

ENTRADA

QUEIJO DE AZEITÃO GRATINADO, REDUÇÃO DE VINHO MADEIRA DOCE, CROCANTE DE FRUTOS SECOS E TORRA DE PÃO DE SANTANA (2 PESSOAS)	€ 23.50
TRILOGIA DE PEIXES LOCAIS MARINADOS (2 PESSOAS)	€ 16.00
LAPAS GRELHADAS COM MANTEIGA DE ALHO	€ 13.50
TRUTA ARCO ÍRIS DO CHÃO DA RIBEIRA FUMADA NA QUINTA E MOLHO DE MEL DO SANTO DA SERRA	€ 13.50
CHICHARRO EM CROSTA CROCANTE, MOLHO TÁRTARO, CHIPS MILHO FRITO	€ 15.00
OSSO DE TUTANO ASSADO NO FORNO A CARVÃO, PÃO GRELHADO (2 PESSOAS)	€ 19.00

SOPA

GASPACHO ANDALUZ COM ERVAS DA QUINTA E CROUTONS DE PÃO DE SANTANA	€ 5.00
SOPA DE PEIXE DO ATLÂNTICO COM MARISCO, COENTROS	€ 9.00
SOPA DE TRIGO À CAMPONESA COM CARNE DE PORCO FUMADA	€ 7.00
SOPA DE TOMATE, CEBOLA, OVO ESCALFADO	€ 7.00

PEIXE

POLVO ASSADO À LAGAREIRO, PAPRIKA, PURÉ DE BATATA-DOCE FUMADA, CRUMBLE DE PRESUNTO	€ 26.00
BACALHAU COM BROA DE MILHO ASSADO NO FORNO A CARVÃO, BATATA À MURRO, BRÓCOLOS	€ 26.00
FILETE DE ESPADA PRETO SALTEADO COM BANANA E MOLHO DE MARACUJÁ COM VINHO MADEIRA	€ 21.00
MASSADA (BOULGOUR) DE MARISCO E PEIXE, COENTROS (2 PESSOAS)	€ 35.00

CARNE

BIFE À CALDEIRÃO VERDE RECHEADO DE QUEIJO ROQUEFORT EM CROSTA DE MASSA FOLHADA	€ 23.50
PERNIL DE BORREGO, PURÉ DE BATATA, BOLA DE BATATA-DOCE EM CROSTA DE AMÊNDOA, LEGUMES SALTEADOS	€ 26.50
LEITÃO EM FORNO DE LENHA, COUVE MINEIRA, CHIPS	€ 22.00

O GRELHADOR A CARVÃO | JOSPER

ESPETADA DE ATUM (200 g)	€ 22.00
CAMARÃO TIGRE 4/5 (2 UNIDADES)	€ 43.00
FRANGO ASSADO (1/2) NA BRASA À PORTUGUESA	€ 19.00
PEITO DE PATO	€ 18.00
MINI ENTRECOSTO EM MOLHO BBQ CASEIRO	€ 19.00
ACÉM DE NOVILHO	€ 21.50
COSTELETA DE VACA MATURADA (2 MESES)	€ 42.00
ESPETADA REGIONAL DE NOVILHO EM PAU DE LOURO	€ 23.50

GUARNIÇÃO: BATATA FRITA OU PURÉ DE BATATA
MOLHOS: BEARNÊS | MOLHO DE PIMENTA | MOLHO TRUFADO | CARIL DE MAÇA | MOLHO VILÃO

VEGETARIANO

SALADA CAPRESE COM TOMATE E QUEIJO FRESCO DO SANTO DA SERRA	€ 10.50 €
CARPACCIO DE BETERRABA ASSADA NA BRASA, NOZES CRISTALIZADAS, REQUEIJÃO DO SANTO DA SERRA, MENTA E MOLHO DE FRUTOS SILVESTRES	€ 10.00 €
RISOTTO DE TRIGO COM COGUMELOS DA SERRA, AVELÃ E QUEIJO DA ILHA	€ 11.50 €
HAMBÚRGUER DE COGUMELOS PORTOBELLO, COMPOTA CEBOLA ROXA, ABACATE E QUEIJO BRIE	€ 15.00 €
TORTELLINI VERDE COM RECHEIO DE QUEIJO, PURÉ DE AIPO E COGUMELOS	€ 16.00 €
ESPETADA VEGETARIANA, MILHO FRITO E SALADA	€ 15.00 €
BIFE VEGETARIANO À CALDEIRÃO VERDE	€ 15.00 €

ACOMPANHAMENTOS

LEGUMES REGIONAIS DA ÉPOCA SALTEADOS	€ 3.50
BATATA FRITA RÚSTICA COM ERVAS DA HORTA	€ 3.50
BATATAS SALTEADAS COM ALHO E SALSAS	€ 3.50
BATATA-DOCE ASSADAS COM MANTEIGA DE MEL DE CANA	€ 3.50
MILHO FRITO CASEIRO MOÍDO EM MOINHO DE ÁGUA	€ 3.50
COUVE DE SANTANA ESTUFADO COM TOUCINHO FUMADO	€ 3.50
ARROZ PORTUGUÊS CAROLINO	€ 3.50
PURÉ DE BATATA FUMADA	€ 3.50
SALADA MISTA	€ 3.00

SOBREMESA

TARTE TATIN DE ABÓBORA AMARELA, GELADO DE SALVA	€ 8.00
VASO DE MOUSSE DE CHOCOLATE CASEIRA, CREME E CROCANTE DE AVELÃ	€ 5.00
SURPRESA DE PISTACHIO EM CROSTA DE CHOCOLATE NEGRO	€ 9.00
TARTE FINA DE MAÇA, GELADO DE VINHO MADEIRA	€ 7.00
CHEESECAKE DE BATATA-DOCE, NOZES COM DULCE DE LECHE	€ 6.50
VEGAN PETIT GATEAU, SORBET DE FRUTOS VERMELHOS	€ 9.00
FRUTA LAMINADA	€ 5.00
GELADOS E SORBET CASEIROS	€ 5.00

COUVERT (PÃO E MANTEIGA) POR PESSOA €3.00

ALERGOGÊNICOS

ALGUNS PRATOS PODEM CONTER OS SEGUINTE ALERGONECIOS
CEREAIS . CRUSTACEOS . OVOS . AMENDOIM . SOJA . LACTOSE . FRUTOS SECOS . AIPO . MOSTARDA .
SESAMO . TREMOÇO . MARISCO . DIOXIDO DE ENXOFRE . SULFITOS

STARTER

GRATINATED AZEITÃO CHEESE, SWEET MADEIRA WINE REDUCTION, DRIED FRUITS AND A, TOAST OF TRADITIONAL SANTANA BREAD (2 PEOPLE)	€ 23.50
TRILOGY OF MARINATED LOCAL FISHES (2 PEOPLE)	€ 16.00
TRADITIONAL ROASTED LIMPETS WITH GARLIC BUTTER	€ 13.50
INHOUSE SMOKED RAINBOW TROUT FROM CHAO DA RIBEIRA WITH HONEY FROM SANTO DA SERRA	€ 13.50
HORSE MACKEREL IN A CRISPY CRUST, TARTAR SAUCE, CHIPS	€ 15.00
CHARCOAL OVEN ROASTED BONE MARROW, GRILLED BREAD (2 PEOPLE)	€ 19.00

SOUP

ANDALUSIAN GAZPACHO WITH HERBS AND SANTANA BREAD CROUTONS	€ 5.00
ATLANTIC FISH SOUP WITH SEA FOOD, CORIANDER	€ 9.00
TRADITIONAL HOMEMADE WHEAT SOUP, SMOKED PORK MEAT	€ 7.00
TOMATO SOUP WITH ONION, POACHED EGG	€ 7.00

FISH

ROASTED OCTOPUS "À LAGAREIRO ", PAPRIKA, SMOKED SWEET POTATO PUREE, CRISPY CURED HAM	26.00 €
ROASTED COD FISH IN CHARCOAL OVEN, ROASTED POTATOES, BROCCOLI	26.00 €
SAUTÉED BLACK SCABBARD FISH FILET WITH BANANA, PASSION FRUIT AND MADEIRA WINE SAUCE	21.00 €
"MASSADA" TRADITIONAL FISH AND SEA FOOD STEW WITH BOULGOUR, CORIANDER (2 PERSONS)	35.00 €

MEAT

BEEF TENDERLOIN "CALDEIRÃO VERDE", FILLED WITH ROQUEFORT CHEESE IN A PUFF PASTRY CRUST	€ 23.50
SLOW COOKEG LAMB LEG, MASH POTATOES, ALMONDS CRUSTED SWEET POTATOES BALL, SAUTEED VEGETABLES	€ 26.50
SUCKLING PIG SLOW COOKED IN A WOOD-FIRED OVEN, CABBAGE, CHIPS	€ 22.00

CHARCOAL OVEN | JOSPER GRILL

TUNA SKEWER (200G)	€ 22.00
TIGER PRAWN (2 UNITS)	€ 43.00
MARINATED CHICKEN (½) PORTUGUESE STYLE CHURRASCO	€ 19.00
DUCK BREAST	€ 18.00
PORK RIBS, MARINATED IN A HOMEMADE BBQ SAUCE	€ 19.00
BEEF RIBEYE	€ 21.50
DRY AGED BEEF CUTLET (2 MONTHS)	€ 42.00
REGIONAL BEEF SKEWER ON BAY LEAF WOOD	€ 23.50

GUARNISHING: FRENCH FRIES OR POTATO PUREE
SAUCE: BEARNÉS | PEPPER SAUCE | TRUFFLE SAUCE | APPLE CURRY

VEGETARIAN

CAPRESE SALAD WITH TOMATO AND FRESH CHEESE	€ 10.50 €
CHARRED BEETROOT CARPACCIO, CANDIED WALNUTS, RICOTTA CHEESE, MINT, RED BERRY SAUCE	€ 10.00 €
WHEAT RISOTTO WITH MUSHROOMS, HAZELNUTS AND AZOREAN CHEESE	€ 11.50 €
PORTOBELLO MUSHROOM BURGER, RED ONION COMPOTE, AVOCADO AND BRIE CHEESE	€ 15.00 €
VEGETARIAN "ESPETADA", FRIED POLENTA, FRENCH FRIES AND SALAD	€ 15.00 €
GREEN TORTELLINI STUFFED WITH CHEESE, CELERY PUREE AND MUSHROOMS	€ 16.00 €
BEEF TENDERLOIN CADEIRÃO VERDE STYLE (VEGETARIAN)	€ 15.00 €

GUARNISHING

SAUTÉED SEASONAL LOCAL VEGETABLES	€ 3.50
COUNTRY STYLE FRENCH FRIES WITH HERBS FROM THE GARDEN	€ 3.50
ROASTED POTATOES WITH GARLIC AND PARSLEY	€ 3.50
ROASTED SWEET POTATO WITH REGIONAL MOLASSES BUTTER	€ 3.50
FRIED CORNMEAL FROM THE MILL	€ 3.50
STEWED CABBAGE FROM SANTANA WITH SMOKED BACON	€ 3.50
PORTUGUESE RICE CAROLINO	€ 3.50
SMOKED MASH POTATO	€ 3.50
MIXED SALAD	€ 3.00

DESSERT

YELLOW PUMPKIN TATIN PIE, SAGE ICE CREAM	€ 8.00
VASE OF HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE, HAZELNUT CREAM AND CRUNCHY	€ 5.00
PISTACHIO SURPRISE IN DARK CHOCOLATE CRUST	€ 9.00
FINE CRUNCHY APPLE PIE, MADEIRA WINE ICE CREAM	€ 7.00
SWEET POTATO CHEESECAKE, WALNUT WITH DULCE DE LECHE	€ 6.50
VEGAN PETIT GATEAU, RED FRUITS SORBET	€ 9.00
SLICED FRUIT	€ 5.00
HOMEMADE ICE CREAM AND SORBET	€ 5.00

COUVERT (BREAD AND BUTTER) PER PERSON

€3.00

ALLERGENICS

SOME DISHES MAY CONTAIN THE FOLLOWING ALLERGENS
CEREALS . CRUSTACEANS . EGGS . PEANUTS . SOY . LACTOSE . DRIED FRUITS . CELERY
MUSTARD . SESAME . LUPINS . SHELLFISH . SULPHUR DIOXIDE . SULPHITES

VORSPEISEN

GRATINIERTER SCHAFSKÄSE IN EINER REDUZIERTEN SÜßEN MADEIRAWEINSOSSE TROCKENFRÜCHTE UND GETOASTETES SANTANA BROT (2 PERSONEN)	€ 23.50
TRILOGIE VON MARINIERTEN FISCHEN (2 PERSONEN)	€ 16.00
GEGRILLTE NAPFSCHNECKEN MIT KRÄUTERBUTTER	€ 13.50
HAUSGERÄUCHERTE REGENBOGENFORELLE AUS DEM <i>CHÃO DA RIBEIRA BACH</i> ABGERUNDET MIT HONIG	€ 13.50
STOCKMAKRELEN IN KNUSPRIGER KRUSTE, SOSSE TARTAR, CHIPS AUS GEBRATENE MAISWÜRFEL	€ 15.00
RINDERMARKKNOCHEN IM KOHLEOFEN GESCHMORT, GEGRILLTES BROT (2 PERSONEN)	€ 19.00

SUPPEN

ANDALUSISCHES GASPACHO MIT KRÄUTERN VON DER QUINTA UND BROT VON SANTANA-CROUTONS	€ 5.00
ATLANTIKFISCHSUPPE MIT MEERESFRÜCHTEN, KORIANDER	€ 9.00
BUCHWEIZENSUPPE MIT GERÄUCHERTEM SCHWEINEFLEISCH	€ 7.00
TOMATENSUPPE, POCHIERTES EI	€ 7.00

FISCHGERICHTE

OKTOPUS GESCHMORT À LAGAREIRO PAPRIKA, GERÄUCHERTES SÜßKARTOFFELPÜREE, SCHINKEN	€ 26.00
AUF DEM HOLZKOHLENGRILL IN EINER HAUSGEMACHTEN KÖRNERKRUSTE ZUBEREITETER KABELJAU SERVIERT MIT MADEIRENSISCHEN PELLKARTOFFELN	€ 26.00
DEGENFISCHFILET MIT BANANE, MARACUJASOSSE UND MADEIRAWEINSOßE	€ 21.00
BOULGOUR PFANNENGERICHT MIT MEERESFRÜCHTEN UND FISCH, KORIANDER (2 PERSONEN)	€ 35.00

FLEISCHGERICHTE

RINDERFILET <i>CALDEIRÃO VERDE</i> GEFÜLLT MIT ROQUEFORT CREME IM BLÄTTERTEIG SERVIERT	€ 23.50
GESCHMORTE LAMMHAXE, KARTOFFELPÜREE, SÜSSKARTOFFELBÄLLCHEN IN MANDELKRUSTE, UND SAUTIERTEM GEMÜSE ANGERICHTET	€ 26.50
SPANFERKEL IM HOLZOFEN, KOHLE MINEIRA ART, CHIPS	€ 22.00

JOSPER GRILL

THUNFISCHSPIEß (200g)	€ 22.00
RIESENGARNELEN 4/5 (2 EINHEITEN)	€ 43.00
HÄHNCHEN VOM GRILL AUF PORTUGIESISCHE ART ZUBEREITET	€ 19.00
ENTENBRUST	€ 18.00
MINI SPARERIBS MIT HAUSGEMACHTER BBQ SOßE	€ 19.00
RINDERHOCHRIPPE	€ 21.50
RINDERKOTELETT (2 MONATE)	€ 42.00
LANDESTYPISCHER RINDERSPIESS	€ 23.50

GARNIEREN: POMMES FRITES ODER KARTOFFELPÜREE
SOßEN: BERNAISE | PFEFFER | TRÜFFEL | APFEL-CURRY

VEGETARISCHE GERICHTE

SALAT CAPRESE MIT TOMATE UND FRISCHKÄSE	€ 10.50
ROTE-BETE-CARPACCIO, KRISTALLISIERTE NÜSSE, FRISCHKÄSE AUS SANTO DA SERRA MINZE UND EINER WALDBEERENSOßE	€ 10.00
WEIZENRISOTTO MIT WALDPILZEN, HASELNUSS- UND INSELKÄSE	€ 11.50
PORTOBELLO-PILZ-BURGER, ROTE ZWIEBEL-KOMPOTT AVOCADO UND BRIE KÄSE	€ 15.00
GRÜNE TORTELLINI GEFÜLLT MIT KÄSE, SELLERIEPÜREE UND PILZEN	€ 16.00
VEGETARISCHER SPIEß, FRITTIERTER MAIS, POMMES FRITES UND SALAT	€ 15.00
GEMÜSESTEAK CALDEIRÃO VERDE MIT ROQUEFORTKÄSE GEFÜLLT, IM BLÄTTERTEIG SERVIERT	€ 15.00

BEILAGEN

SAUTIERTES, REGIONALES /SAISONALES GEMÜSE	€ 3.50
HAUSGEMACHTE POMMES FRITES ABGESCHMECKT MIT KRÄUTERN AUS DEM HAUSGARTEN	€ 3.50
BRATKARTOFFELN, MIT KNOBLAUCH UND PETERSILIE VERFEINERT	€ 3.50
SÜßKARTOFFEL MIT ZUCKERROHRBUTTER	€ 3.50
HAUSGEMACHTER <i>MILHO FRITO</i> – GEBRATENER MAISBREI	€ 3.50
MIT SPECK GEBRATENER KOHL AUS SANTANA	€ 3.50
PORTUGIESISCHER REIS <i>CAROLINO</i>	€ 3.50
GERÄUCHERTES KARTOFFELPÜREE	€ 3.50
GEMISCHTER SALAT	€ 3.00

NACHSPEISEN

TATIN TARTE AUS GELBEN KÜRBIS, SALBEI-EIS	€ 8.00
HAUSGEMACHTES SCHOKOLADENMOUSSE, KROKANTE HASELNUSSCREME	€ 5.00
PISTAZIENÜBERRASCHUNG IN EINER KRUSTE DUNKLER SCHOKOLADE	€ 9.00
APFELSTRUDEL MIT MADEIRAWEIN EIS	€ 7.00
SÜSSKARTOFFEL-CHEESECAKE MIT NÜSSEN UND KONDENSMILCH	€ 6.50
VEGANES PETIT GÂTEAU (KLEINES KÜCHLEIN), SORBET AUS ROTEN FRÜCHTEN	€ 9.00
TROPISCHE FRÜCHTE (SCHNEIDEN)	€ 5.00
HAUSGEMACHTE EISCREME	€ 5.00

COUVERT (BROT UND BUTTER) PRO PERSON

€3.00

ALLERGENE

BITTE BEACHTEN SIE, DASS DIE ZUTATEN, DIE BEI DER HERSTELLUNG UND ZUBEREITUNG UNSERER SPEISEN VERWENDET WERDEN, FOLGENDE ALLERGENE ENTHALTEN KÖNNEN: GLUTENHALTIGE GETREIDEPRODUKTE, KREBSTIERE, EIER, FISCH, ERDNÜSSE, SOJA, MILCHPRODUKTE, NÜSSE, SELLERIE, SENF, SESAMSAMEN, SCHWEFELDIOXIDE ODER SULFITE, WEICHTIERE UND LUPINEN.

ENTREES

FROMAGE AZEITÃO GRATINE, REDUCTION DE VIN MADERE DOUX, FRUITS SECS ET TOAST DE PAIN TRADITIONNEL, SANTANA (2 PERSONNES)	€ 23.50
TRILOGIE AU POISSONS LOCAUX MARINES (2 PERSONNES)	€ 16.00
PATELLES ROTIES AU BEURRE A L'AIL	€ 13.50
TRUITE ARC-EN-CIEL FUMÉE MAISON DE <i>CHÃO DA RIBEIRA</i> , SAUCE AU MIEL DE SANTO DA SERRA	€ 13.50
MAQUEREAU EN CROUTE CROUSTILLANTE, SAUCE TARTARE, FRITES	€ 15.00
OS À MOELLE AU FOUR À CHARBON ET PAIN GRILLÉ	€ 19.00

SOUPES

GAZPACHO ANDALOUS AUX HERBES ET CROUTONS DE PAIN SANTANA	€ 5.00
SOUPE DE POISSONS AVEC FRUITS DE MER, CORIANDRE	€ 9.00
SOUPE CAMPAGNARDE DE BLE ET VIANDE DE PORC FUMÉE	€ 7.00
SOUPE AU TOMATE, ŒUF POCHE	€ 7.00

POISSONS

POULPE ROTI AU FOUR A CHARBON, POMME DE TERRE SAUTEES ET OIGNON COMPOTE	€ 26.00
MORUE ROTI AU FOUR A CHARBON, CROUTE DE PAIN DE MAÏS, POMME TERRE SAUTEES ET JAMBON CRU	€ 26.00
FILET DE SABRE NOIR SAUTE, BANANE ROTI, SAUCE AUX FRUITS DE LA PASSION ET VIN DE MADERE	€ 21.00
RAGOUT DE POISSON ET FRUITS DE MER "MASSADA" AVEC BOULGOUR, CORIANDRE (2 PERSONNES)	€ 35.00

VIANDE

FILET DE BOEUF <i>CALDEIRAO VERDE</i> FARCI AU ROQUEFORT, CUIT EN FEUILLETAGE	€ 23.50
GIGOT D'AGNEAU, PUREE AU POMMES, BOULE PATATE DOUCE EN CROUTE D'AMANDES, LEGUMES SAUTES	€ 26.50
COCHON DE LAIT CUIT AU FOUR A BOIS, CHOU, FRITES	€ 22.00

CHARBON DE BOIS GRILL | JOSPER GRILL

BROCHETTE DE THON	€ 22.00
CREVETTE GEANTE TIGREE	€ 43.00
POULET MARINE A LA PORTUGAISE <i>CHURRASCO</i>	€ 19.00
POITRINE DE CANARD	€ 18.00
COTES LEVEES AU SAUCE BARBECUE	€ 19.00
ENTRECÔTE DE BOUEF	€ 21.50
CÔTE DE BOEUF MATURÉES (2 Mois)	€ 42.00
BROCHETTE DE BOEUF RÉGIONAL SUR BOIS DE LAURIER	€ 23.50

ACCOMPAGNEMENT: FRITES OU PUREE DE POMMES DE TERRE
SAUCE: BEARNÈS | SAUCE AU POIVRE | SAUCE TRUFFEE | CARI AUX POMME

VEGETARIEN

SALADE CAPRESE DE TOMATE ET FROMAGE FRAIS	€ 10.50
CARPACCIO DE BETTERAVE ROTIE A LA BRAISE, NOIX CAMELISEES, BROUSSE DE VACHE DE <i>SANTO SERRA</i> , SAUCE FRUITS ROUGES	€ 10.00
RISOTTO DE BLE ET CHAMPIGNONS, NOISETTES ET FROMAGE DES <i>AÇORES</i>	€ 11.50
BURGER AUX CHAMPIGNONS PORTOBELLO, COMPOTE D'OIGNONS ROUGES, AVOCAT ET FROMAGE	€ 15.00
GREEN TORTELENI VERT FOURRE AU FROMAGE, PUREE DE CELERI ET CHAMPIGNONS	€ 16.00
ESPETADA VEGETARIENNE, POLENTA FRITE, FRITES ET SALADE	€ 15.00
FILET VEGETARIAN <i>CALDEIRAO VERDE</i> FARCI AU ROQUEFORT, CUIT EN FEUILLETAGE	€ 15.00

GARNITURES

POELEE DE LEGUMES REGIONAUX	€ 3.50
POMMES FRITES RUSTIQUES AUX HERBES DU JARDIN	€ 3.50
POMME DE TERRE SAUTÉE A L'AIL ET AU PERSIL	€ 3.50
PATATE DOUCE ROTIE AU BEURRE DE MELASSE REGIONALE	€ 3.50
MAÏS FRIT DU MOULIN	€ 3.50
CHOUX DE <i>SANTANA</i> CUIT A L'ÉTUVE ET LARD FUME	€ 3.50
RIZ PORTUGAIS <i>CAROLINO</i>	€ 3.50
PUREE DE POMME DE TERRE FUMÉE	€ 3.50
SALAD SIMPLE	€ 3.00

DESSERTS

TATIN DE CITROUILLE JAUNE, GLACE SALVA	€ 8.00
VASE DE MOUSSE AU CHOCOLATE MAISON, CREME DE NOISETTE ET CROUSTILLANT	€ 5.00
SURPRISE DE PISTACHE EN CROUTE DE CHOCOLAT NOIR	€ 9.00
TARTE FINE CROUSTILLANTE AUX POMMES, GLACE AU VIN MADERE	€ 7.00
CHEESECAKE DE PATATE DOUCE, DULCE DE LECHE AU NOIX	€ 6.50
FONDANT AU CHOCOLAT VEGAN, GLACE FRUITS ROUGES	€ 9.00
PLAT AUX FRUITS DE LA SAISON	€ 5.00
GLACES ET SORBETS MAISON	€ 5.00

COUVERT (PAIN ET DU BEURRE) PAR PERSONNE

€3.00

ALLERGENES

LES INGREDIENTS UTILISES DANS LA CONFECTION ET/OU LA PREPARATION DE NOS PLATS PEUVENT CONTENIR LES ALLERGENES SUIVANTS :
CEREALES CONTENANT DU GLUTEN . CRUSTACES . ŒUFS . CACAHOUETES . SOJA . PRODUITS LAITIERS . FRUITS A COQUE
CELERI . MOUTARDE . GRAINES DE SESAME . DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES . MOLLUSQUES . GRAINES DE LUPIN

