éLeBê

póvoa

bienvenue

Couvert 4,6€
le pain, le beurre du chef et l'huile ´d'olive du producteur

soupes

Crème de légumes 3,4€
crème de légumes frais

entrées côté terre

Fondue aux trois fromages 9,9€
gratin aux trois fromages

Oeufs et roquette truffée 10,9€
l'œuf sur un lit de roquette, enrichi de lard fumé, noix et de champignons sauvages

Nid d'oiseau 10,9€
champignon Portobello farci au lard caramélisé et aux œufs de caille

Salade éLeBê 12,9€
laitue, tomates cerises, fromage parmesan, noix, fruits tropicaux, saumon fumé, et arrosé d'un mélange de Porto rouge et de vinaigre balsamique

Mélange d'entrées - 5 choix 44€
choisissez cinq entrées de la liste ci-dessus et créez votre menu de dégustation (crevettes tigrées non incluses)

entrées côté mer

Carpaccio de poulpe 11,9€
de fines lamelles de poulpe mou, huile de truffe, roquette et fruits secs

Coquilles Saint-Jacques 18,9€
avec du citron et de l'ail
(5 unités de fraîcheur et de saveur)

Poêlée de gambas 24,9€
gamba géante sautée à l'huile d'olive, à l'ail et à la sauce piquante du chef
(deux personnes)

Crevettes tigrées grillées 49,8€
recette traditionnelle avec deux crevettes tigrées qui sont ouvertes et assaisonnées d'une sauce au beurre piquante

TVA incluse au taux en vigueur.

éLeBê

póvoa

suggestions de poisson

Filet de bar aux amandes 19,8€
servi avec un risotto à la tomate

Morue éLeBê 24,8€
la sauce est son secret et la purée de pomme de terre est son partenaire idéal

Filet de mérou frais 24,4€
garni de bimi tendre et succulent

Tentacule de poulpe à l'ail 25,9€
garniture de pomme de terre farcie de mayonnaise à l'ail et de fanes de navet à la portugaise

Tagliatelles et crevettes tigrées 39€
crevettes tigrées servies avec des pâtes au pesto et basilic

Riz au bar et aux crevettes 54€
(à partager)

suggestions de viande

Poulet chimichurri 19,9€
le goût, les arômes et le risotto risotto aux champignons

Rôti de veau de mamie 22,4€
rôti lentement et légèrement sucré aux marrons sauvages

Steak campagnard 23,8€
le steak de "vazia" et les accompagnements glouton

Steak de mamie Gustinha 23,9€
le bœuf, le secret de grand-mère et jambon de montagne

Chevreau rôti au four* 25,9€ -52€
recette traditionnelle rôti lentement, garni avec des pommes de terre rôtieset les germes

pâtes et risottos

Risotto aux champignons 19,6€
garni de champignons frais et de fromage

Tagliatelle montagne et mer 19,8€
garni de gambas, champignons, pesto et basilic

Risotto à la morue et crevettes 21,8€
aromatisé dans un bouillon de crevettes, des pousses de navet du champ et du fromage

menu enfant

Bolognaise du chef 13,5€

garnitures

Risotto aux champignons	3,9€
Risotto aux tomates	3,9€
Purée de patate	3,9€
Pommes (frites/au four)	3,9€

Caprisserra
DESDE 1994
CABRITO TRASMONTANO

* Viande tendre et savoureuse, provenant de chevreaux nourris exclusivement au lait maternel et aux pâturages naturels des montagnes de Trás-os-Montes. Produite selon des méthodes traditionnelles et certifiée Appellation d'Origine Protégée (AOP).

AOP - Appellation d'Origine Protégée

TVA incluse au taux en vigueur.

éLeBê

póvoa

desserts

Trilogie de fruits 8,9€
fruits tropicaux

Mousse au chocolat 8,9€
servie dans une tasse en
biscuit où tout est à savourer

Tiramisú 8,9€
la tradition italienne

Tarte aux poires portugaises 8,9€
recette secrète du chef

Noix de coco et citrouille 9,4€
parfaite combinaison entre
noix de coco et citrouille avec
la fraîcheur de glacé

Café délicat 12,8€
café expresso servi avec
trois petits morceaux de
nos desserts faits maison

elebe.pt elebept elebe.restaurant es

TVA incluse au taux en vigueur.