



CARTA DE ALMOÇO . *MENU DU DÉJEUNER*

12H00 – 17H00

COUVERT

Variedade de Pão, Manteiga Composta Caseira, Azeitona Marinada e Azeite (p.p.) 2,50
Variété de Pain, Beurre Composé Fait Maison, Olives Marinées et Huile d'Olive
(par personne)

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado (nos termos do nº3 do artigo 135º do Decreto-Lei nº10/2015, de 16/janeiro). Caso necessite de saber se algum prato contém um ingrediente em particular, não hesite em nos perguntar. Por favor, informe o colaborador que o está a atender caso tenha alguma alergia ou requisito de dieta alimentar de que devamos ter conhecimento, aquando da preparação do seu pedido.

Aucun produit de nourriture ou de boisson, y compris le couvert, ne peut être facturé à moins que le client ne le demande ou s'il n'a pas été touché (nº3, article 135º, loi nº 10/2015, 16 janvier). Nous accueillons les demandes des clients qui souhaitent savoir si des plats contiennent ingrédients particuliers. Veuillez nous informer de toute allergie ou régime alimentaire particulier dont nous devrions être informés lors de la préparation de votre demande de menu.



PARA COMEÇAR . *POUR COMMENCER*

A Nossa Sopa do Dia <i>Notre Soupe du Jour</i>	6,00
Os nossos Rissóis de Sardinha <i>Nos Rissóis à la Sardine</i>	10,00
Pica-Pau de Porco Ibérico, Cogumelos e Pickles Caseiros <i>Pica-Pau de Porc ibérique, Champignons et Pickles Maison</i>	12,00
Tacos de Frango com Molho de Abacate e Lima <i>Tacos au Poulet et Sauce à l'Avocat et Citron Vert</i>	13,00
Salmão Fumado, Iogurte Grego e Pesto de Pistacho, Aneto, Alcaparras, Pickle de Cebola Roxa e Lima <i>Saumon Fumé, Yaourt grec et Sauce Pesto à la Pistache, Aneth, Câpres, Pickles d'Oignon Rouge et Citron Vert</i>	14,00
Salada de Melancia, Queijo Feta, Quinoa, Pepino, Tomate e Alfaces <i>Salade de Pastèque, Feta, Quinoa, Concombre, Tomate et Laitues</i>	14,00
Burrata, Nectarina, Agrião, Tomate, Noz, Lima e Balsâmico <i>Burrata, Nectarine, Cresson, Tomate, Noix, Citron Vert et Vinaigre Balsamique</i>	14,00
Tábua de Presunto e Queijos Nacionais, Doce de Abóbora, Tostas, Frutos Secos <i>Planche de Jambon Cru et de Fromages Nationaux, Confiture de Potiron, Pain Grillé, Fruits Secs</i>	16,00



PARA SABOREAR . *POUR SAVOURER*

Snacks

Focaccia, Rosbife, Agrião, Queijo da Ilha, Molho de Mostarda e Mel, Batata 15,00
Focaccia, Roastbeef, Cresson, Queijo da Ilha [Fromage Affiné], Sauce à la Moutarde et au Miel, Pommes de Terre

Hambúrguer Angus, Pão Brioche, Cheddar, Cornichon, Cebola Roxa, 15,00
Tomate, Maionese de Chimiburri, Aros de Cebola, Batata
Hamburger Angus, Pain Brioché, Cheddar, Cornichon, Oignon Rouge, Tomate, Mayonnaise Chimichurri, Rondelles d'Oignon, Pomme de Terre

Francesinha A.S. 1829, Batata, «Homemade Sauce» 16,00
Francesinha A.S.1829, Pomme de Terre, Sauce Maison

Vegetariano . Végétarien

Risotto Verde (Espargos, Ervilha, Brócolos, Manjeriçao, Lima, Salsa) 18,00
Risotto Verde (Asperges, Petits Pois, Brocolini, Basilic, Citron Vert, Persil)

Gnocchis, Tomate, Salva, Cogumelos e Bimi 18,00
Gnocchis, Tomate, Sauge, Champignons et Brocolini

Sugestão do Chef . *Suggestion du Chef* 19,00

Peixe. Poisson

Orechiette, Lulas, Tomate, Pesto de Ervas, Parmesão 19,00
Orechiette, Encornets, Tomate, Sauce Pesto aux Herbes Fraîches, Parmesan

Peixe Galo em Tempura com Açorda de Camarão e Tomate 20,00
Saint-Pierre en Tempura et Açorda aux Crevettes et à la Tomate



Lombo de Bacalhau, Batata Nova, Grelas, Peperonata 21,00
Filet de Morue, Pommes de Terre Nouvelles, Fanes de Navet, Peperonata (Poivronnade)

Carne. Viande

Plumas de Porco Ibérico, Tomate Assado, Migas de Feijão Frade, 19,00
Molho Mirandês
Plumas de Porc Ibérique, Tomate Grillée, Migas aux Haricots CÉil Noir, Sauce au Jus de Viande

Ragoût de Vitelão e Rigatoni Fresco 20,00
Ragoût de Veau et Rigatoni Frais

Bife com Molho de Cogumelos e Batata Chips 20,00
Bifeck à la Sauce aux Champignons et Chips de Pommes de Terre

PARA TERMINAR . POUR TERMINER

Brownie de Chocolate, Caramelo Salgado, Baunilha 8,00
Brownie au Chocolat, Caramel au Beurre Salé, Glace à la Vanille

Carpaccio de Abacaxi em Calda de Frutos Vermelhos, Gelado de Mandarina 8,00
Carpaccio d'Ananas au Sirop de Fruits Rouges, Glace à la Mandarine

Tábua de Queijos Nacionais, Tostas e Compota Caseira 18,00
Planche de Fromages Nationaux, Toasts et Compote Maison

—
Seleção de Gelados A.S. 1829 (à unidade) 3,00
Sélection de Glaces A.S.1829 (à l'unité)

Fruta da Época Laminada 6,00
Fruit de Saison en Lamelles