

## APERITIFS

- 1. CREVETTES À L'AIL ET À L'HUILE** 60 R\$  
Crevettes sautées aux poivrons, oignons et farofa
- 2. APPÂT DE POISSON** 45 R\$  
12 lanières de filet de poisson panées
- 3. FRITES** 30 R\$  
Frites (Pommes de terre maison)
- 4. MANIOC FRIT** 30 R\$  
Manioc à la sauce rosée
- 5. FILET MIGNON TRANCHÉ** 55 R\$  
Lanières de filet mignon aux poivrons colorés et chips
- 6. FROMAGE GRILLÉ** 30 R\$  
12 dés de fromage local coalho au miel
- 7. NOIX DE CAJOU** 25 R\$  
Portion de Noix de Cajou
- 8. POULET CROUSTILLANT** 35 R\$  
Poulet pané au panko, sauce piquante
- 9. MIX BEIRA PISCINA** 45 R\$  
Mélange de calabresa, viande, bacon et manioc, agrémenté d'oignons rouges et de champignons
- 10. PASTELS** 40 R\$  
Feuilletés au fromage et fines herbes

## ENTREES

- 1. ROULEAUX DE COURGETTES** 30 R\$  
Tranches de courgettes grillées aux tomates séchées et sauce verte
- 2. THON POÊLÉ** 40 R\$  
Thon poêlé avec salade verte
- 3. TARTARE DE SAUMON** 50 R\$  
2 tartares de saumon sur des tranches de concombre japonais, agrémentés de gelée de poivrons et de sauce asiatique
- 4. BRUSCHETTA À LA TOMATE** 28 R\$  
3 tranches de pain brioché aux tomates cerises, ricotta et coalho
- 5. MAKI** 45 R\$  
4 rouleaux de crevettes panés au fromage frais, agrémentés de ciboulette et de teriyaki

- 6. TARTINE À L'AVOCAT** 28 R\$  
Toast brioché à la crème d'avocat, oignon, tomate, citron, poivron, garni de crevettes
- 7. PANIER DE SAVEURS** 40 R\$  
Panier de parmesan croustillant avec sauce à la menthe rafraîchissante et sauce tomates cerises, avocat et crevettes
- 8. CEVICHE** 48 R\$  
Dés de bar ou de saumon avec une sauce aux agrumes à base de fruits de la passion, garnis de noix de cajou et de mangue

## POISSON

- 1. SIRIGADO GRILLÉ** 95 R\$  
Filet de Sirigado avec riz au brocoli, légumes et sauce aux tomates cerises
- 2. SAUMON TERIYAKI** 95 R\$  
Filet de saumon avec légumes sautés
- 3. POULPE GRILLÉ** 95 R\$  
Tentacules de poulpe avec oignons rouges, tomates cerises et légumes
- 4. THON AU BEURRE CITRONNÉ** 80 R\$  
Thon poêlé en croûte de sésame, câpres et salade
- 5. HOMARD AU BEURRE AUX HERBES** 165 R\$  
Ragoût de homard au beurre aux herbes avec spaghettis de légumes et riz aux châtaignes
- 6. RAGOÛT DE POISSON** 90 R\$  
Filet de poisson à la sauce coco, œuf et riz blanc
- 7. RAGOÛT DE CREVETTES** 80 R\$  
Crevettes à la sauce coco, huile de palme et riz blanc

## RISOTTOS

- 1. RISOTTO AUX FRUITS DE MER** 80 R\$  
Riz Arborio, crevettes, poulpe et poisson
- 2. RISOTTO AUX CHAMPIGNONS** 75 R\$  
Riz Arborio aux champignons sautés au beurre et agrémenté de gorgonzola
- 3. RISOTTO AUX POIREAUX** 75 R\$  
Riz Arborio, parmesan et poireaux sautés au beurre, agrémenté de farofa de manioc

## PÂTES

1. SPAGHETTI AUX CREVETTES 78 R\$  
Pâtes aux crevettes et sauce tomate maison
2. SPAGHETTI AU PARMESAN 55 R\$  
Pâtes au parmesan
3. PENNE AU PESTO 50 R\$  
Pâtes au basilic et sauce au parmesan
4. MATRICIANA 55 R\$  
Penne ou spaghettis à la sauce tomate maison et bacon, parsemés de basilic

## VIANDES

1. FILET MIGNON 80 R\$  
Médailon de filet mignon accompagné de Manioc au beurre
2. FILET MIGNON DE PORC 85 R\$  
Filet de porc avec risotto aux champignons au beurre
3. STEAK HACHÉ À CHEVAL 60 R\$  
Steak de bœuf haché avec frites et œuf au plat
4. POULET NORDESTINO 70 R\$  
Filet de poulet grillé avec purée de potiron, quiabo sauté au beurre et sauce du chef

## SALADES

1. SALADE CÉSAR 75 R\$  
Laitue de roche, lamelles au parmesan, croûtons, tomates cerises, bacon, œuf et poulet croustillant
2. SALADE TROPICALE 70 R\$  
Laitues mélangées, mangue, ananas, oignon rouge, tomates cerises, poulet pané et crevettes locales
3. SALADE BRÉSIL 45 R\$  
Cornichons Cearense, mangue, oignon rouge, persil, tomates cerises, maïs et paprika
4. SALADE VERA 50 R\$  
Dés de mangue, avocat, oignon rouge et crevettes géantes sélectionnées

## SANDWICHES

1. SANDWICH JAMBON FROMAGE 30 R\$  
Tranches de pain complet avec fromage, jambon, blanc de dinde et tomate
2. CROQUE MONSIEUR 55 R\$  
Tranches de pain complet au beurre avec sauce béchamel, fromage, jambon, parmesan et salade de chou
3. HAMBURGER VVT 65 R\$  
Pain brioché, viande artisanale, bacon, cheddar, laitue, sauce et pommes de terre rustiques

## ACCOMPAGNEMENTS

1. RIZ AU BROCOLI 20 R\$
2. RIZ À L'OIGNON 15 R\$
3. SPAGHETTI À L'AIL ET À L'HUILE 30 R\$
4. FRITES 30 R\$
5. MANIOC 30 R\$
6. LÉGUMES SAUTÉS 25 R\$

## DESSERTS

1. COCADA VERATHERESA 30 R\$  
Cocada dans un panier de chocolat avec glace vanille
2. BROWNIE 35 R\$  
Brownie avec glace vanille et chantilly au gingembre
3. FLOR DO SERTÃO 42 R\$  
Crème de pitaya glacé
4. PETIT GÂTEAU 35 R\$  
Petit gâteau au chocolat avec glace vanille
5. BOULE DE GLACE FRITE 42 R\$  
Glace écossaise enrobée de cornflakes, zeste de citron de Sicile
6. GLACE 25 R\$  
Glace écossaise vanille, napolitaine et chocolat avec biscuit Edith
7. CARPACCIO D'ANANAS 22 R\$  
Fines tranches d'ananas à la menthe et au miel
8. GLAÇAGE À LA MANGUE 28 R\$  
Mousse de mangue aux fruits de la passion frais