

FR



# MENU

[WWW.MONTESINHO.COM](http://WWW.MONTESINHO.COM)





## ENTRÉES

1. PAIN	2,00€
2. OLIVES	1,85€
3. PATÉ (SARDINE, CRABE OU THON)	2,85€
4. PLANCHE DE FROMAGE	5,50€
5. PLANCHE DE CHARCUTERIE	5,50€
6. PAIN REGIONAL GRILLÉ TARTINER À L'HUILE D'OLIVE ET D'AIL	2,50€
7. "PATANISCAS" DE MORUE (4 UN)	3,00€
8. CHAMPIGNONS SAUTÉS	5,50€
9. CHORIZO GRILLÉ AVEC CHÂTAIGNES	6,50€
10. VIANDE MARINÉ AU VIN D'AIL	6,50€
11. PETIT GÂTEAU SALÉ AU SANGLIER	6,50€
12. PICA-PAU (PETITS MORCEAUX DE VEAU GRILLÉS)	6,50€
13. CROQUETTES DE ALHEIRA (4 UNI)	3,00€
14. BEIGNET DE MORUE (4 UNI)	3,00€
15. FRITES TRADITIONELLES	3,85€
16. SALADE COMPOSÉE	4,50€
17. SALADE DE SARDINE	5,50€
18. SALADE DE MORUE	5,50€

## SOUPES

19. SOUPE DU JOUR (VARIE DURANT LA SEMAINE: BROCOLI, ÉPINARD, CHOUX OU NAVET)	2,75€
AUTRES (SELON LA DISPONIBILITÉ):	
20. SOUPE AUX CHAMPIGNONS	3,00€
21. SOUPE AUX CHOUX VERTS	2,75€
22. SOUPE À LA "TRANSMONTANA"	2,75€
23. BOUILLON DE POULET	2,75€
24. CRÈME AUX FRUITS DE MER	3,00€
25. SOUPE DE POISSON	3,00€

## PLATS

26. PIZZA MAISON (30 MIN)	10,00€
27. FRANCESINHA (30MIN)	9,00€
28. HAMBURGUER	8,50€
29. SALADE COMPOSÉE	8,50€
30. SALADE COMPOSÉE AVEC FROMAGE ET MORCEAUX DE NOIX	8,50€
31. MENU ENFANT	6,50€
32. AIGUILLETTE DE DINDE	8,50€
33. SAUMON GRILLÉ	10,50€
34. PAVÉ DE VIANDE DE VEAU TRANSMONTANO	11,00€
35. POULET BRAISÉ PICANT	8,50€
36. PLATS DU JOUR (SELON LA DISPONIBILITÉ) -CALAMAR MIJOTÉ À LA SAUCE TOMATE -VIANDE MIJOTÉ AVEC CHAMPIGNON -STEACK À LA PORTUGUAISE	9,50€

## PLATS REGIONAL

(SUR COMANDE ET POUR 4 PERSONNES MINIMUM)

37. SANGLIER MIJOTÉ DANS UN CHAUDRON AVEC CHÂTAIGNES	12,50€
38. CHAMPIGNON AVEC CHORIZO DE VINHAIS	11,00€
39. CASSOULET À LA TRANSMONTANA (OU AU SANGLIER)	11,00€
40. PÔT AU FEU À LA PORTUGUAISE	12,50€
41. "BUTELO" ACOMPAGNÉ DE HARICOTS DE BARGES	12,50€
42. RIZ DE POULPE	11,00€
43. HARICOT AVEC CHOUX ET VIANDE FUMÉE	11,00€
44. SECRETS DE PORC " BISÁRO" RÔTI AVEC COMPOTE DE POMMES ET CHÂTAIGNES	11,00€
45. TRUITE DE "ESCABECHE"	11,00€
46. MORUE "À BRAZ"	10,00€
47. MORUE À LA CRÈME	10,00€
48. "PATANISCAS" DE MORUE ACOMPAGNÉ DE SON RIZ AUX HARICOTS	10,00€
49. CÔTELETTES DE PORC À L'OIGNON	10,00€
50. FILETS DE MAQUEREAU ACOMPAGNÉ DE SON RIZ À LA TOMATE	10,00€
51. STEAK DE THON À L'OIGNON	12,50€

## DESSERT

(VARIE SELON LA DISPONIBILITÉ)

52. MOUSSE AUX CHOCOLAT AVEC ZESTES D' AMENDE OU AVEC MORCEAUX DE NOIX	2,50€
53. CRÈME BRULÉE FAITE MAISON	2,50€
54. CONFITURE DE FRAISE AVEC GLACE À LA VANILLE	2,50€
55. GÂTEAU "COLCHÃO DE NOIVA"	2,50€
56. CONFITURE DE POTIRON AVEC MORCEAUX DE NOIX	2,75€
57. PUDDING DE TANTE RAQUEL	2,75€
58. PUDDING AUX CHÂTAIGNES	2,75€
59. PUDDING "MOLOTOF"	2,75€
60. CRÊPE (AU CHOCOLAT OU AU VIN DE PORTO)	3,75€
61. GLACE À LA TASSE	3,95€
62. FRUIT D'ÉPOQUE	2,50€

## PÂTISSERIE

AU MOINS DEUX TYPES DE GÂTEAUX DISPONIBLES CHAQUE JOUR. DEMANDER LA DISPONIBILITÉ.

63. BRIOCHE	2,50€
64. CAKE AU CACAO ET BANANE	1,50€
65. TARTE AU MIEL, NOIX ET CANNELLE	2,75€
66. GATEAU À LA POMME	2,75€
67. GATEAU À LA CHÂTAIGNES	3,00€
68. GATEAU À LA BETERRAVE ET CACAO	2,50€
69. GATEAU AU CHOCOLAT	2,50€

## SNACK BAR

70. . SANDWICHES (FROMAGE, JAMBON OU LES DEUX )	2,20€
71. SANDWICHES AU JAMBON DE PAYS	3,00€
72. TARTINE (PAIN TRADICIONEL)	2,20€
73. CROQUE MONSIEUR (PAIN TRADICIONEL)	3,50€
74. HAMBURGUER	5,50€

## BOISSONS

75. EAU MINÉRALE 0,33L	0,90€
76. EAU MINÉRALE 0,50L	1,10€
77. EAU MINÉRALE 1,50L	1,90€
78. EAU GAZEUSE 0,20L	1,10€
79. RÉFRIGÉRANT 0,20L	1,30€
80. RÉFRIGÉRANT 0,33L	1,40€
81. COMPAL (JUS DE FRUIT) 0,25L	1,40€
82. COCA-COLA 0,33L	1,50€
83. JUS D'ORANGE PRESSÉE 0,25L	2,80€
84. LIMONADE 0,33L	1,80€
85. VERRE DE VIN (ROUGE OU BLANC)	1,00€
86. BIÈRE 0,20L	1,00€
87. BIÈRE 0,33L	1,30€

(DIVERSITÉ DE BIÈRES EXPOSÉES AU BAR)

## VIN REGIONAL

(VOIR L'EXPOSANT AU BAR.)

VIN: ROUGE, BLANC ET ROSÉ.

REGIONS DEMARQUÉES AU NORD DU PORTUGAL:

MINHO, DOURO E TRÁS-OS-MONTES

## VIN DE PORTO

(VOIR L'EXPOSANT AU BAR)

RENSEIGNEZ-VOUS SUR LES DIFFÉRENTES VARIÉTÉS ET APPRENEZ-EN PLUS SUR CÉT "EX-LIBRIS" DU PORTUGAL.

Le vin de Porto est une liqueur, naturel et fortifié, produit depuis le XVIIe siècle, exclusivement à partir de raisins de la région du Douro (la plus ancienne dans le monde), dans le nord du Portugal à environ 100 km de la ville de Porto, dans des conditions humaines et naturelles très particulières.

Régua et Pinhão sont les principaux centres de production. Le nom "Porto" est dû au fait que ce vin est stocké et expédié depuis les nombreuses caves sur les rives du fleuve Douro, à Vila Nova de Gaia (Porto).

Ce qui différencie le vin de Porto des autres vins, hormis son climat unique, est que la fermentation du vin n'est pas complète et qu'elle est arrêtée à un stade précoce (deux à trois jours après le début) par l'addition d'une eau-de-vie neutre (avec environ 77º d'alcool). Ainsi, le vin de Porto est un vin naturellement doux (puisque le sucre naturel des raisins ne se transforme pas complètement en alcool) et plus fort que les autres vins (entre 19 et 22 ° d'alcool).

Un vin idéal pour toute circonstance, comme un apéritif ou après un repas ou simplement pour savourer la douceur et l'excellence d'un vin unique au monde.

## CAFÉTÉRIA

88. CAFÉ /DÉCAFÉINÉ	0,80€
89. CAFÉ AUX LAIT (PETIT)	0,80€
90. ORGE	0,80€
91. CAFÉ DOUBLE	1,50€
92. CAFÉ AUX LAIT (MOYEN)	1,50€
93. CAFÉ AUX LAIT GALÃO(GRAND)	1,60€
94. CAPUCCINO / MOCACCINO	1,60€
95. LAIT AU CHOCOLAT	1,30€
96. CHOCOLAT CHAUD	1,60€
97. THÉ (INFUSION)	1,10€

## EAUX-DE-VIE ET LIQUEUR

(VOIR L'EXPOSANT AU BAR.)

RENSEIGNEZ-VOUS SUR LES GRANDES VARIÉTÉS D'EAUX-DE-VIE ET DE LIQUEURS PORTUGAISES.