

Restaurante



Beirão

Menu

Ementa



Entrées

Starters

SOUPE DE LÉGUMES <i>Vegetables Soup</i>	4,50 €
MILLE-FEUILLE DE FIGUE AVEC FROMAGE DE CHÈVRE ET MIEL <i>« Mille-Feuille » of figs with goat cheese and honey</i>	13,80 €
MELON AU JAMBON CRU SERRANO <i>Melon with « Serrano » Ham</i>	14,10 €
PALOURDES À « BULHÃO PATO » <i>Clams Bulhão Pato style</i>	17,80 €
SCAMPIS À L'AIL AVEC PEPERONI <i>Scampis with Garlic with peppers</i>	14,80 €
« ALHEIRA » DE CHASSE GRILLÉ <i>« Alheira » game</i>	12,00 €
SAUCISSE PORTUGAISE GRILLÉ <i>Grilled Portuguese Sausage</i>	12,50 €
PLANCHA DE PATA NEGRA <i>(assortment of different Pata Negra delicatessen)</i>	16,80 €
SALADE DE CHÈVRE CHAUD, MIEL ET NOIX <i>Goat cheese, Honey and Walnuts Salad</i>	13,90 €
ALHEIRA FAÇON BRAZ <i>« Alheira » in « Braz » style</i>	11,00 €



Poisson grillé

Grilled Fish

BAR GRILLÉ <i>Grilled Sea Bass</i>	22,50 €
DORADE GRILLÉ <i>Grilled Golden Bream</i>	22,50 €
STEAK DE THON GRILLÉ <i>Grilled Tuna steak</i>	29,50 €
SAUMON GRILLÉ <i>Grilled Salmon</i>	19,90 €
SEICHES GRILLÉS <i>Grilled cuttlefish</i>	23,80 €
CALAMARS GRILLÉS <i>Grilled squid</i>	25,80 €
DUO DE POISSON GRILLÉ (POULPE ET CALAMARS) <i>Duo of Grilled Fish (Octopus & Squid)</i>	24,90 €
GRILLADE MIXTE DE POISSON <i>Mixed Grill of Fish</i>	25,90 €

(Paired with vegetables and steamed potatoes)



Poisson

Fish

MORUE À « LAGAREIRO » <i>Grilled Dried Cod Fish</i>	23,80 €
BACALHAU EN CROÛTE D'AMANDES AVEC BRANDADE DE CREVETTES <i>Cod Fish in almonds crust with shrimps "brandade"</i>	24,70 €
MORUE avec « BROA » <i>Cod Fish with Cornbread</i>	23,80 €
MORUE À « BRÁZ » <i>Cod Fish Bráz style</i>	20,50 €
POULPE À « LAGAREIRO » <i>Grilled Octopus</i>	27,90 €
RIZ AU LOTTE DE MER ET GAMBAS <i>Rice with Monkfish & Shrimps</i>	30,90 €
CATAPLANA DE LOTTE ET GAMBAS <i>Monkfish & Shrimps Cataplana</i>	30,90 €
CATAPLANA DE POISSON <i>Fish Cataplana</i>	29,90 €
SCAMPIS FLAMBÉS <i>Fried Scampis</i>	31,40 €
GAMBAS À BEIRÃO	29,90 €
GAMBAS TIGRE Kg <i>(1 piece – 15,00€)</i>	75,00 €



Viande

Meat

FILET À BEIRÃO <i>Tenderloin Beirão style</i>	25,90 €
FILET ROSSINI <i>Tenderloin Rossini</i>	29,90 €
FILET GRILLÉ* <i>Grilled Beef Tenderloin*</i>	25,90 €
FILET TARTARE <i>Steak Tartare</i>	25,90 €
FILET DE CHEVAL À L'AIL <i>Horse filet with Garlic</i>	26,40 €
MER ET TERRE <i>Earth & Sea</i>	24,90 €
CHATEAUBRIAND (2 Persons)	62,00 €
ENTRECÔTE ARGENTINE <i>Argentinian Steak</i>	23,90 €
ESCALOPE DE VEAU CRÈME CHAMPIGNONS <i>Veal escalope with mushroom sauce</i>	19,40 €
SOURIS d'AGNEAU CONFIT <i>Braised Lamb Shanks</i>	25,80 €
CORDON BLEU DE VEAU CRÈME CHAMPIGNONS <i>Veal Cordon bleu with mushroom sauce</i>	20,40 €
CÔTE À L'OS DE BŒUF	27,90 €

**Green pepper / crème champignons / Béarnaise / Marchand de vin*



Viande

Meat

PICANHA (SPÉCIALITÉ DU BRÉSIL) <i>Picanha - Grilled Sliced Brazilian Beef</i>	21,50 €
FILET MIGNON D'AUTRUCHE SAUCE À L'AIL <i>Ostrich steak with garlic sauce</i>	26,80 €
VIANDE DE PORC FAÇON ALENTEJO <i>Cubes of Pork Meats Alentejo style</i>	21,40 €
GRILLADE MIXTE DE PORC IBÉRIQUE <i>Mixed Grill of Iberian Pork</i>	24,90 €
TAGLIATA DE DE PORC IBÉRIQUE <i>Iberico Pork Tagliata</i>	25,50 €
MIGNON DE PORC IBÉRIQUE SAUCE AU PORTO	26,90 €



Menu enfant

Kid's Menu

ESCALOPE DE VEAU GRILLÉ OU PANÉE + 1 BOULE DE GLACE	12,50 €
--	----------------

Veal escalope grilled or breaded + 1 Ice cream ball



Sucrés

Desserts

PUDDING MAISON <i>Homemade Cream Caramel</i>	6,00 €
MOUSSE AU CHOCOLAT <i>Chocolate Mousse</i>	6,60 €
FONDANT DE CHOCOLAT	7,40 €
CRÊPE AU CHOCOLAT <i>Chocolate Crepe</i>	6,60 €
DAME BLANCHE	6,40 €
CAFÉ GLACÉ	6,60 €
GÂTEAU DE BISCUIT <i>Wafer Cake</i>	6,00 €
CRÈME DU CIEL <i>Heavenly Cream</i>	5,80 €
CRÈME BRÛLÉE	7,40 €
PROFITEROLES	6,80 €



Fruits & Fromage

Fruits & Cheese

ANANÁS AU NATUREL <i>Natural Pineapple</i>	6,50 €
ANANÁS AU KIRSCH	7,00 €
SALADE DE FRUITS FRAIS <i>Mixed Fruits Salad</i>	5,60 €
ASSIETTE TROPICALE <i>Tropical Plate</i>	7,90 €
COUPE MAISON	7,20 €
ASSIETTE DE FROMAGES <i>Cheese Plate</i>	8,90 €