

Bistrot
“Le Café”

À LA CARTE

COUVERT

Seleção de couvert do Chef com variedade de pão, grissinos e manteiga, azeite aromatizado com alecrim e amuse bouche.

Chef's couvert selection with bread and pavé, grissinis, butter, aromatized olive oil and amuse bouche.

SOPAS | SOUPS

Sopa do dia do Chef Chef's Daily soup	4 €
Creme de legumes da estação com croutons de azeite Seasonal vegetables cream soup	5 €
Sopa de peixes e mariscos da nossa costa com hortelã Our coast fish and sea food soup with mint	6 €

ENTRADAS | STARTERS

Estaladiço de queijo de Seia, doce de abóbora, nozes e limão caviar Traditional cottage cheese from Seia puff pastry, pumpkin jam, nuts and caviar lime	16 €
Crepe de aves trufado Poultry crepe with truffle flavor	17 €
Salteado de gambas na frigideira com alho e coentros Sautéed prawns with garlic and coriander	21 €

PEIXE | FISH

Bife de atum na grelha, creme de batata doce e redução de balsâmico di Modena Grilled tuna steak, sweet potato purée and balsamic di Modena reduced	21 €
Peixe do dia grelhado (peixe galo, robalo, corvina, peixe espada preto) Catch of the day on grill (john dory, sea bass, croaker, scabbardfish)	23 €
Bacalhau confitado em azeite, alho, alecrim, creme de grão e espinafres baby Cod fish "au confit" in olive oil, garlic, rosemary, chickpea purée and baby spinaches	28 €
Lombo de garoupa corado, puré de cenoura, espargos e molho de champanhe Grouper loin "au sauté", carrot purée, asparagus and champagne sauce	29 €

CARNE | MEAT

Peito de frango recheado com mozzarella, tomate seco e manjeriço Chicken supreme stuffed with mozzarella, dried tomato and basil	19 €
Lombinhos de porco preto corados com presunto, à Portuguesa Sautéed Iberian pork loin with smoked ham, Portuguese style	21 €
Coxa de pintada confitada com gratin de batata Guinea fowl leg confit with potato gratin	22 €
Costeletas de borrego grelhadas com alecrim e tomilho Grilled lamb ribs with rosemary and thyme	26 €

VEGETARIANO | VEGETARIAN

Ragôut de legumes da estação com arroz integral Seasonal vegetables ragoût with whole rice	21 €
Caril de cogumelos, beringela, courgette e arroz basmati Mushrooms, aubergine, courgette curry with basmati rice	23 €

SOBREMESAS | DESSERTS

Fruta da época (laminada) Seasonal fruit (sliced)	6 €
Salada de frutas Fruits salad	6 €
Domme Impreatriz com manga e coco Domme Imperatrice with mango and coconut	7 €
Terrine de dois chocolates com coulis de frutos vermelhos Two chocolates terrine with red fruits coulis	7 €
Crepe, gelado de nata, redução de conhaque e Grand Marnier Crêpe, cream ice cream, reduction of Cognac and Grand Marnier	9 €
Tábua de queijos Cheese plate	16 €

GELADOS & SORBETS | ICE CREAM & SORBETS

Taça Dom Pedro (3 sabores à escolha) Dom Pedro Bowl (3 flavours at your choice)	9 €
Nata, Morango, Chocolate, Algodão doce, Limão yuzu, Caramelo salgado, Manga Cream, Strawberry, Chocolate, Fairy floss, Yuzu lemon, Salted caramel, Mango	

FINALIZE A SUA TAÇA DE GELADO | FINISH YOUR ICE CREAM BOWL

Mini suspiros, Cookies, Caramelo crocante, Mix de chocolates, Framboesa crocante
Mini crispy merengue, Cookies, Crispy caramel, Chocolate mixe, Crispy raspberry

NÃO SE ESQUEÇA DO TOPPING | DON'T FORGET YOUR TOPPING

Morango, Chocolate, Caramelo salgado, Leite condensado ou Mel
Strawberry, Chocolate, Salted caramel, Condensed milk or Honey

1 Bola 1 Scoop	4,5 €
2 Bolas 2 Scoops	7 €
3 Bolas 3 Scoops	9 €

MENU CRIANÇAS | KIDS MENU 15€

SOPAS | SOUP

Creme de legumes da estação
Seasonal vegetables cream soup

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN DISHES

Filete de robalo panado
Breaded sea bass filet

Filete de novilho e batata frita
Veal steak with fries

Peito de frango grelhado com puré de batata
Grilled chicken steak with potato purée

SOBREMESAS | DESSERTS

Mousse chocolate
Chocolate mousse

Salada de frutas
Fruits salad

Taça de gelado, 2 bolas
Ice cream bowl, 2 scoops

Nata, morango, chocolate, algodão doce, caramelo salgado, manga
Cream, strawberry, chocolate, fairy floss, salted caramel, mango

FINALIZE A SUA TAÇA DE GELADO | FINISH YOUR ICE CREAM BOWL

Mini suspiros, Cookies, Caramelo crocante, Mix de chocolates, Framboesa crocante
Mini meringues, Cookies, Crispy caramel, Mix of chocolates, Crunchy raspberry

NÃO SE ESQUEÇA DO TOPPING | DON'T FORGET THE TOPPING

Morango, Chocolate, Caramelo salgado, Doce de leite ou Mel
Strawberry, Chocolate, Salted caramel, Condensed milk or Honey

Alguns dos nossos pratos podem conter substâncias causadoras de alergias ou intolerâncias, caso tenha dúvidas, por favor consulte a nossa equipa. Nenhum prato ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Existe livro de reclamações. IVA incluído à taxa legal em vigor.

Please be aware that some of our plates contain substances that can cause allergies or intolerances, for any questions please ask our waiters. If you don't wish the couvert please ask to take it away. The Restaurant has a complaint book. VAT included.

SOBREMESAS | DESSERTS

Pastel de nata Cream custard tart	3€
Mousse de chocolate Chocolate mousse	6 €
Fruta da época (laminada) Seasonal Fruit (sliced)	6 €
Salada de frutas Fruit salad	6 €
Torta de Azeitão Tradicional Traditional Azeitão egg swiss roll	7 €
Pão de ló de Alfeizerão, abacaxi e redução de especiarias com aromáticos Alfeizerão wet sponge cake, pineapple, and spicy syrup with aromatics	9 €

GELADOS & SORBETS | ICE CREAM & SORBETS

Taça Dom Pedro (3 sabores a escolha) Dom Pedro Bowl (3 flavours at your choice)	9 €
Nata, Morango .Chocolate, Algodão doce, Limão yuzu, Caramelo salgado, Manga Cream, Strawberry, Chocolate, Fairy floss, Yuzu lemon, Salted caramel, Mango	

FINALIZE A SUA TAÇA DE GELADO | FINISH YOUR ICE CREAM BOWL

Mini suspiros, cookies, caramelo crocante, mix de chocolates, ou framboesa crocante
Mini crispy merengue, cookies, crispy caramel, chocolate mixe, crispy raspberry

NÃO SE ESQUEÇA DO TOPPING | DON'T FORGET YOUR TOPPING

Morango, chocolate, caramelo salgado, leite condensado ou mel
Strawberry, chocolate, salted caramel, condensed milk or honey

1 Bola 1 Scoop	4,5 €
2 Bolas 2 Scoops	7 €
3 Bolas 3 Scoops	9 €

ALL AROUND THE CLOCK

MENU

Disponível das 11h30 às 00h45
Available from 11:30am to 00:45pm

Alguns dos nossos pratos podem conter substâncias causadoras de alergias ou intolerâncias, caso tenha dúvidas, por favor consulte a nossa equipa. Nenhum prato ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Existe livro de reclamações. IVA incluído à taxa legal em vigor.

Please be aware that some of our plates contain substances that can cause allergies or intolerances, for any questions please ask our waiters. If you don't wish the couvert please ask to take it away. The Restaurant has a complaint book. VAT included.

COUVERT

Seleção de couvert do Chef, variedade de pão e pavés, grissinos, manteiga e azeite aromatizado

Chef's couvert selection, bread and pavés, grissinis, butter and aromatized olive oil

OS NOSSOS TÀRTAROS | OUR TARTARS

Robalo com perolas de limão caviar 17 €
Sea bass with lemon caviar pearls

Clássico de lombo de novilho 19 €
Veal loin classic

OS NOSSOS BIFES | OUR STEAKS

Raspado Wagyu 16 €
Wagyu beefburger

Alcatra 18 €
Rumpsteak

Vazia 24 €
Sirloin

Vazia maturada 29 €
Dry aged sirloin

Entrecôte maturado 31 €
Dry aged entrecôte

Lombo 36 €
Loin

Tofu 18 €
Tofu

ESCOLHA O SEU MOLHO | CHOOSE YOUR SAUCE

Manteiga Café Paris, mostarda Dijon, três pimentas, marrare, cogumelos
Café Paris butter, Dijon mustard, three peppers, marrare, mushrooms

ESCOLHA DOIS ACOMPANHAMENTOS | CHOOSE TWO GARNISHES

Batata frita (à descrição), arroz branco, gratin de batata
Chips (all you can eat), white rice, potato gratin

Legumes ao vapor, espargos grelhados, esparregado ou salada
Steamed vegetables, grilled asparagus, spinach cream or salad

OS NOSSOS CESTOS | OUR BASKETS

Salgados tradicionais 9 €
(Pastel de bacalhau, rissole de camarão, chamuça vegetariana e coxinha de frango)
Traditional fried snacks
(Codfish croquet, prawn rissole, veggies samosas and chicken teardrop)

Salgados tradicionais premium 13 €
(Rissole de leitão, croquete de picanha, bolinha de alheira e coxinha de carne de sol)
Premium traditional fried snacks
(Suckling pig rissole, sirloin croquet, poultry chorizo fried ball and dry meat teardrop)

AS NOSSAS SALADAS | OUR SALADS

Salada Niçoise, atum, feijão verde, ovo e tomate 14 €
Niçoise salad, tuna, green beans, eggs and tomato

Salada Caesar, frango, croûtons, anchovas, ovo, queijo parmesão e speck 17 €
Caesar salad, chicken, croûtons, anchovy, egg, parmigiano and speck

Salada de camarão com manga e molho cocktail 21 €
Prawn salad with mango and cocktail sauce

AS NOSSAS TÁBUAS | OUR ASSORTMENTS

Tábua de queijos 16 €
Cheese board

Tábua de charcutarias ibéricas 19 €
(Paio de Barrancos, Paiola da Beira, Copita estremenha e presunto pata negra)
Iberian charcuteries board
(Paio of Barrancos, Paiola from Beira, Copita from Estremadura and Iberian black pig smoked ham)

Tábua de presunto Pata Negra 21 €
Iberian black pig smoked ham board