

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, pour l'amour de la gastronomie.

PORTUS  
36 





## Menu Midi Groupes

### Menu 55 \$

#### Tapas à partager

Salade de pieuvre  
Croquettes de morue  
Chouriço  
Tomates cerise & chèvre

#### Plat principal au choix

##### Poisson du jour

Accompagnement du moment

##### Plat portugais du jour

Accompagnement du moment

##### Viande du jour

Accompagnement du moment

(Option végétarienne disponible)

#### Dessert du jour

ACCORD MET / VIN: 50 \$

ACCORD MET / VIN

PRESTIGE: 95 \$

*Prendre note que ces items sont toujours sujet à disponibilité et peuvent être modifiés en tout temps*



## Menus soir groupes

### Menu Découvertes Tapas 60 \$

#### Tapas à partager

Serrano  
Pavé de thon  
Salade de pieuvre  
Crevettes  
Tomates cerise & chèvre  
Chouriço grillé  
Croquettes de morue

#### Dessert du jour

**ACCORD MET / VIN: 50 \$**  
**ACCORD MET / VIN**  
**PRESTIGE: 95 \$**  
APPLICABLE SUR TOUS LES MENUS

### Menu Dégustation 70 \$

#### Tapas à partager

Crevettes  
Salade de pieuvre  
Croquettes de morue  
Tomates cerise & chèvre

#### Plat principal au choix

##### Morue

Purée du jour & légumes du marché

##### Fruits de mer

Riz aux fruits de mer

##### Joue de bœuf braisé

Pomme paille, salade roquette  
& sauce au chouriço

#### Plateau de desserts portugais

### Menu Dégustation 80 \$

#### Tapas à partager

Crevettes  
Salade de pieuvre  
Croquettes de morue  
Tomates cerise & chèvre

#### Entrée au choix

Pavé de thon **ou** Pétoncle poêlé

#### Plat principal au choix

##### Morue

Purée du jour & légumes du marché

##### Fruits de mer

Riz aux fruits de mer

##### Joue de bœuf braisé

Pomme paille, salade roquette  
& sauce au chouriço

#### Plateau de desserts portugais

*Prendre note que ces items sont toujours sujet à disponibilité et peuvent être modifiés en tout temps*



**Cocktail  
dînatoire  
Groupes**

**5 \$ / personne / hors d'oeuvre**

**Nos hors d'œuvres :**

Serrano  
Chouriço grillé  
Salade de pieuvre  
Tartare de saumon  
Croquettes de morue  
Verrine de tomate et fromage de chèvre  
Brochette de légumes  
Figue, brie et tomate cerise  
Grelot, tomate séchée et basilic

Pasteis de nata  
&  
Mignardises

**ACCORD MET / VIN: 50 \$**

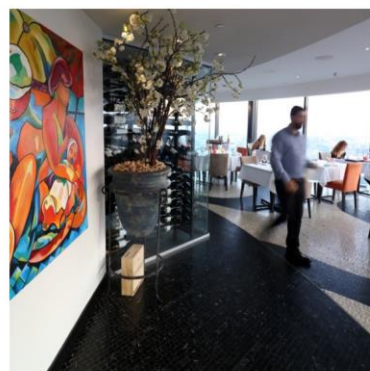
**ACCORD MET / VIN**

**PRESTIGE: 95 \$**

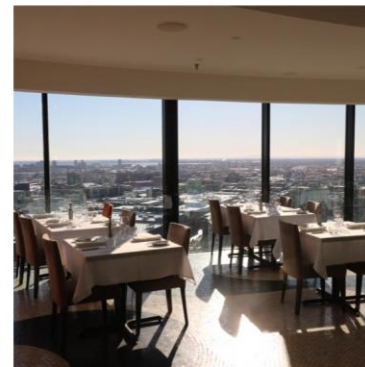
*Prendre note que ces items sont toujours sujet à disponibilité et peuvent être modifiés en tout temps*



## Salle à manger principale



## Espace privé - BISTRO



Nos  
salles

**SVP prendre note que pour la réservation de l'espace privé Bistro, nous demandons un revenu minimum garanti de 2000 \$ avant taxes et service**



## Questions fréquentes

### **Quel est le nombre minimal de personnes pour faire une réservation de groupe?**

Nous demandons un minimum de 10 personnes et un maximum de 35 personnes pour chaque réservation de groupe.

### **Pourquoi devons-nous choisir un menu fixe pour notre groupe?**

Nous demandons de faire un choix de menu fixe afin de faciliter le service et le temps d'attente des invités.

### **Le menu fixe ne nous convient pas. Quelles sont les solutions?**

Nous pouvons toujours modifier quelques items au menu fixe selon vos besoins. De plus, selon la date de votre événement, nous pouvons toujours vous accommoder avec le menu à la carte. Il est toutefois important de vérifier avec nous AVANT de faire vos démarches.

### **Avez-vous la possibilité de confectionner un gâteau sur place pour mon événement?**

Oui, veuillez communiquer avec nous pour toute information. Vous avez aussi la possibilité d'emmener votre gâteau, toutefois, nous demandons 5 \$ par personne pour la coupe et le service. Il est aussi important de le mentionner dès votre réservation.

### **Nous avons des intolérances, allergies ou spécificités alimentaires dans le groupe. Comment dois-je procéder?**

Cette situation est très fréquente et nous avons toujours des options disponibles.

### **J'aimerais réserver l'espace privé, quelles sont les modalités?**

Nous demandons un minimum de revenu garanti pour la réservation de l'espace privé. Le montant dépend de la date, du nombre de personnes et du choix de menu. Veuillez nous contacter pour de plus amples informations.

### **Nous avons des enfants dans notre groupe. Comment procédez-vous pour les menus et les prix?**

Les enfants sont les bienvenus! Nous pouvons adapter les prix et plats en fonction des besoins et de l'âge de l'enfant. Veuillez simplement nous en aviser.

### **Avez-vous un stationnement à proximité?**

Oui, un stationnement intérieur (Target Park) et dans les rues avoisinantes.

### **Quelle est la station de Métro la plus proche?**

La station Square-Victoria / OACI

### **Quelles sont les horaires du restaurant?**

Nous sommes ouverts du Lundi au Vendredi à partir de 11h30 et les soirs à partir de 17h30. Le Samedi, nous offrons seulement le service du soir à partir de 17h30. Nous sommes fermés le Dimanche.



C'est avec grand plaisir que je vous accueille à ma table du Restaurant Portus360.

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.

Ce menu dégustation est une belle façon de partir à l'aventure et de vous laisser surprendre. Celui-ci est disponible en plusieurs services, selon votre appétit.

PORTUS  
360

