

# MENU

## Conuert

*Seleção de pães, manteiga c/ flor de sal e manteiga de azeitonas* 4,5€

## Entradas

*Terrina de Foie gras, compota de cebola roxa e groselha, manga e amêndoas torradas* 14€

*Tártaro de gambas do Madagáscar, cebolinho, lima e manteiga francesa* 14€

*Vieiras gratinadas (2-3), c/chalota, ervas finas e queijo comté* 9€ - 11€

*Ostras ao natural (3-6), c/vinagrete/mostrada* 12€-22€

*Camarão frito c/manteiga francesa de alho confitado* 22€

*Queijo camembert no forno c/mel, frutos secos e rosmaninho* 12€

*Tártaro de novilho à faca, gema de ovo e caviar de arenque (2 Pessoas)* 22€

*Sopa de cebola, comté gratinado* 9€

## Pratos

*Lombo de Robalo, puré de batata robuchon, feijão verde e molho de ostra* 28€

*Garoupa c/camarão, molho holandês e Gratan douchinois* 32€

*Linguado meunière, batatas fritas da casa, mistura de alfaces selvagens e tomate cherry* 29€

*Lombo de salmão gratinado, queijo comté, espinafres salteados e batata noisette* 26€

*Risotto Cote D'Azur, mariscos e peixes da lota* 24€

<i>Lombo de novilho, molho à escolha (beranais, natas e cogumelos, 3 pimentas), batatas fritas palitos crocantes da casa</i>	28€
<i>Perna de pato confitada c/puré de batata robuchon, legumes salteados e molho de chalotas</i>	28€
<i>Entrecôte Angus molho marrare, batata palito e chips de alho crocante</i>	26€
<i>Pernil de cordeiro 14h,c/molho de alecrim, Gratan douphinoise e cenouras salteadas</i>	27€
<i>Bœuf Bourguignon c/tartiflette de batata</i>	29€
<i>Tagliolini molho de trufas e cogumelos selvagens</i>	24€

## Complementos

<i>Batatas fritas palito crocantes à casa</i>	4€
<i>Legumes ao natural, dourados na manteiga</i>	6€
<i>Mistura de alfaces selvagens</i>	4€
<i>Tartiflette de batata</i>	6€

## Sobremesas

<i>Fondant de chocolate, avelãs e gelado de baunilha de Madagáscar</i>	7€
<i>Tarte tatin de maçã, baunilha Bourbon e gelado de amêndoa</i>	7€
<i>Mil folhas de frutos vermelhos e gelado violeta (2 pessoas)</i>	12€
<i>Pavlova de frutos vermelhos e hortelã</i>	7€
<i>Profiteroles de baunilha e chocolate quente</i>	7€
<i>Mousse de chocolate c/flor de sal à Bardô</i>	7€
<i>Ovo de baunilha, caramelo e flor de sal</i>	10€
<i>Tábua de queijos franceses, pão torrado</i>	19€

Tous les prix incluent la TVA et les services au taux légal  
Todos os preços incluem IVA e serviços a taxa legal

Aucun plat, produit alimentaire ou boisson, y compris les frais de passage, ne pourra être facturé s'il n'est pas demandé par le client ou s'il n'est pas utilisé.  
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado

Nos plats peuvent contenir des produits laitiers, des fruits à coque, du gluten, entre autres.  
En cas d'allergies, merci d'en informer le personnel.

Os nossos pratos podem conter laticínios, frutos secos, glúten, entre outros.  
Em caso de alergias por favor informe o staff.

# LUNCH & DINNER

## Conuert

*Selection of breads, butter with fleur de sel and olive butter* 4,5€

## Appetizers

*Terrine of foie gras, red onion and currant, mango and toasted almonds* 14€

*Gamba tartar from Madagascar, chives, lime and French butter* 14€

*Scallops au gratin (2-3), with shallots, fine herbs and comté cheese* 9€-11€

*Natural oysters (3-6) with vinaigrette/mustard* 12€-22€

*Fried prawns with confit garlic butter* 22€

*Camembert cheese naked with honey, dried fruit and rosemary* 12€

*Tartare of veal with a knife, egg yolk and herring caviar (2 People)* 22€

*Onion soup au gartin* 9€

## Plates

*Sea bass loin, robuchon mashed potatoes, green beans and oyster sauce* 28€

*Grouper with shrimp, hollandaise sauce and Gratan douphinois* 32€

*Sole meunière, house fries with lettuce mix and cherry tomato* 29€

*Salmon fillet au gratin, comté cheese, sauteed spinach and noisette potatoes* 26€

*Cote D'Azur risotto, shellfish and fish from the local market* 24€

<i>Beef tenderloin, choice of sauce (beranaise, cream and mushrooms, 3 peppers), home fries</i>	28€
<i>Confit duck leg, robuchon mashed potatoes, sautéed vegetables and shallot sauce</i>	28€
<i>Angus entrecôte with marrare sauce, potato sticks and crispy garlic chips</i>	26€
Lamb shank 14h, with rosemary sauce, Gratin douchinoise and sautéed carrots	27€
Boeuf Bourguignon with potato tartiflette	29€
Tagliolini with truffle sauce and wild mushrooms	24€

## Complements

Crispy house-made fries	4€
Natural vegetables, browned in butter	6€
Wild lettuce mix	4€
Potato tartiflette	6€

## Desserts

Chocolate fondant, hazelnuts, Madagascar vanilla ice cream	7€
Apple tarte tatin, vanilla Bourbon and almond ice cream	7€
Mille-feuille with red fruits and violet ice cream (2 people)	12€
Pavlova with red fruits and mint	7€
Vanilla profiteroles, hot chocolate	7€
Chocolate mousse with Bardô fleur de sel	7€
Vanilla Egg with caramel and fleur de sel	10€
French cheese board, toasted bread	19€

Tous les prix incluent la TVA et les services au taux légal  
 Todos os preços incluem IVA e serviços a taxa legal

Aucun plat, produit alimentaire ou boisson, y compris les frais de passage, ne pourra être facturé s'il n'est pas demandé par le client ou s'il n'est pas utilisé.  
 Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado

Nos plats peuvent contenir des produits laitiers, des fruits à coque, du gluten, entre autres.  
 Os nossos pratos podem conter laticínios, frutos secos, glúten, entre outros.

En cas d'allergies, merci d'en informer le personnel.  
 Em caso de alergias por favor informe o staff.

# À MANGER

## Couvert

*Selection de pains, buerre à la fleur de sel et buerre d'olive* 4,5€

## Entrées

*Terrine de foie gras, compotée d'oignons rouges et groseilles, mangue et amandes grillées* 14€

*Gamba tartar from Madagascar, chives, lime and French butter* 14€

*Saint-Jacques gratinées (2-3), aux échalotes, fines herbes et comté* 9€-11€

*Huitres (3-6) naturelles avec vinaigrette/moutarde* 12€ -22€

*Crevettes sautées au beurre d'ail confit* 22€

*Camembert cuit au four avec miel, fruits secs et romarin* 12€

*Tartare de bœuf au couteau, jaune d'œuf et caviar de hareng (2 per.)* 22€

*Onion soup au gartin* 9€

## Plates

*Longe de bar, purée de robuchon, haricots verts et sauce d'hyîtres* 28€

*Mérrou aux crevettes, sauce hollandaise et Gratan dophinois* 32€

*Sole meunière, frites allumettes maison, mesclun d'herbes sauvagens et tomate cerise* 29€

*Filet de saumon, fromage de comté, épinards sautés et pommes de terre noisette* 26€

*Risotto Côte d'Azur, coquillages et poissons du marche aux poissons* 24€

<i>Filet pur, sauce au choix (beranais, crème et champignons, 3 piments), frites maison</i>	28€
<i>Cuisse de canard confite, purée de robuchon, légumes sautés et sauce à l'échalote</i>	28€
<i>Entrecôte d'Angus avec sauce marrare, bâtonnets de pommes de terre et chips d'ail croustillantes</i>	26€
<i>Lamb shank 1 4h, with rosemary sauce, Gartan douphinoise and sautéed carrots</i>	27€
<i>Bœuf Bourguignon et tartiflette de pommes de terre</i>	29€
<i>Tagliolini sauce truffes et champignons sauvages</i>	24€

## Sides Supplémentaires

<i>Frites croustillantes faites maison</i>	4€
<i>Beaux légumes ao naturel, juste revenu au beurre</i>	6€
<i>Mélange de laitue sauvage</i>	4€
<i>Tartiflette de pommes de terre</i>	6€

## Desserts

<i>Fondant au chocolat, noisettes, glace vanille de Madagascar</i>	7€
<i>Tarte tatin de pommes, vanille Bourbon et glace aux amande</i>	7€
<i>Mille-feuille aux fruits rouges et glace à la violette (2 personnes)</i>	12€
<i>Pavlova aux fruits rouges et menthe</i>	7€
<i>Profiteroles vanille, chocolat chaud</i>	7€
<i>Mousse au chocolat à la fleur de sel de Bardô</i>	7€
<i>Œuf à la vanille, caramel et fleur de sel</i>	10€
<i>Fromages français, pain toasté</i>	19€

Tous les prix incluent la TVA et les services au taux légal  
 Todos os preços incluem IVA e serviços a taxa legal

Aucun plat, produit alimentaire ou boisson, y compris les frais de passage, ne pourra être facturé s'il n'est pas demandé par le client ou s'il n'est pas utilisé.  
 Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado

Nos plats peuvent contenir des produits laitiers, des fruits à coque, du gluten, entre autres.

En cas d'allergies, merci d'en informer le personnel.

Os nossos pratos podem conter laticínios, frutos secos, gluten, entre outros.

Em caso de alergias por favor informe o staff.