

# 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 Espargos** 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 chouriço*

# Peixe & Mariscos

37. **CALDEIRADA**  
*bouillabaisse*

37. **BACALHAU À BRAS**  
*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 Iles-de-la-Madeleine*



40. **PARRILHADA**  
*fruits de mer grillés*

## Carnes

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

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

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

Prix du marché **NACO DE CARNE COM OSSO  
PARA 2 PESSOAS**  
*côte de bœuf 34oz grillée pour 2 personnes*

*De Lisbonne à Montréal, en passant  
par les Iles-de-la-Madeleine, je vous convie à un voyage gourmand  
retracant 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](http://www.portus360.com)