

MENUS DE DÉJEUNER





Couvert, eau, plat principal,
dessert et café

€ **18**

LUNDI

Risotto aux crevettes et au citron vert ¹

Blanc de poulet aux légumes rôtis et au quinoa ²

Morue en tranches avec épinards, purée de pois chiches, pain de maïs et œuf poché

Risotto aux champignons [V]

DESSERT

Crêpe aux pommes, caramel salé et glace à la vanille

Fruits

MARDI

Risotto aux crevettes et au citron vert ¹

Joue de porc avec purée de marrons et légumes

Ragoût de poisson traditionnel avec pâtes, poivrons grillés et sauce à la coriandre

Falafel avec salade et sauce au yaourt [V] ²

DESSERT

Brownie au chocolat

Fruits

TVA incluse. Aucun plat, produit alimentaire ou boisson ne peut être facturé s'il n'est pas demandé par le client ou s'il n'est pas consommé. Les aliments préparés dans notre restaurant peuvent contenir des ingrédients allergènes: lactose, gluten, fruits à coque, arachides, sésame, oeufs, lupins, crustacés, mollusques, poissons, moutarde, soja, sulfites et céleri. Si vous êtes allergique ou intolérant à un de ces ingrédients, veuillez en informer votre serveur.

¹ plat du Chef

² option saine

[V] végétarien

MERCREDI

Risotto aux crevettes et au citron vert ¹

Cuisse de poulet avec gnocchi de pommes de terre, potiron rôti et épinards

Burger de thon frais avec épinards, mayonnaise à l'ail rôti et chips de graisse

Curry de céréales, noix de coco et légumes avec du boulgour [V] ²

DESSERT

Tarte au citron et au granola

Fruits

JEUDI

Risotto aux crevettes et au citron vert ¹

Steak de veau avec frites et œuf au plat

Beignet de pieuvre avec riz aux haricots

Burrata avec quinoa et légumes rôtis [V] ²

DESSERT

Banane croquante et glace à la vanille

Fruits

TVA incluse. Aucun plat, produit alimentaire ou boisson ne peut être facturé s'il n'est pas demandé par le client ou s'il n'est pas consommé. Les aliments préparés dans notre restaurant peuvent contenir des ingrédients allergènes: lactose, gluten, fruits à coque, arachides, sésame, oeufs, lupins, crustacés, mollusques, poissons, moutarde, soja, sulfites et céleri. Si vous êtes allergique ou intolérant à un de ces ingrédients, veuillez en informer votre serveur.

¹ plat du Chef

² option saine

[V] végétarien

VENDREDI

Risotto aux crevettes et au citron vert ¹

Filet de porc avec purée de pommes de terre

Espadon croustillant aux asperges et risotto au citron

Patate douce avec légumes rôtis et noix [V] ²

DESSERT

Poire pochée aux épices avec granola et yaourt grec

Fruits

TVA incluse. Aucun plat, produit alimentaire ou boisson ne peut être facturé s'il n'est pas demandé par le client ou s'il n'est pas consommé. Les aliments préparés dans notre restaurant peuvent contenir des ingrédients allergènes: lactose, gluten, fruits à coque, arachides, sésame, oeufs, lupins, crustacés, mollusques, poissons, moutarde, soja, sulfites et céleri. Si vous êtes allergique ou intolérant à un de ces ingrédients, veuillez en informer votre serveur.

¹ plat du Chef

² option saine

[V] végétarien

BLUE

BISTROT

R. Barata Salgueiro 55, 1250-189 Lisboa @blue.lisboa