



Pieuvre à l'Ail

ENTRÉES

Croquette de Veau Portugália (1 unité)	1.7
Pain Grillé avec Beurre	2.5
Fromage Sec	3.8
Jambon Ibérique à la Saveur de Gland	13



Palourdes "à la Bulhão Pato"



Croquette de Veau Portugália

APÉRO

Tourteau Farci	8
Chair de crabe mélangée, œuf dur, pickles (légumes au vinaigre), bière blanche, crevettes bouillies, coriandre	
Petite Salade de Pieuvre	8
Pieuvre, poivron rouge, ail, oignon, coriandre, huile et vinaigre	
Gambas à l'Ail	9
Crevettes décortiquées, ail, vin blanc, huile	
Palourdes "à la Bulhão Pato"	14
Palourdes, ail, huile, piment la vera, fleur de sel	
Pieuvre à l'Ail	13
Pieuvre bouillie, ail, huile, piment la vera, fleur de sel	
"Pica Pau" (Cubes de Longe de Veau)	14
Aloyau, pickles (légumes au vinaigre), olives, Sauce Portugaise ou Portugália sauce	

COUVERT

Pain Traditionnel, Beurre et Olives Marinées	3.8
--	-----

SOUPES

Soupe de Légumes	2.5
Soupe aux Fruits de Mer	4.5



Contre-Filet Portugália

LES STEAKS

Contre-Filet Portugália	17.5
Avec sauce Portugália, œuf au plat et 1 plat d'accompagnement	

AUTRES STEAKS

Rumsteck	14
Filet de Poulet	12.5

SPÉCIALES

Aloyau	23.5
Tigre NOUVEAU	22.5

Tous les coupes peuvent être servis avec sauce Portugália ou grillés avec du beurre aux herbes et 1 plat d'accompagnement.



Tigre Spécial

SNACKS

"Prego" au Filet Classique	8.5
Filet de Boeuf et Beurre d' Ail Frit	
"Prego" au Filet Complet	9.5
Filet de Boeuf, Beurre d' Ail Frit, Jambon et Œuf au plat	

ACCOMPAGNEMENTS

Frites	2
Riz	2
Sauté avec de beurre, l'ail et des feuilles de laurier	
Salade	2
Laitue, tomates cerises, oignon rouge, radis et vinaigrette	
Épinards Crémeux	3
Épinards, crème, muscade et parmesan	
Sauce Portugália	2



“Prego” au Filet Classique

CLASSIQUES ET SPÉCIALITÉS

Morue “à Brás” 14
Un plat traditionnel portugais simple et réconfortant : cuit avec de l'huile d'olive, des oignons et de la morue, mélangé à des pommes de terre frites en fines tranches et enveloppé dans des œufs crémeux.

Panade aux Crevettes 15.5
Fabriqué avec du pain de l'Alentejo ramolli dans un bouillon de crevettes, avec de l'ail et des crevettes cuites, enveloppé dans un jaune d'œuf crémeux. Fini avec de la coriandre fraîche.

Rôti de Longe de Veau 45
(500g) 2 à 3 personnes · 3 plats d'accompagnement
Fabriqué à la commande, le temps de cuisson peut prendre de 25 à 30 minutes.

“Pica Pau” (Cubes de Longe de Veau) 35
(400g) 2 personnes · Avec sauce Portugália ou à l'Ancienne
2 plats d'accompagnement



Morue “à Brás”



Panade aux Crevettes

VÉGÉTARIEN

Champignons “à Brás” 12

VÉGAN

Hamburger 14

Sur assiette



“Pica Pau” (Cubes de Longe de Veau)

MENU ENFANT

Hamburger (100g) | Jus de Fruit "Um Bongo" ou Eau | Fruits de Saison, Flan ou Boule de Glace 10

Hamburger grillé (sur l'assiette) avec un œuf frit, servi avec des tomates cerises et un accompagnement (riz ou frites). Recommandé pour les enfants jusqu'à 12 ans.



“Baba de Camelo”

DESSERTS

Flan 3
Le classique

Mousse au chocolat 3.5
Chocolat à 70%, cacao croquant et une pincée de sel

“Baba de Camelo” 3.5
Mousse au caramel avec nougat aux cacahuètes caramélisées

"Œuf au Plat" 4
Dessert du 99e anniversaire de Portugália

Boule de Glace Artisan 2.5
Vanille ou Fraise

Ananas 3
Saupoudrée de zeste de citron vert

Fruits de Saison 2.5
Demandez quels sont les fruits disponibles



"Œuf au Plat"

Les lupins
sont sur nous

BRASSERIE

Bière Pression	Blonde / Noire / Mixte / Panaché	2
Chope de Bière	Blonde / Noire / Mixte / Panaché	4
Sagres Blonde		2.5
Sagres Noire		2.5
Sagres O.O		2.5
Sagres Bohemia		3
Bandida do Pomar		3

EAUX ET CAFÉTÉRIA

Eau de Luso (plate)	50cl	2.5
Eau Pedras (Pétillante)	25cl	1.8
Eau Castello (Pétillante)	25cl	1.8
Eau Tonique		2
Café Espresso Décaféiné		1.2

SODAS ET JUS DE FRUIT

Pepsi Pepsi Zéro Sucre		2.5
Lipton Ice Tea	Citron Pêche	2.5
7 UP		2.5
Sumol	Orange	2.5
Compal		2.5
Limonade à la Menthe		2.5
Jus d'Orange Pressé		3

VINS GÉNÉREUX

Bière au Martini		3.5
Martini Rosso		3.5
Moscatel de Setúbal J.M.F		2.5
Porto Tawny Burmester		3.5
C. R.& F. Reserva		5
Amarguinha		3.5
Licor Beirão (Liqueur)		3.5
Jameson		5.5
J&B Rare		5.5

VIN ROUGE

Caiado	(Alentejo)	10 6
Herdade de São Miguel	(Alentejo)	13.5 8.5
Lagoalva	(Tejo)	15
Raposinha	(Alentejo)	17
Manoella	(Douro)	27

VIN BLANC

Caiado	(Alentejo)	10 6
Herdade de São Miguel	(Alentejo)	13.5 8.5
Lagoalva	(Tejo)	15
Planalto Reserva	(Douro)	17
Manoella	(Douro)	27

VIN VERT

Muralhas de Monção	(Minho)	13.5
Soalheiro Allo	(Minho)	17

VIN ROSÉ ET VIN MOUSSEUX

Mateus Rosé		11 7.5
Murganheira Bruto		20

SANGRIA

Sangria 1 L	Rouge Blanc	10
-------------	---------------	----

Allergies et intolérances alimentaires: si vous êtes allergique à un aliment, veuillez vous informer auprès de notre équipe. - Règlement n° 1169/2011
Aucun plat, produit alimentaire ou boisson, y compris les hors-d'oeuvre, ne peut figurer à l'addition s'il n'a pas été demandé par le client ou si celui-ci ne l'a pas entamé. - Article 135-3 du Le Décret-Loi 10/2015, 16 janvier.

Portugália recommande que la viande soit toujours consommée bien cuite pour les populations à risque (femmes enceintes, enfants, personnes âgées et immunodéprimés). Nous vous remercions de bien vouloir vérifier votre facture. Les prix indiqués sont en euros (€) et incluent déjà la TVA comprise au taux légal en vigueur. Nous possédons un livre de réclamations.