

*Laissez-vous embarquer et découvrez nos spécialités Luso-Brésiliennes !
De Porto à Rio, il n'y a qu'un saut...*

Repas d'affaires, repas de famille... (20 couverts maximum)

Vente à emporter

Réservations acceptées : jusqu'à 13h le midi / jusqu'à 20h le soir

Prix net service compris

Ouvert du Mardi au Dimanche

Mardi au Samedi: 12h-15h / 19h-23h

Dimanche : 12h-15h / fermé le soir

Réservez au : 01 30 49 09 89

Le Rodizio ? C'est une viande de qualité et des morceaux exceptionnels...

Vous pensez que les viandes sont consommées de la même manière partout dans le monde ?

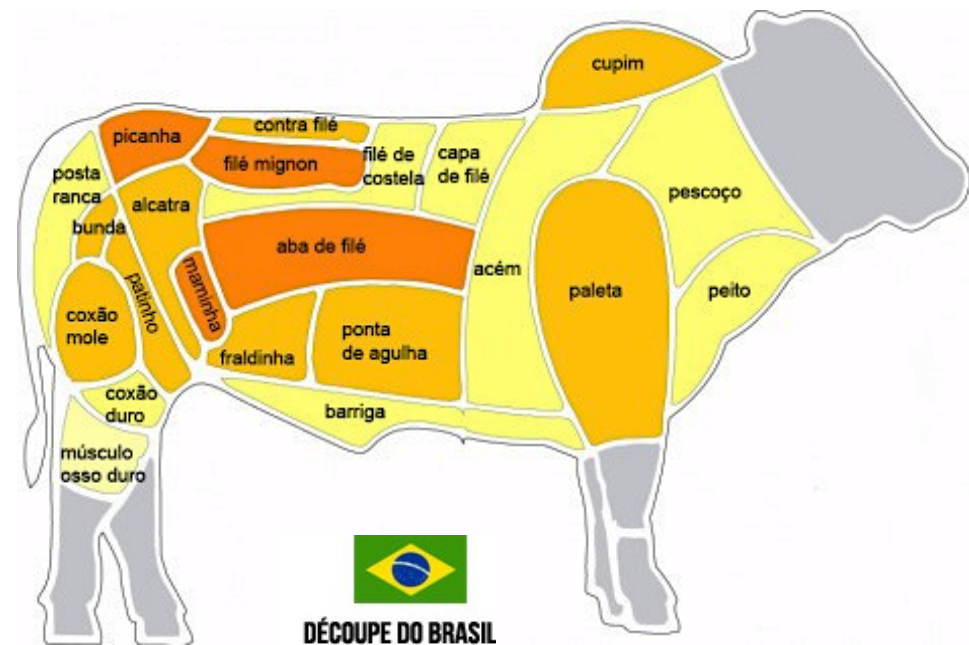
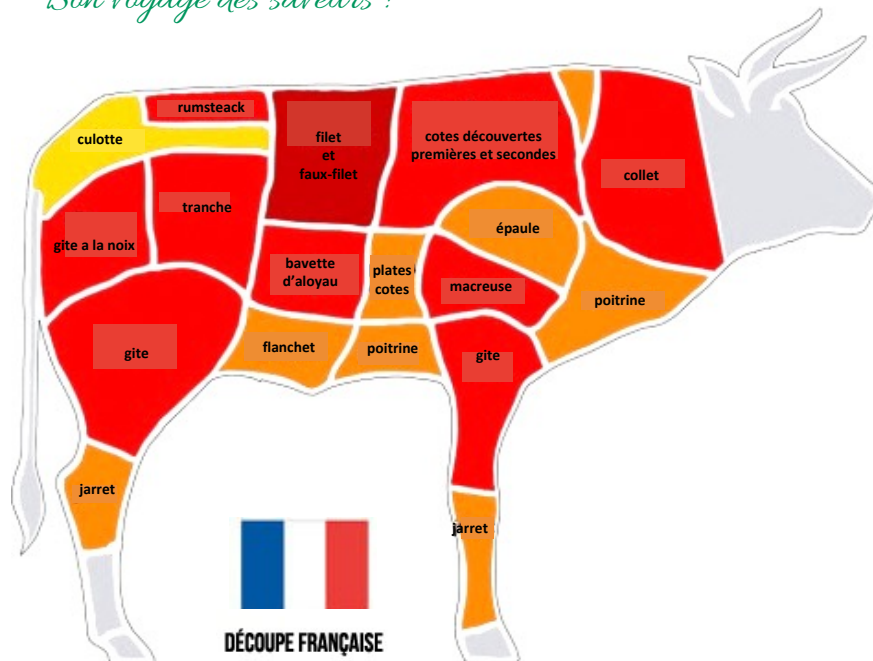
Et bien non, selon les cultures et les utilisations, nous n'utilisons pas tous les mêmes morceaux.

Prenez le boeuf par exemple. Avez-vous déjà entendu parler de la Picanha ?

Non ? C'est normal. Ce morceau roi au Brésil correspond en France à l'*aiguillette de rumsteak*. Un morceau qui a disparu au fil du temps des étals des bouchers. Plus traditionnellement appelée pointe de Rumsteak, c'est un morceau très tendre, tranché dans la partie haute de la cuisse (à la base de la queue) qui *se déguste saignant*... Impossible d'y résister!

La particularité du morceau provient de sa coupe et de sa forme. Il se présente comme un énorme magret de canard, c'est à dire une belle pièce de viande recouverte d'une couche de gras moelleux. C'est ce gras qui va donner en fondant sous la chaleur du grill ce goût si recherché et caractéristique. Délicatement grillé, cela donne un morceau de boeuf aux saveurs d'Amérique du Sud.

Bon voyage des saveurs !



Apéritifs - *Apéritivos*

Kir 10cl (cassis, mûre, pêche)	
Kir Vin blanc.....	5,50€
Kir PortoRio (vin vert).....	5,50€
Kir Pétillant Plexus.....	6,50€
Kir Royal.....	10,50€
Coupe de champagne 10cl.....	10,00€
J&B 4cl.....	7,00€
J&B 4cl soda.....	7,50€
Jack Daniel's Bourbon 4cl.....	8,50€
Cardhu 12ans 4cl.....	9,50€
Nikka 4cl (Whisky Japonnais).....	10,00€
Martini Rouge ou Blanc 6cl.....	6,50€
Porto Blanc Lagrima 6cl.....	7,00€
Porto Rouge Quinta Da Pacheca 10ans 6cl.....	8,50€
Moscatel do Douro Favaio 6cl.....	7,00€
Ricard 2cl.....	5,50€
Martini Bière 20cl.....	7,50€
(Martini 4cl, bière 16cl)	

Bières - *Cervejas* 5,50€

Super Bock 33cl
Sagres 33cl
Super Bock sans alcool 33cl

Planche Apéritive Porc Noir

Placa Apéritivo Porco Preto

Saucisson portugais, jambon cru
Salpicão, presunto

2 personnes - 2 pessoas.....25,00€

Cocktails - *Cocktails*

Caipirinha 6cl.....	8,50€
(Cachaça, citron vert, sucre de canne)	
Caipirinha au miel 6cl.....	9,00€
(Cachaça, citron vert, miel)	
Caipirão 6cl.....	9,00€
(Licor Beirão, citron vert, sucre)	
Caipreta 6cl.....	9,00€
(Vodka Black, citron vert)	
Mojito 18cl.....	9,00€
(Rhum cubain 6cl, soda, jus de citron vert, menthe, sucre)	
Cuba libre 25cl.....	8,50€
(Rhum cubain 6cl, Coca-cola, citron vert)	
Tequila Sunrise 20cl.....	8,50€
(Tequila 6cl, jus d'orange, sirop de grenadine)	

Sans alcool - *Sem alcool* 6,00€

Cocktail de jus de fruits 20cl
(Mangue, goyave, orange, sirop de fraise)
Virgin Caipirinha 10cl
(Citron vert, sucre, 7up)
Virgin Mojito 20cl
(Feuille de menthe, citron vert, sucre, 7up)

Frappés - *Batidas* 8,50€

Frappé citron - *Batida de limão* 10cl
(Cachaça 6cl, jus de citron et sucre)
Frappé coco - *Batida de coco* 10cl
(Rhum blanc 6cl, lait de coco et sucre)
Frappé fruit de la passion - *Batida maracujá* 10cl
(Cachaça 6cl, jus de fruits de la passion et sucre)

Sodas et jus de fruits - *Sodas e Sumos*

Ice tea pêche 25cl.....	4,00€
Coca-cola 33cl.....	4,50€
Coca-cola zéro 33cl.....	4,50€
Guarana Antarctica pichet 25cl.....	3,50€
Guarana Antarctica pichet 50cl.....	5,50€
Guarana Antarctica 1,5L.....	9,00€
Sumol Ananas 30cl.....	4,50€
Sumol Orange 30cl.....	4,50€
Jus de fruits Compal 20cl.....	4,00€
(Nectar: Orange, ananas, passion, pomme)	
Sirops.....	1,00€
(Fraise, Menthe, Grenadine)	
Sirop Eau.....	2,00€
Sirop Soda.....	3,00€

Eaux - *Aguas* 50cl 100cl

Eau minérale
Vittel 3,00€...4,50€
Eau gazeuse
Agua das Pedras.....4,00€...5,50€
San Pellegrino.....4,00€...5,50€





Entrées - Entradas*

Œuf Mimosa - *Ovo Mimosa*.....6,00€

Salade Suine - *Salada Suina*.....6,90€
(Oreilles de porc)

Galet de viande - *Disco de carne*.....7,50€

Salade tropicale - *Salada tropical*.....12,00€
(Crevettes, avocat, mangue, vin, mayonnaise, ketchup)

Salade de Poulpe - *Salada de polvo Algarve*.....14,50€
(Poulpe, huile d'olive, oignons, persil, vinaigre de vin)

Beignets - *Empadinhos*.....8,00€
(Poulet, maïs, olives, tomates, oignons)

Assortiment de petits fours X6- *Salgadinhos*.....10,00€
(2 fromage, 2 crevettes, 2 poulet)

Beignets de morue X6 - *Pasteis de bacalhau*.....12,00€
(Morue, oignons, persil, oeuf, pommes de terre, piment doux)

Demi-saucisse flambée à la Cachaça/1pers - *Linguiça Cachaça*.....10,50€

Saucisse flambée à la Cachaça/2pers - *Linguiça Cachaça*.....16,50€

Assiette Serrana Porc noir - *Prato Serrano Porco preto*.....18,00€
(Jambon cru, saucisse fumé, Porc noir)

Gambas flambées au Cognac - *Gambas com Cognac*.....12,50€





Plats-Pratos

Viandes Porc, Boeuf, Poulet - *Carnes, Porco, Vaca, Frango*

<i>Bitoque</i>	16,00€
(Boeuf/steak, oeuf au plat, pickles, frites, riz, salade)	
<i>Picanha</i> - Aiguillette de rumsteak Boeuf, traditionnel Brésil Sud.....	24,50€
(Servi avec : riz, farofa, haricots noirs, banane plantin, choux vert)	
<i>Virada a PortoRio</i>	19,50€
(Grillade de porc, poitrine fumée, saucisse, oeuf, riz, farofa, haricots noirs, banane plantin, choux vert)	
Poulet grillé - <i>Frango grelhado</i>	12,50€
Filet de poulet pané - <i>Filé de Frango panado</i>	14,50€
Travers de porc - <i>Costelinha</i>	14,50€
Pavé de rumsteak - <i>Naco de vaca</i>	19,50€
Brochette de boeuf - <i>Espetada devaca</i>	19,50€
Brochette tropicale - <i>Espetada tropical</i>	28,00€
(Gambas, boeuf et ananas)	
Entrecôte façon PortoRio - <i>File de costela PortoRio</i>	24,50€
(Beurre, anchois, ail, persil)	

Viandes au barbecue Boeuf - *Carnes no churrascoVaca*

Rumsteak - <i>Contra file</i>	22,50€
Aiguillettes de rumsteack - <i>Picanha</i>	24,50€
Churrasco Mixte - <i>Churrasco misturado</i>	28,00€
(Boeuf, Porc, Poulet)	

Sauce 2,00€

Chimichurri : Origan, Laurier, Poivre noir, Sel, Huile d'olive, Vinaigre de vin
 Colonel : Poitrine fumée, Crème liquide, Moutarde, Mayonnaise, Paprika, Ail, Citron vert
 Verte : Ail, Oignon, Œuf, Coriandre, Ciboulette, Sel
 Roquefort : Roquefort, Lait, Beurre

Poissons - *Peixes*

Merlu frit - <i>Pescada frita</i>	12,50€
Surgelé	
Morue grillée - <i>Bacalhau assado</i>	19,80€
(Morue sèche salée, huile d'olive, ail, oignons cru)	
Poulpe Lagareiro- <i>Polvo a Lagareiro Algarve</i>	35,00€
Surgelé (Poulpe grillé, huile d'olive, ail, persil, vinaigre de vin)	
Gambas Flambées à la tequila - <i>Gambas com tequila</i>	28,50€
Surgelé	

Poisson frais selon arrivage

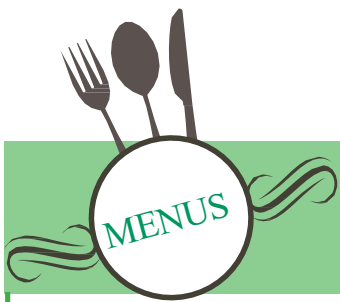
Assiette végétarienne.....	15,00€
(Servi avec : riz, farofa, haricots noirs, banane plantin, choux vert)	

Garniture au choix :

Frites, riz, pommes sautées,
pâtes, pommes vapeur,
haricots verts

Suppléments :

Assiette Banane plantin.....	4,50€
Garniture.....	4,00€
Boîte à emporter.....	1,00€



Du mardi au vendredi MIDI uniquement - sauf jours fériés

Menu 16,90€

(Entrée + plat **ou** plat + dessert)

Menu 18,90€

(Entrée + plat + dessert)

1 entrée au choix :

Oeuf Mimosa
Salade Suina
Empadinhas

1 plat au choix :

Travers de Porc
Pièce de bœuf grillée
Poulet grillé
Merlu frit

1 dessert au choix :

Molotoff
Riz au lait
Coupe de glace 2 boules
Tarte aux pommes

Accompagnement au choix : Frites, pommes sautées, pommes vapeur, riz, pâtes, haricots verts

Menu *PortoRio* 30,00€

1 entrée au choix :

Galets de viande
Assortiment de petits fours
Salade Suina

1 plat au choix:

Rumsteck
Virada a Portorio
Morue Grillée

1 dessert au choix :

Mousse fruit de la passion
Quidim
Molotov

Menu enfant 9,50€

(jusqu'à 12 ans)

1 plat au choix:

Bitoque Picado
(steack-oeuf/boeuf)
Poulet grillé
Filet de poulet pané

1 dessert au choix :

Riz au lait
Mousse au chocolat
Coupe de glace 2 boules au choix

1 boisson au choix :

Sumol 30cl
Compal 20cl
Guaranà 20cl
Coca-Cola 33cl
Sirop à l'eau ou soda

Rodizio 35,00€

(Vendredi soir, samedi soir et dimanche midi)

Assortiment de viandes au churrasco
(saucisse de porc, aile de poulet, cuisse de poulet, blanc de poulet avec poitrine de porc fumé, coeur de poulet, palette de porc, coeur de tendre de tranche, gîte à la noix, aiguillettes de rumsteak).

Service à volonté.

Accompagnements : riz, haricots noirs, banane plantin, choux vert, farofa

Ananas grillé

Réservation conseillée.

Rodizio possible tous les jours, sur réservation uniquement, 72h à l'avance.

Fromages- Queijos

Fromage au lait de vache - <i>Queijo da Serra Vaca</i>	6,50€
Fromage au lait de chèvre - <i>Queijo da Serra Cabra</i>	8,00€
Duo fromage pâte de Goyave - <i>Goiabada</i>	9,00€



Desserts - Sobremesas*

Mousse au chocolat - <i>Mousse de chocolate</i>	6,50€
Douceur Portorio - <i>Doce a Portorio</i>	7,50€
Crème brûlée - <i>Leite creme queimado</i>	6,50€
Salade de fruits frais - <i>Salada de frutas frescas</i>	6,50€
Flan Portugais - <i>Pudim</i>	6,50€
(Lait, oeuf, caramel)	
Flan noix de coco - <i>Quindim</i>	7,00€
(Jaune d'oeuf, lait coco, coco râpé, sucre)	
Riz au lait - <i>Arroz doce</i>	6,00€
Molotof - <i>Molotov</i>	6,00€
(Blanc d'oeuf, caramel)	
Pastels à la crème X2 - <i>Pasteis de natas Canelas</i>	7,50€
(Oeuf, lait, farine, sucre, pâte feuilletée, zeste de citron, cannelle)	
Natiroles - <i>Natirolas</i>	8,50€
(2 pasteis de natas, 2 boules vanille, chocolat chaud)	
Tarte aux pommes maison - <i>Torta de maçã caseira</i>	6,50€
Tarte Portorio - <i>Torta Portorio</i>	7,80€
(Tarte pommes, glace vanille, chocolat chaud, coco râpé)	
Mousse fruit de la passion - <i>Mousse de maracuja</i>	7,50€
(Lait concentré, purée passion)	
Ananas cannelle grillé - <i>Abacaxi</i> (3 tranches).....	6,80€
Ananas flambé au Rhum - <i>Ananas com Rum</i>	8,00€
Banane flambée au Rhum - <i>Banana com Rum</i>	8,00€

Café Porto Rio.....4,90€
(1 boule de glace au choix, crème fouettée)

Café ou Thé gourmand - *Café ou chá guloso*.....8,50€
(1 Pastel de natas, 1 gourmandise choco, 1 quindim coco)



Glaces- Gelados

Vanille, café, chocolat noir, rhum-raisin, pistache,
coco, menthe chocolat

Sorbets Fraise, citron vert, cassis, ananas, passion, mangue

Coupe 1 boule au choix.....	3,00€
Coupe 2 boules au choix.....	5,50€
Coupe 2 boules au choix + liqueur.....	9,00€
Coupe 3 boules au choix.....	8,00€
Coupe Carnaval.....	8,50€
(citron vert, mangue, passion, lait coco, crème fouettée)	
Banana Tanga.....	9,00€
(banane, 1 boule de vanille, 1 coco, 1 ananas, chocolat chaud, crème fouettée)	
Dame blanche.....	8,00€
(2 boules de vanille, chocolat chaud, crème fouettée)	
Café liégeois.....	8,00€
(2 boules de café, sauce rhum-café chaud, crème fouettée)	
Chocolat liégeois.....	8,00€
(2 boules de chocolat, chocolat chaud, crème fouettée)	
Supplément crème fouettée.....	1,00€

Café, Thé - Café, Chá

Café.....	2,10€
Café allongé.....	2,20€
Café léger - <i>Carioca de café</i>	1,90€
Décaféiné - <i>Descafeinado</i>	2,10€
Double café.....	4,00€
Café noisette - <i>Pingo</i>	2,20€
Café crème.....	4,00€
Infusion écorce de citron - <i>Carioca limão</i>	1,90€
Thé nature, vanille, citron ou menthe.....	3,00€



Vins 75cl - Vinhos 75cl

Rouge - Tinto

Alentejo

Tapada de Villar AOC.....	22,00€
Tapada de Villar reserva AOC.....	36,00€

Douro

Vale do Corgo.....	18,50€
Papa Figos AOC.....	31,00€

Ribatejo

Bridao AOC.....	18,50€
Bridao reserva AOC.....	32,00€

Dao

Cabriz AOC.....	18,50€
Cabriz reserva AOC.....	32,00€

Blanc - Branco

Plexus frisante.....	16,50€
Tapada de Villar AOC Alentejo.....	22,00€
Lagosta verde.....	16,50€
Conde Villar AOC verde.....	17,50€
Alvarinho Conde Villar AOC verde.....	30,00€

Rosé - Rose

Dao Cabriz AOC.....	18,50€
Tapada de Villar AOC Alentejo.....	22,00€
Mateus.....	18,50€
Conde Villar verde.....	17,50€
Muralhas de Monção verde.....	17,50€



Vin de table - Vinho de mesa

50cl 25cl 15cl/Verre

Encosta do Bairro, Ribatejo (Rouge, Blanc ou Rosé).....	6,50€	4,00€	2,70€
Tapada Alentejo (Rouge).....	7,50€	5,00€	3,50€
Campelo Verde (Vert)	5,50€	3,50€	2,50€



Digestifs - Digestivos

Limoncello 4cl.....	6,00€
Amêndoa amarga 4cl.....	6,00€
Get 27 4cl.....	7,50€
Licor Beirão 4cl.....	7,50€
Poire William 4cl.....	8,00€
Croft Brandy 4cl.....	7,00€
Cachaça Ypioca Brasil 4cl.....	7,50€
CR&F vieille réserve eau de vie 4cl.....	8,50€
Brasilia Coffee Cachaça 4cl.....	8,50€





** Fait Maison*

** Entrées, Plats, Desserts*