

PORTUS

Élévation
culinaire

36 

SOPAS

- CALDO VERDE** 8.
soupe portugaise, pommes de terre, chouriço, chou vert, huile d'olive
- SOPA ALENTEJANA** 12.
soupe de morue salée avec oeuf poché
- CREME DE MARISCOS** 15.
crème de fruits de mer

SALADAS

- TOMATES CEREJA E QUEIJO DE CABRA** 13.
tomates cerises et fromage de chèvre
- SALADA DE ESPARAGOS** 16.
salade d'asperges, Serrano, amandes rôties, fromage São Jorge

PETISCOS

tapas portugais

- PASTÉIS DE BACALHAU (4)** 8.
croquettes de morue
- FILETES DE SARDINHA GRELHADOS** 8.
filets de sardines grillés, croûtons de pain
- CAMARÕES** 14.
crevettes
- LULAS RECHEADAS** 15.
calmars farcis
- COSTELA CURTA ESTUFADA** 16.
short rib braisé
- MORCELA GRELHADA COM ANANAS** 16.
boudin noir maison, ananas grillé et confiture de tomates
- BÚZIOS GRATINADOS AO ALHO** 16.
buccins des Îles-de-la-Madeleine gratinés à l'ail
- POLVO GRELHADO** 18.
pieuvre grillée
- VIEIRAS COM CHOURIÇO** 18.
pétoncles et chouriços



PEIXE & MARISCOS

37. **CALDEIRADA**
bouillabaisse

37. **BACALHAU À BRÁS**
morue effilochée style brouillade

38. **BACALHAU COM NATAS**
*mille-feuilles de morue salée confite
à l'huile d'olive, crème, oignons
à l'achat de ce plat, 1\$ sera remis à
Opération Enfant Soleil*



40. **ARROZ DE MARISCOS**
*riz aux fruits de mer avec queue de
homard des Îles-de-la-Madeleine*



40. **PARRILHADA**
fruits de mer grillés

CARNES

36. **BIFE À PORTUGUESA**
*surlonge à la portugaise, sauce au chouriço
avec oeuf confit à l'huile d'olive*

36. **CARNE DE PORCO À ALENTEJANA**
porc et palourdes façon Alentejana

38. **PERNIL DE BORREGO**
jarret d'agneau braisé

100. **NACO DE CARNE COM OSSO
PARA 2 PESSOAS**
côte de boeuf 34oz grillée pour 2 personnes

*De Lisbonne à Montréal, en passant par les
Îles-de-la-Madeleine, je vous convie à un voyage
gourmand retraçant mes racines:
celles d'où je viens, celles où je suis...
Par la terre, par la mer, par l'amour de la gastronomie.*

menu créé par chef
HELENA LOUREIRO



Partagez l'expérience!

@portus360mtl

www.portus360.com