

ENTRÉES

SPÉCIALITÉS SUÉDOISES

“Toast Skagen” toast suédois aux crevettes à l’aneth	
Velouté de poisson et fruits de mer “Marstrand”	
(*) S.O.S. (Smör, Ost, Sill) plat d’Harengs de la Baltique, fromage et pain croustillant “Knäcke”	
(*) Gravad Lax, saumon mariné, sauce moutarde et toast	
(*) Rouleaux de saumon fumé farcis au skagen, aux œufs de saumon	
(*) “Le Royal Akvavit” Selection de spécialités suédoises, toast, pain croustillant “Knäcke”	

(*) Verre d’Akvavit (3cl) est recommandé

Burrata, cerise confite, poudre d’olive, rucula	
Tentacules de poulpe grillé, pomme de terre confite à l’ail et à l’huile d’olive	
Carpaccio de bœuf, grain de moutarde, copeaux de fromage.....	
Crevettes sautées à l’ail et au “Piri-Piri”	
Soupe de poisson avec pâtes coudes dans le style du pêcheur de Quarteira.....	
Jambon Ibérique de l’Alentejo “Vara Negra”	
Carpaccio de lá mer, saumon et crevettes, sauce à l’avocat et à la banane, purée de tomates rôties	
Vol-au-Vent de Saint-Jacques et crevettes, champignons, poivrons et sauce aux fruits de mer	
Foie gras maison au chutney de saison	

COUVERT

Par personne: Pain, Beurre, Huile d’olive vierge, Pâte du jour

Extra: Pain | Beurre | Bol d’olives | Pâte du jour

DE LA MER

Pavé de saumon grillé, purée de citrouille, gremolata, amandes grillées au citron vert	
Tagliolini de crevettes, palourdes, ail et persil	
Filet de bar, riz aux crevettes	
Crevettes sautées à l’ail et laurier, riz.....	
Curry de crevettes Akvavit façon, riz blanc et cardamome.....	
Filet Sole, sauce à l’aneth et oeufs de poisson, pommes de terre bouillies au beurre de thym	

DE LA MER AVEC TRADITION PORTUGAISE

Ragoût de cabillaud à notre façon	
Cabillaud doré, oignons caramélisés et tranches de pommes de terre frites en rondelles	
“Canja Ameijoas” Bouillon de palourdes, ail et coriandre	
“Cataplana à Algarvia” Porc, crevettes, palourdes, à l’ail, tomate, oignons, poivrons, riz blanc	

DE LA TERRE

Riz crémeux au canard	
Travers de porc cuits à basse température, sauce fumée, salade coleslaw	
Cuisse de canard confite, sauce au miel et à l’orange, rösti de pommes de terre	
Feuilleté de poulet farci aux au bacon, tomates séchées et olives, sauce à la moutarde, pommes de terre gratinées à l’échalote	
Joues de porc ibérique, purée de pommes de terre, fromage fumée, grain de moutarde	
Jarret d’agneau braisé, purée de pommes de terre à la truffe, poireaux, poudre de menthe	
Surlonge Black Angus grillée, pommes de terre domino, asperges, champignons, sauce chimichurri	
Filet de bœuf sauce poivre et cognac, purée de pommes de terre	

VÉGÉTARIEN

Tofu fumé grillé, purée du chef, légumes du jour	
Chou-fleur fumé au four, noix de cajou et tahini, pistache, gremolata à l’huile d’olive verte	

PASTA

Tagliolini à la sauce tomate, zeste de parmesan et basilic	
Raviolis du jour	
Lasagne bolognaise	
Lasagne aux crevettes, sauce aux fruits de mer et aux épinards	

ACCOMPAGNEMENTS

Chips maison - Pommes de terre au four - Riz blanc - Tagliolini	
Salade mixte - Légumes du jour	
Crème d’épinards - Sauté de champignons au bacon	
Purée de pommes de terre à la truffe - Gratin de pommes de terre à l’échalote	



LES DESSERTS

Crème brûlée.....	
Crêpes suédoises, chantilly, chocolat et noisette, confiture de framboises, glace vanille.....	
Gâteau crémeux aux oranges de l'Algarve, glace à la cannelle et à l'orange	
Mousse au chocolat au cassis.....	
Profiteroles maison avec glace vanille et chocolat chaud	
Gâteau crémeux au chocolat et chantilly	
Tartelette aux pommes et au poires, sauce et glace à la vanille.....	
Tiramisú au pistache.....	
“Norrskén” Meringue crémeuse, gâteau et glace, flambée au rhum	

Crème glacée (par boule)

Vanille, Fraise, Chocolat,.....	
Café, Menthe-Chocolat, Pistache, Banofi	

Sorbet (par boule)

Mangue, Framboise, Orange & Cannelle, Citron, Chocolat 80%	
--	-------

Tous les ingrédients ne sont pas décrits sur le menu, veuillez nous faire savoir si vous avez un régime alimentaire spécifique.



F R A N Ç A I S