

APÉRITIFS & SNACKS

1. NOIX DE CAJOU GRILLÉES 30 R\$
Portion de noix de cajou grillées de la région

2. FROMAGE GRILLÉ AU MIEL 30 R\$
Cubes de fromage coalho grillés, servis avec du miel d'abeille naturel

3. FRITES MAISON 36 R\$
Frites maison double caisson

4. PASTÉIS 40 R\$
Beignets garnis de fromage aux fines herbes ou de poulet mijoté

5. POULET CROUSTILLANT 35 R\$
Bouchées de poulet panées dans de la chapelure, accompagnées d'une sauce épicée

6. BRUSCHETTA AUX TOMATES 35 R\$
Tranches de pain brioché garnies de tomates cerises, cream cheese et fromage coalho

7. TARTINE À L'AVOCAT 35 R\$
Toasts garnis de crème d'avocat, oignon rouge, tomate, citron, poivre noir et crevettes

8. HOT ROLL AU SAUMON 40 R\$
Rouleaux de riz panés aux algues, saumon et cream cheese, accompagnés de sauce tare

9. HOT ROLL AU THON 38 R\$
Rouleaux de riz panés aux algues, thon et cream cheese, accompagnés de sauce tare

10. HOT ROLL AUX CREVETTES 38 R\$
Rouleaux de riz panés aux algues, crevettes régionales et cream cheese, accompagnés de sauce tare

ENTRÉES

1. ROULEAUX DE COURGETTES 30 R\$
Fines tranches de courgette grillées, garnies de tomates séchées, laitue et sauce verte

2. THON MI-CUIT 40 R\$
Lamelles de thon légèrement saisies, servies avec salade verte et une touche de sauce tare

3. TARTARE DE SAUMON 50 R\$
Dés de saumon avec oignon rouge et zeste de citron, assaisonnés de poivre noir, sésame et sauce tare

4. MAKI 60 R\$
Makis panés aux crevettes, cream cheese, oignon rouge, ciboulette et sauce teriyaki

5. CEVICHE 55 R\$
Dés de saumon et de robalo marinés dans une sauce au fruit de la passion, accompagnés de mangue fraîche, noix de cajou croquantes et fruit de la passion frais

SANDWICHES

1. CROQUE-JAMBON-FROMAGE 30 R\$
Pain complet, fromage, jambon, blanc de dinde et tomate

2. HAMBURGER VVT 65 R\$
Pain brioché, steak artisanal, bacon, cheddar, laitue, sauce aigre-douce aux oignons et frites maison.

SALADES

1. SALADE CÉSAR 80 R\$
Laitue iceberg, copeaux de parmesan, croûtons, tomates cerises, bacon, œuf et poulet croustillant

4. SALADE BRÉSIL 45 R\$
Dés de mangue, avocat, oignon rouge et grosses crevettes régionales, garnis de graines de fruit de la passion fraîches

5. POKE 75 R\$
Riz japonais, saumon cru, crevettes, mangue, concombre japonais, avocat, cream cheese et oignons frits croustillants

POISSONS & FRUITS DE MER

1. MÉROU GRILLÉ 95 R\$
Filet de mérou accompagné de riz au brocoli, légumes sautés et sauce aux tomates cerises

1. SPAGHETTI AUX CREVETTES 78 R\$
Spaghetti aux crevettes grillées et sauce tomate maison

2. SAUMON TERIYAKI 95 R\$
Filet de saumon servi avec riz aux châtaignes de cajou, spaghetti de légumes sautés au beurre de la ferme

2. SPAGHETTI AU PARMESAN 55 R\$
Spaghetti au beurre et parmesan

5. MOQUECA DE POISSON 110 R\$
Filet de poisson mijoté dans une sauce au lait de coco, servi avec œuf et riz blanc

3. PENNE AU PESTO 50 R\$
Penne à la sauce pesto au basilic et parmesan

7. THON GRILLÉ 75 R\$
Filet de thon accompagné de légumes grillés, patate douce, carotte, fraises, betterave, oignons, brocoli et chou-fleur

4. MATRICIANA 55 R\$
Penne ou spaghetti à la sauce tomate maison, bacon, basilic et jaune d'œuf

VIANDES

1. FILET MIGNON 85 R\$
Filet mignon accompagné de manioc cuit au beurre, nappé de sauce barbecue

3. STEAK À CHEVAL 66 R\$
Steak de bœuf grillé, servi avec frites maison et œuf au plat

4. PICANHA GRILLÉE 120 R\$
250g de picanha argentine, accompagnée de pommes de terre rustiques et d'ananas grillé

RISOTTOS

1. RISOTTO AUX FRUITS DE MER 110 R\$
Riz Arborio, crevettes, poulpe, poisson, vin blanc, lait de coco et farofa croustillante

1. COCADA VERATHERESA 30 R\$
Cocada crémeuse servie dans une coupe en chocolat avec glace à la crème et sauce au chocolat

2. BROWNIE 38 R\$
Brownie aux cacahuètes et noix de cajou, nappé de chocolat et servi avec glace à la crème

3. PETIT GÂTEAU 35 R\$
Gâteau au chocolat fondant servi avec glace à la crème

4. GLACES 25 R\$
Deux boules de glace (vanille, napolitaine ou chocolat) accompagnées de biscuits Edith

5. CARPACCIO D'ANANAS 22 R\$
Fines tranches d'ananas, menthe fraîche et miel

6. GLACÉ À LA MANGUE 30 R\$
Crème de mangue mixée, garnie de biscuit émietté et de fruit de la passion frais

7. CHEESECAKE 40 R\$
Cheesecake crémeux sur base de biscuit, accompagné d'un coulis au fruit de la passion, à l'ananas ou à la fraise

ACCOMPAGNEMENTS

1. RIZ AU BROCOLI 20 R\$

2. RIZ AUX OIGNONS 15 R\$

3. SPAGHETTI À L'AIL ET À L'HUILE D'OLIVE 30 R\$

4. LÉGUMES SAUTÉS 25 R\$