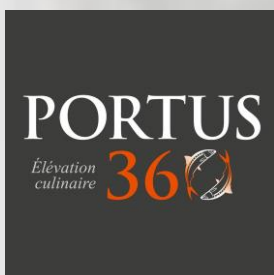


C'est avec grand plaisir
que je vous accueille à ma
table du Restaurant
Portus 360

J'ai sélectionné, avec soin,
les meilleurs produits du
Québec pour la
composition de ce menu
que je tiens à dédier aux
artisans passionnés d'ici,
en harmonie avec les
producteurs de vins
portugais.

Parfois, un voyage, une
rencontre, un nouveau
produit méconnu ou
oublié, peuvent ouvrir la
porte à d'interminables
explorations de textures et
de saveurs.



Sopas & Saladas

CALDO VERDE 8.

Soupe portugaise, pommes de terre, chouïço, chou
vert & huile d'olive

SALADA DE ESPARAGOS 18.

Salade d'asperges, Serrano, amandes rôties,
vinaigrette à l'érable & fromage São Jorge

Petiscos

PASTEIS DE BACALHAU 8.

Croquettes de morue & aïoli aux herbes

FILETES DE SARDINHA GRELHADOS 12.

Filets de sardines grillés, croûtons de pain aux olives

CAMARÕES AO ALHO 15.

Crevettes avec beurre citronné au piri-piri

LULAS FRITAS 15.

Calmars frits avec aïoli au piri-piri,

BUZIOS GRATINADOS 18.

Buccins gratinés à l'ail

POLVO GRELHADO 20.

Pieuvre grillée, salade de légumineuses & canneberges,
coulis aux poivrons rouges

VIEIRAS SALTEADAS 18.

Pétoncles poêlés, chips de serrano

PRATO DE CHOURIÇOS MISTOS & CHARCUTARIA 18.

Mixte de chouïços & charcuterie

BOCHECHA DE PORCO 18.

Joue de porc, mousseline de pommes de terre
& huile de truffe

BORREGO 22.

Côtelette d'agneau, tapenade de tomates séchées au
chèvre gratiné

A lota

CALDEIRADA À NAZARENA 40.

Bouillabaisse à la portugaise
HOMARD en supplément: Prix du marché

BACALHAU COM NATAS 40.

Mille-feuille de morue salée confite à l'huile d'olive,
crème & oignons

ARROZ DE MARISCO 42.

Riz crémeux aux fruits de mer avec queue de homard
des Îles-de-la-Madeleine

BACALHAU PRETO À ALENTEJANA 45.

Filet de morue noire d'Alaska, palourde & coriandre
fraîche

PARRILHADA PARA 2 PESSOAS 90.

Assiette de fruits de mer grillés pour 2 personnes:
pieuvre, calmars, pétoncles, crevettes & homard des
Îles-de-la-Madeleine

O talho

BIFE À PORTUGUESA 40.

Surlonge de bœuf grillée, sauce au chouïço avec œuf
confit à l'huile d'olive

COSTELA DE BORREGO GRELHADA 42.

Carré d'agneau grillé, accompagnements du moment

FILET MIGNON ANGUS AAA 45.

Écrasé de pomme de terre, légumes du marché et
sauce au vin rouge

NACO DE CARNE COM OSSO CURTO PRIX DU MARCHÉ.

Tomahawk : Côte de bœuf Angus AAA courte

O vegetariano

BATATAS ASSADAS NO FORNO 12.

Pommes de terre grelots aux fines herbes

LEGUMES GRELHADOS 15.

Légumes grillés

ESPARGOS À VAPOR OU GRELHADOS 15.

Asperges vapeur ou grillées

COGUMELOS SALTEADOS 14.

Champignons sautés

ARROZ VEGETARIANO 28.

Riz végétarien aux légumes



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

Menu créé par chef
HELENA LOUREIRO

Partagez l'expérience

@portus360mtl

www.portus360.com

