

F

B

A

R

Prologue

Entradas

Entrées / Appetizers

programme
court · long

Salade « Algarvia » aux calmars grillés ou aux sardines "Algarvia" salad with grilled calamari or sardines	13\$ · 19\$
Salade d'agrumes, aioli safranée, moules, mâche Citrus fruit, saffron aioli, mussels, field salad	11\$ · 18\$
Salade de betteraves cuites/cruées, vinaigrette au porto blanc, lardons, copeaux de São Jorge Cooked/fresh beet salad with white port vinaigrette, lardoon, flakes of São Jorge	12\$ · 19\$
Soupe glacée de pois frais, saucisson noir, croûtons, menthe, écume de fromage de chèvre frais Cold soup of fresh peas, black sausage, croutons, mint, foam of fresh goat cheese	10\$
Maquereau, haricots coco, poivrons/chorizo, lait d'amandes Mackerel, cranberry beans, sweet peppers/chorizo, almond milk	12\$
Pattes de cochon, crevettes, condiment radis-câpres-persil Pig trotters, shrimps, condiments, radish-capers-parsley	13\$
Calmars frits en croûte de maïs, mayo « limépiciée » Fried calamari in corn crust with "spicy-lime" mayo	9\$
Marinade d'agneau, courgette, tapenade, beignets de sardines Marinade of lamb, summer squash, tapenade, sardine fritters	12\$
Planche de charcuterie, condiments, pain grillé... <i>avec foie gras, extra de 6\$ par personne</i> Charcuterie board, condiments, grilled bread... <i>with foie gras, \$6 extra per person</i>	15\$ pour 2 · 25\$

Plats do Tasco

Bitoque (Steak à la portugaise), sauce madère, frites/salade Bitoque (Steak, Portuguese style), Madeira sauce, fries/salad	27\$
Burger de saumon, citron/coriandre, oignons blonds, frites/salade Salmon burger, lemon/coriander, golden onions, fries/salad	17\$
Burger bœuf/foie gras... clin d'œil à Daniel Boulud Beef/foie gras burger... a glimpse at Daniel Boulud	19\$

En vedette

Tachos

Les cocottes / Casseroles

programme
court · long

- Morue, fenouil et pomme de terre confite au laurier, jus piment doux 18\$ · 25\$
Cod, fennel and laurel potato confit, sweet pepper juice
- Flétan, condiment raisins noirs-persil-amandes, beurre noisette/xéres 19\$ · 26\$
Halibut, black raisin-parsley-almond condiment, hazel butter/sherry
- Poulet de Cornouaille grillé à la portugaise, calmars fondants, lentilles 17\$ · 24\$
Grilled Cornish hen Portuguese style, tender calamari, lentils
- Pièce de cochon braisée, palourdes coriandre / anis vert, pommes grelots 25\$
Braised pork, clams coriander/green anise, grelots potatoes
- Veau, escargots en persillade, concentré de tomate, polenta 21\$ · 28\$
Veal, snail persillade, tomato concentrate, polenta
- Short ribs de bison, patate douce, sucs d'orange 25\$
Bison short ribs, sweet potato, orange juice reduction
- Pâtes artisanales « Souvenir d'enfance de Carlos F. » 16\$ · 22\$
Home made pasta "From Carlos F.'s childhood"

Encore

Sobremesa

Desserts

- Tradition...
Natas servis tièdes, sauce caramel/cannelle, sorbet poire 9\$
Natas served lukewarm, caramel/cinnamon sauce, pear sorbet
- Sablé à la fleur de sel de l'Algarve, crémeux de dattes, yogourt de chèvre glacé 10\$
Salt flower shortbread from Algarve, date cream and frozen goat yogurt
- Chocolat crémeux, croquant, glace café/liqueur d'amandes 10\$
Creamy chocolate, crunchy, coffee/almond liqueur ice cream
- Riz au lait à la vanille, griottes au porto et estragon 9\$
Vanilla rice pudding, port and tarragon black cherries
- Assiette de fromages portugais... 75gr 13\$
Portuguese cheese platter... 75 g

