



CARTE  
2023

## **TAPAS**

**200g environ - 7€**

### **PÃO DE QUEIJO**



*Pão de Queijo – Petits Pains au Manioc, Fromage, herbes fines  
– mayonaises aux olives noires, persil, l’ail, cuscuma, fait maison -*

### **PÃO DE ALHO COM PASTINHAS**



*Tartinées au Pain à l’ail  
- Garniture : Sauce de Saucisse, epinard/ salade de Carotte, maïs doux / Sauce verte*

**DADINHO DE TAPIOCA ASSADO**



*Petits Carrés de Tapioca et Fromage au four avec Confiture de Piment*

**KIBE ASSADO**



*Beignets au Four de Boulghour Brésilien (Blé Cassé), Bœuf Haché, Oignon Jaune, Ail, Menthe, Ciboulette avec Sauce Verte - Crème Fraîche et Fines Herbes Vertes -*

**BOLINHO DE BACALHAU NO FORNO**



*Beignets de Morue au Four, Pomme de Terre, Farine de Blé, Persil, Oignon avec Sauce Quark, Ail, Persil*

**VERRINES TROPICALES – 2 CHOIX**



**POIS-CHICHES \* CABILLAUD  
AVOCAT \* SAUMON  
TARTARE DE THON MANGUE  
CONCOMBRE \* MELON \* MENTHE  
RADIS \* FROMAGE DE CHÈVRE  
CAROTTES \* BETERRAVE \* ROQUETTE \* FROMAGE BLANC**

\*\*\*\*

**ENTRÉES**  
**200g / personne**

**SOPA DE ABÓBORA COM LEITE DE CÔCO - 8€**



*Velouté de Potimarron au Lait de Coco  
Perles de feta, Confit d'Oignon Rouge au Vinaigre Balsamique,  
Graines de Couge, Coriande  
Accompagnement : Toast au beurre à l'ail et herbe de provence*

**CALDO DE INHAME A MINEIRA - 8€**



*Vélouté d'Inghame, 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, oeuf  
Sauce au fromage - roquefort et grana padano -*

**SALADE TROPICAL 6€**



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

**ABOBRINHA RECHEADA DE FRANGO A ROÉE - 8€**



*Courgette Farcie au Poulet ou Végan  
Accompagnement gâteaux de riz, salade roquette et tomates séchées*

**CRÊPES DE TAPIOCA - 10€**



*Crêpe colorée à la farine de manioc (Sans Gluten) au betterave, épinard et carote  
Garniture houmous au curcuma, tabule et salade salpicão*

++++

**PLATS**  
**400g / personne**

**FEIJOADA À LA FRANÇAISE( le plat national brésilien) – 25 €**



*Cassoulet brésilien aux haricots noirs et viandes de canard, saucisses  
Accompagnement : riz blanc, salade verte, confiture tranches d'orange, e farofa\*  
\* farine de manioc assaisonnée à l'ail*

**FEIJOADA VEGAN ( le plat national brésilien) – 20 €**



*Cassoulet brésilien aux haricots noirs champignon, carotte, igname  
Accompagnement : riz blanc, salade verte, confiture tranches d'orange, e farofa\*  
\* farine de manioc assaisonnée à l'ail*



**MOQUECA DE BANANE - 18€**



*Ragoût de Banane Plantain, Lait de Coco, Poivron, Tomate, oignon, huile de dendé, coriande  
Accompagnements : Riz blanc, Farofa (farine de manioc assaisonné), Salade Verte*

**MOQUECA DE FRANGO - 20€**



*Ragoût de poulé, Lait de Coco, Poivron, Tomate, oignon, huile de dendé, coriande  
Accompagnement : Riz blanc, Farofa (farine de manioc assaisonné), Salade Verte*

**MOQUECA DE BACALHAU - 23€**

*Ragoût de Cabillau*

**CARNE DE PANELA COM LEGUMES – 22 €**



*Ragoût de bœuf, carotte, brécolis, oignon, sauce tomate, Armagnac  
Accompagnement : pomme et pomme de terre rotie au four et romarin*

**BACALHAU DO NORTE AVEC PIRÃO d' AÇAÍ - 25€**



*Cabillaud au four avec sauce de farine de manioc et Açaí (Baie Amazonienne)  
Accompagnement Riz au Four ( riz blanc avec maïs doux, carotte, brocolis)*

**Le plats sont non pimentés – Le piment sera mise à part à votre disposition !**

\*\*\*\*

## DESSERTS

Entre 150g et 200g / personne

### GLACES GOURMET ORIGINALES – 4€



*La boule – Avocat / Cacao, Igname / Noix de cajou ou Patate Douce / noix de coco  
+ sauce - Cacao ou Menthe*

### BRIGADEIROS NO COPO – 5€



*Trouffes de cacao, cacahuette ou noix de coco en verrine*

PUDIM DE COCO – 5€



*Crème caramel au noix de coco*

MANJAR – 5€



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

BAIÃO DE TRÊS – 4€



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

**BOISSON**  
**200 ml**

**CAIPIRINHA - 8€**



*Le cocktails aux citrons verts et aux fruits de saison et exotiques, sucre de canne à sucre et le Rhum brésilien. La CACHAÇA!*

**COCKTAIL DE FRUITS sans alcool – verre 300ml - 6€ ou 10€ dans les fruits**



*Jus de fruits pressés aux choix avec options soda en plus*

**L'EAU DETOX ou THÉS GLACÉS - 3€ le verre 300ml ou 9€ le litre**



*L'eau minérale Gingembre, citron, menthe, concombre, pomme, citron, cannelle, fruits rouges*

- ✓ Hibiscus, Gingembre, Orange
- ✓ Thé Vert, Menthe, Citron
- ✓ Ananas, Verveine, Basilic



**Café do Brésil - 2€**

*avec épices en option:*

*- Gingembre ou Piment ou Lait de Noix de Coco*

*et amour !*