

NOS PLATS À *la Carte...*

SALADA TROPICAL - 17 €

Mix de feuilles, crevettes, dés d'ananas, tomates, copeaux de grana padano, et chips de manioc, vinaigrette au miel

TILAPIA VINAGRETE- 20 €

Filet de tilapia (poisson blanc) mariné au citron, poêlé. Servi avec un molho vinagrete (sauce vierge), riz et salade

CAMARAO ALHO E OLEO - 21 €

Gambas poêlées, ail et huile d'olive, puis fumées au barbecue. Servies avec riz et salade

BURGER DE FRANGO - 21 €

Effiloché de poulet, tranches d'ananas rôties, tranches de lard fumé, cheddar fumé, tomate, oignons rouges et sauce teriyaki maison. Accompagné de frites maison et salade

BURGER CARNE SECA - 22 €

Effiloché de bœuf du chef, en cuisson de 5 heures, cheddar fumé, tomate, oignons rouges, ketchup maison. Accompagné de frites maison, molho verde (sauce ail et persil) et salade

NOIX D'ENTRECÔTE BLACK ANGUS (250G) - 30 €

Tendre noix d'entrecôte Black Angus d'Uruguay. Accompagnée de frites de patate douce.

PICANHA MATURADA - 30 €

La reine du barbecue brésilien, maturée environ 20 à 30 jours, accompagnée de riz, haricots noirs et vinagrete à la brésilienne (type pico de gallo)

FEIJOADA - 22 €

C'est LE plat national ! Le cassoulet brésilien avec haricots noirs et viande de porc accompagné de riz, chou mijoté et farofa.

GRILLADES - 19€ AU BARBECUE

Viande au choix :

Galeto (poulet grillé)
Echine de porc
Médallions de poulet
Saucisse toscane

Accompagnements au choix :

Salade et frites maison ou riz et haricots noirs

MENU ENFANT 10€

Jusqu'à 12 ans

Boisson : sirop à l'eau

Plat au choix :

Pilons de poulet / jambon fumé au barbecue

Accompagnements au choix :

Riz et haricots noirs ou frites de patate douce

Dessert :

Une boule de glace ou
pudim de leite