits de mer avec
des crevettes rouges

Riz de fruits de mer avec du homard

LES PLAISIRS DE LA VIANDE...

Joues de porc ibérique accompagnées
de frites maison et salade verte

Escalope milanaise accompagnée de
roquette, champignons, parmesan et
sauce balsamique

Côtelettes d'agneau avec des pommes
de terre röstis et salade verte,
aromatisées au romarin et sauce à la
menthe

Entrecôte braisée accompagnée de
pommes de terre gratinées et sauce aux
3 poivres

Maigret de canard laqué sur sauce de
miel et orange, accompagné de
pommes de terre gratinées et salade
verte

SPECIALITEITEN OM TE DELEN... (MINSTENS 2 PERSONEN)

Vis in de oven op z'n Portugees

Vis in grof zout

"Cataplana" met zeevruchten

Rijst met zeevruchten en rode garnalen

Rijst met zeevruchten en kreeft

VERRUKKELIJK VLEES...

"Secretos" van Iberisch varken met
huisgemaakte chips/friet en een groen
slaatje

Gepaneerd kalfslapje met rucola,
champignons, Parmezaanse kaas en
balsamicosaus

Lamskoteletjes met aardappelrösti en
een groen slaatje, met rozemarijn en
een muntsausje

Entrecôte met aardappelgratin en
driepepersaus

Eendenborstfilet in
sinaasappelhoningsaus met
aardappelgratin en een groen slaatje

SPEZIALITÄTEN ZUM TEILEN ... (FÜR MINDESTENS 2 PERSONEN)

Backfisch auf portugiesische Art

Fisch in Salzkruste

Meeresfrüchte-Cataplana

Meeresfrüchtereis mit afrikanischen
Tiefseegarnelen

Meeresfrüchtereis mit Hummer

KÖSTLICHKEITEN AUS FLEISCH

Zarte Schweinesteaks vom Iberischen
Schwein mit hausgemachten Pommes
frites und grünem Salat

Wiener Schnitzel mit Rucola, Pilzen,
Parmesan und Balsamico-Soße

Lammkoteletts mit Rösti und grünem
Salat, Rosmarin und Mintsoße

Gegrillte Rippchen mit Kartoffelgratin
und an Pfeffersoße

Magret mit Entenstreifen in Honigsoße
und Orange mit Kartoffelgratin und
grünem Salat

€

(kg) 55,00

(kg) 55,00

(2 pax) 50,00

(2 pax) 49,00

(2 pax) 55,00

€

13,00

15,00

16,00

18,00

18,50

POUR LES PLUS PETITS...

Spaghettis à la bolognaise et parmesan

POUR LES VÉGÉTARIENS...

Tapas à la salade de pomme de terre, radis et sauce légère au curry et herbes aromatiques

Salade de roquette, à la féta et à la mangue, avec du parmesan aromatisée à la vinaigrette balsamique

Salade au fromage de chèvre, noix et miel

Risotto aux asperges vertes

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS...

Frites maison

Riz à la coriandre

Riz et haricots

Asperges râpées

Pommes de terre dorées au four

Salade composée

VOOR DE KLEINTJES...

Spaghetti bolognaise met Parmezaanse kaas

VOOR DE VEGETARIËRS...

Tapa met slaatje van aardappel, radijs en een luchtige saus van kerrie en kruiden

Salade van rucola, fetakaas en mango met gearomatiseerde Parmezaanse kaas en balsamicovinaigrette.

Salade van geitenkaas, walnoten en honing

Risotto met groene asperges

EEN EXTRAATJE BIJ UW GERECHT...

Huisgemaakte chips/friet

Rijst met koriander

Rijst met bonen

"Migas" (broodkruim) met asperges

Aardappelgratin uit de oven

Gemengde salade

FÜR DIE KLEINEN ...

Spaghetti Bolognaise mit Parmesankäse

FÜR VEGETARIER ...

Tapa mit Kartoffelsalat, Rettich und einer leichten Curry-Kräuter-Soße

Salat mit Rucola, Fetakäse und Mango, aromatischem Parmesankäse und Balsamico-Vinaigrette

Salat mit Chevre-Käse, Nüssen und Honig

Risotto aus grünem Spargel

BEILAGEN FÜR IHR GERICHT ...

Hausgemachte Pommes frites

Koriander-Reis

Bohnenreis

Spargel-Brot-Mischung

Im Ofen zubereitetes Kartoffelgratin

Gemischter Salat

€

7,00

€

8,00

8,00

9,00

12,00

€

2,50

2,50

2,50

2,50

3,50

4,00

NOTRE CHARIOT À DESSERT...

Grand choix de desserts faits maison et de notre terroir

- D. Rodrigo (douceur aux amandes concassées et aux œufs servie en papillote)
- Toucinho do céu (gâteau aux amandes, jaune d'œuf et sucre)
- Crème caramel
- Crème Abade de Priscos
- Cheesecake aux fraises
- Cheesecake aux fruits rouges
- Tarte meringuée au citron
- Brigadeiro (gâteau au chocolat)
- 3 spécialités de l'Algarve – Amandes, figues et caroube
- Gâteau roulé à l'orange
- Gâteau roulé aux amandes
- ...

GRAND CHOIX DE DESSERTS FAITS MAISON ET DE NOTRE TERROIR ACCOMPAGNÉS DE GLACE

Boules de glace
(vanille, chocolat, fraise, sorbet au citron)

Fruit de saison

Fruit exotique

Coupe « Pézinhos »
(Glace à la vanille, crème chantilly et chocolat fondu)

ONS DESSERTENAANBOD...

Selectie van artisanale en huisgemaakte zoetigheden

- Dom Rodrigo (gebakje van amandel en eieren)
- Toucinho do céu (soort laagjespudding)
- Flanpudding
- Pudding "Abade de Priscos"
- Cheesecake met aardbeien
- Cheesecake met rode vruchten
- Citroenmeringuetaart
- Brigadeiro (soort chocoladetaart)
- Três delícias do Algarve: een specialiteit van de Algarve met amandel, vijgen en johannesbrood
- Sinaasappelrolcake
- Amandelrolcake
- ...

SELECTIE VAN ARTISANALE EN HUISGEMAAKTE ZOETIGHEDEN MET IJS

Schepijs
(vanille, chocolade, aardbei, citroensorbet)

Fruit van het seizoen

Tropisch fruit

Coupe "Pézinhos"
(vanille-ijs, slagroom en warme chocoladesaus)

UNSERE NACHSPEISEN ...

Große Auswahl an hausgemachten Süßspeisen

- D. Rodrigo
- Toucinho do céu
- Vla (Pudding)
- Pudding „Abade de Priscos"
- Käsekuchen mit Erdbeeren
- Käsekuchen mit roten Früchten
- Baiser Torte mit Zitrone
- Brigadeiro
- 3 Köstlichkeiten der Algarve – Mandel, Feige und Johannisbrot
- Orangentorte
- Mandeltorte
- ...

GROSSE AUSWAHL AN HAUSGEMACHTEN EISSORTEN

Vanille-, Schokoladen-, Erdbeereis und Zitronensorbet zur Auswahl

Obst der Saison

Exotische Früchte

Pézinhos-Becher
(Vanilleeis, Schlagsahne und heiße Schokolade)

€

4,00
(toda a
doçaria)

€

5,50
(cone) 1,50
(taça) 2,00

2,00

4,00

5,00