

SOUPES ET SALADES

Salade mesclun	5
Mesclun salad Salada mesclun	
Salade de tomates	5
Tomato salad Salada de tomate	
Soupe portugaise	4
Portuguese Kale soup Caldo verde	
Soupe du jour	4
Soup of the day Sopa do dia	

TAPAS CHAUDES

Croquettes de morue	4 pour 5
Cod fritters Pastéis de bacalhau	
Calmars grillés	7
Grilled calamari Lulas grelhadas	
Calmars farcis	9
Stuffed calamari Lulas recheadas	
Palourdes au vin blanc	14
Clams in white wine Ameijoas, coentros e alho	
Pétoncles au safran et sambuca	2 pour 12
Scallops with safran and sambuca Vieiras, safrão e sambuca	
Boudin et ananas	9
Black chorizo and pineapple Morcela com ananas	
Crevettes à l'ail	9
Garlic shrimp Camarão ao alho	
Chorizo et champignons	8
Chorizo and mushrooms Cogumelos salteados con chouriço	
Poivrons piquillo farcis à la morue	2 pour 10
Stuffed piquillo peppers with salted cod Pimentos piquillo recheados de bacalhau	
Pieuvre grillée	16
Grilled octopus Polvo grelhado	

TAPAS FROIDES

Salade de pieuvre	14
Octopus salad Salada de polvo	
Tartare de thon	13
Tuna tartare Tartare de atum	
Assiette de charcuterie et fromages	18
Cold cuts and cheese platter Prato de charcutaria e queijos	
Pâté de foie de volaille	8
Poultry liver pâté Patê de fígado de galinha	
Pâté de sardine	6
Sardine pâté Patê de sardinha	

PLATS PRINCIPAUX

Morue « Vintage »	25
« Vintage » salted cod Bacalhau « Vintage »	
Riz de lotte et crevettes	23
Monk fish and shrimp rice Arroz de tamboril e camarão	
Cataplana du jour	M.P.
Cataplana of the day Cataplana do dia	
Agneau du Québec rôti	24
Roasted Quebec Lamb Enspado de borrego	
Surlonge sauce café	21
Sirloin with coffee sauce Bife à café	
Carré d'agneau	36
Rack of lamb Carré de cordeiro	
Filet de porc au porto	24
Pork tenderloin with port sauce Lombo de Porco ao Porto	
Arrivage du jour	M.P.
Catch of the day Chegada do dia	
Grillade de la mer	38 par personne
Grilled seafood platter Parrillada de marisco	