



Plaisirs de la Ria Formosa

Menu

Couvert	€	2,00
Panier de pain	”	1,50
Fromage	”	3,50
Oeufs de sardine	”	15,00

Entrées

08 Crevettes	€	17,00
09 Gambas de L'algarve	”	17,00
10 Crevettes Bouillies	”	12,00
11 Crevettes Rouges sautées à L'ail	”	17,00
15 Crevettes tigrées grillées	”	25,00
16 Crevettes mousqueton sur l'assiette	”	45,00
17 Crevettes tigrées (géant) grillées	”	25,00
18 Brochette de crevettes	”	19,00
30 Palourdes sautées à L'ail	”	19,00
31 Coque blanche	”	15,00
40 Moules sautées à L'ail	”	15,00
50 Tellines sautées à L'ail	”	17,00
60 Couteaux sautés à L'ail	”	19,00
70 Crevettes Frites à L'ail (portion)	”	18,00
80 Huitres (la douzaine)	”	20,00
81 Coquillages Pousse pieds	”	Prix du Jour
82 Coquilles St Jacques frites à L'ail (portion)	”	19,00
84 Coquillages Murex	”	Prix du Jour
90 Crabe Tourteau farci	”	Prix du Jour
91 Crabe Tourteau Royal farci >1,5 kg	”	Prix du Jour
92 Homard	”	Prix du Jour
93 Langouste	”	Prix du Jour
94 Crabe Araignée	”	Prix du Jour
95 Écrevisse (Algarve)	”	Prix du Jour
96 Crabe Etrille	”	Prix du Jour
320 Plateau de fruits de mer a la Prazeres	”	49,00
321 Plateau de fruits de mer du "chef	”	85,00

Poissons Grillés ou sur la Tuile

100 Bar sauvage (au Kg)	€	Prix du Jour
110 Dorade sauvage (au Kg)	”	Prix du Jour
120 Sole sauvage (au Kg)	”	Prix du Jour
140 Thon aux oignons (au Kg)	”	19,00
150 Saumon (portion)	”	15,00
152 Morue sur la tuile (portion)	”	19,00
153 Lotte sur une tuile (portion)	”	19,00

Suggestions du Chef

160	<i>Poulpe à la Prazeres</i>	€	19,00
170	<i>Poulpe Frit</i>	”	19,00
171	<i>Poulpe grillé</i>	”	19,00
180	<i>Poulpe sur la tuile</i>	”	19,00
200	<i>Mixte de Fruits de Mer</i>	”	18,00
210	<i>Mixte ”à la Prazeres” (fruits de mer et viande)</i>	”	16,00
250	<i>Calamars (bâtonnets) avec riz et tomates</i>	”	15,00
280	<i>”Xarém” (soupe de maïs/polenta) et coquillages</i>	”	15,00
300	<i>Crevettes au curry et ananas</i>	”	15,00

Viandes

350	<i>Porc noir (Porco Preto spécialité de l’Alentejo) avec crevettes</i>	”	19,00
362	<i>Côtelettes d’Agneau grillées</i>	”	19,00
365	<i>Steak sur une pierre chaude</i>	”	20,00
366	<i>Steak sur la pierre chaude avec crevette rouge</i>	”	22,00

Brochettes (servies avec Crevettes rouge)

370	<i>Bœuf</i>	€	19,00
380	<i>Poulpe</i>	”	19,00
390	<i>Lotte avec bacon et chorizo</i>	”	19,00
400	<i>Terre et mer (viande et poisson)</i>	”	19,00
402	<i>Gambas tigrées</i>	”	25,00

Plats de Riz dans un pot en terre cuite.(portion)

405	<i>Homard (2 personnes)</i>	€	Prix du Jour
406	<i>Langouste (2 personnes)</i>	”	Prix du Jour
410	<i>Fruits de Mer</i>	”	17,00
420	<i>Lotte et crevettes</i>	”	17,00
430	<i>Couteaux</i>	”	17,00
450	<i>Poulpe</i>	”	17,00

Cataplans Aux fruits de mer (pour 2 personnes)

45 min de préparation

500	<i>Fruits de Mer uniquement</i>	€	45,00
510	<i>Lotte</i>	”	45,00
530	<i>Poulpe</i>	”	45,00

Plats Végétariens

538	<i>Pâtes Sautées avec des légumes</i>	”	13,00
539	<i>Omelette aux champignons</i>	”	12,00
540	<i>Légumes sur la tuile</i>	”	15,00

Menu d’Enfants avec des frites

570	<i>Poulet pané</i>	”	10,00
580	<i>Poisson pané</i>	”	10,00

