



TAPAS

200g environ7€

ESPETINHO DE CARNE E VEGETARIANA COM ABACAXI, FAROFA E VINAGRETE



DADINHO DE TAPIOCA ASSADO



- 4 Petits Carrés de Tapioca et Fromage au four avec Confiture de Piment –

★★★★

ENTRÉES

200g / personne

CALDO DE INHAME A MINEIRA..... 9€



- Vélouté d'Inname, pomme de terre, carotte, céleri, lait de noix de coco, oignon et Toast à l'ail -

NHOQUE DE MANDIOCA COM MOLHO BRANCO 9€



- Gnocchi au manioc, farine de blé, beurre, ouef Avec sauce au fromage) roquefort et grana padano -

SALADE TROPICAL.....8€



- Pousses de Salade, Carotte, Mangue, Graines de Tournesol, Tomates cerises, citron, huile d'olive -

++++

PLATS

400g / personne

SALPICÃO... 10€



- Salade de Carotte, maïs, olives, raisins secs et mayonnaise au Fromage , Riz, Chips Cassé, Salade -

ESCONDIDINHO..... 12€



- Souflé de Patate ou Manioc au Protéines de Soja, Salade verte et Tomate -

COZIDO À BRASILEIRA..... 13€



- Ragout de legumes de saison..., Banane plaintain, choux, Riz, Pirão –

TORTA TROPICAL..... 12€



- Tarte au Aubergines, Courgettes, Maïs, Oignon, Gorgonzola, Salade avec Feta, Carottes Râpées, Olives Noires -

STROGONOF A LA BRÉSILIENNE.....15€



- Ragout au maïs doux, olives, champignon, creme fraîche au Poulet ou Protéine de Soja , Riz, Chips cassé, Salade Verte -

MOQUECA DE BANANE17€



- Ragoût de Banane Plantain, Lait de Coco, Poivron, Tomate, Oignon, Huile de Dendé, Coriande -
Accompagnements : Riz blanc, Farofa (farine de manioc assaisonné) , Salade Verte

BOBÓ VERDE18 €



- Ragoût de Manioc, Noix de Cajou, Algue , Tomate, Oignon, Huile de Dendé, -
Accompagnements : Riz blanc, Farofa (farine de manioc assaisonné) , Salade Verte

FEIJOADA (le plat national brésilien) 20 €



Cassoulet brésilien aux haricots noirs et Légumes (carotte, champignon, patate douce, igname)
Accompagnement : riz blanc, salade verte, tranches d'orange, e farofa*
* farine de manioc assaisonnée à l'ail

DESSERTS

Entre 150g et 200g / personne.....4€

GLACES GOURMET ORIGINALES



- La boule - Avocat ou Igname ou Patate Douce avec sauce de Cacao ou Fraise -

BRIGADEIROS NO COPO



- Trouffes de cacao et noix de coco en verrine -

PUDIM DE COCO



- Crème caramel au noix de coco -

MANJAR



- Crème au Lait de Coco, Féculé de Maïs, Lait Concentré et Fruits Rouges Caramélisées -

BAIÃO DE TRÊS



- Mousse au Citron, Morceaux d'ananas, Noix de Coco rapée, Menthe -

BOLO DE AIPIM



- Gateaux au Manioc, Noix de Coco

OBA SERVICE

06.95.31.52.67

obaoba.contact@gmail.com