



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

FRUITS DE MER

Huîtres (1 unité)	2.5
Crevettes Bouillies (100g)	4
Crevette de la Côte (100g)	7
Pouce-pieds (100g)	7
Tourteau (Kg)	35

Demander quels sont les Fruits de Mer disponibles aujourd'hui. Demandez à notre équipe de vous aider à créer votre combinaison de fruits de mer.



Pouce-pieds

PLAT DE FRUITS DE MER 1

Crevettes Bouillies (200g)	
Tourteau Farci (1 unité)	16

PLAT DE FRUITS DE MER 2

Crevettes Bouillies (200g)	
Tourteau Farci (1 unité)	
Pouce-pieds (200g)	30

Pour 2 personnes

PLAT DE FRUITS DE MER 3

Crevettes Bouillies (200g)	
Crevette de la Côte (200g)	
Tourteau (900g)	53

Pour 2 personnes

PLAT DE FRUITS DE MER 4

Crevettes Bouillies (200g)	
Crevette de la Côte (200g)	
Pouce-pieds (200g)	
Huîtres (6 unité)	
Tourteau (900g)	84

Pour 4 personnes



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



“Prego” au Filet Classique

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.



Morue “à Brás”



Panade aux Crevettes

VÉGÉTARIEN

Champignons “à Brás” 12

VÉGAN

Hamburger 14

Sur assiette

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

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



“Baba de Camelo”



"Œuf au Plat"

DESSERTS

Flan Le classique	3
Mousse au chocolat Chocolat à 70%, cacao croquant et une pincée de sel	3.5
"Baba de Camelo" Mousse au caramel avec nougat aux cacahuètes caramélisées	3.5
"Œuf au Plat" Dessert du 99e anniversaire de Portugália	4
Boule de Glace Artisani Vanille ou Fraise	2.5
Ananas Saupoudrée de zeste de citron vert	3
Fruits de Saison Demandez quels sont les fruits disponibles	2.5

Les lupins
sont sur nous

BRASSERIE

Bière Pression Blonde / Noire / Mixte / Panaché	2
Bière Pression Bohemia	2.5
Chope de Bière Blonde / Noire / Mixte / Panaché	4
Chope de Bière Bohemia	5
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

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
------------------------------	----

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

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.