

La carte

APÉRITIFS / ENTRÉES

Beignet de morue 9
6 petites pièces

Chausson aux crevettes 9
6 petites pièces

Croquette de cochon de lait 13
3 grosses pièces

Planche de jambon de pays 25

Houmous de lupins 8,50
accompagné de notre pain traditionnel de l'Île de Madère

Conserverie artisanale prix de la conserve + 4
le choix d'une conserve présente dans notre épicerie
accompagnée d'une petite salade et de notre pain traditionnel de l'Île de Madère

Planche veggie 15,50
2 samoussas de légumes au curry, houmous de lupin,
accompagné d'une petite salade et de notre pain traditionnel de l'Île de Madère

Rillettes de sardines 10,50
rillettes de sardines portugaises, finement préparées et
relevées d'une touche d'herbes et de citron servies avec
notre célèbre pain traditionnel de l'Île de Madère «bolo de caco»

Assiette à partager ou pas ! 25
3 petits beignets de morue, 3 petits chaussons aux
crevettes, 2 samoussas de légumes au curry, 2 croquettes
de cochon de lait et une petite salade

SALADES

Salade de feijao & co 15
salade typique au Portugal à base de haricots cornilles,
de thon, oeufs et oignons finement émincés, relevé d'une
touche de persil frais et de zeste de citron accompagné au
choix de 3 petits beignets de morue ou 3 petits chaussons
aux crevettes

Bowl ALMA 16,90
salade verte, haricot feijao, légumes de saison, crudités,
patate douce rôtie, petit beignet de morue, petit chausson
aux crevettes et houmous - un bol généreux au vrai goût
du Portugal !

Bowl veggie 16,90
salade verte, légumes de saison, crudités, patate douce
rôtie, samoussa de légumes au curry, avocat frais, herbes
fraîches et houmous

Bowl sardines 16,90
le même que le Bowl ALMA mais avec une conserve de
sardines artisanales sélectionnée dans notre épicerie à la
place du beignet de morue et du chausson aux crevettes

FORMULES

Entrée du moment + plat du jour	19,90
Plat du jour + dessert du moment	19,90
BOWL + fromage blanc, miel & granola	19,90
Entrée + plat du jour + dessert	24,90
Plat du jour	15,90
Pain «bolo de caco» + beurre à l'ail	3,90

PLATS

Poulpe de la «casa» 20,90
tentacules de poulpe tendre, snackées et accompagnées
de patates douces rôties au four, relevées d'une touche
d'huile d'olive et d'ail

Burger de morue 18,90
pain traditionnel de l'Île de Madère, galettes de morue,
oignons caramélisés, avocat frais et houmous onctueux
accompagné de pommes de terre au paprika

Sandwich brioché «Manel» 9,50
pain brioché moelleux garni de jambon blanc, de bacon
et de fromage servi chaud et accompagné de pommes de
terre dorées au paprika

Chorizo portugais 17,90
chorizo au goût authentique du Portugal accompagné de
pommes de terre dorées au paprika

Tosta au fromage de brebis 16,90
tartine généreuse avec le pain traditionnel de l'Île de
Madère, garnie de fromage de brebis fondant, de jambon
de pays, de tomates cerises ou séchées selon la saison
accompagné de pommes de terre au paprika et de salade

Tosta aux légumes 16,90
pain traditionnel de l'Île de Madère, garni de houmous et
de légumes de saison servi avec une salade croquante et
de pommes de terre au paprika

Plat de morue d'Ana Maria 15,90
chaque semaine une nouvelle recette de famille

DESSERTS

Fromage de brebis portugais 10
tranche de fromage de brebis crémeux servi avec de la
marmelade de coing, accompagné du traditionnel pain
«bolo de caco» de Madère

Notre incontournable pastel de nata 3
classique nature
ou avec un coeur fondant au chocolat
ou à la compotée de pommes délicatement parfumée à
la cannelle

Tartelette «queijada» 5
petite tartelette traditionnelle portugaise
aux amandes
ou parfumée à l'orange

Gâteau au chocolat «salamé» 5
«salamé» au chocolat avec des brisures de petits
beurres portugais pour un croquant irrésistible !

Dessert du moment 5
une création gourmande aux saveurs du Portugal
inspirée par la saison et selon l'inspiration du moment

Digestif portugais 6
pour terminer le repas en douceur, Ginjinha (liqueur de
cerise), Amande amère ou Brandy servis avec glaçons

Expresso avec un spray d'eau de vie 6

Café gourmand 10
assortiment de desserts portugais