



Plaisirs de la Ria Formosa

Menu

Couvert	€	3,00
Panier de pain	”	1,50
Fromage	”	4,00

Entrées

08 Crevettes	€	Prix du Jour
09 Gambas de L'algarve	”	Prix du Jour
10 Crevettes Bouillies	”	14,00
11 Crevettes Rouges sautées à L'ail	”	19,00
15 Crevettes tigrées grillées	”	25,00
30 Palourdes sautées à L'ail	”	21,00
31 Coque blanche	”	16,00
40 Moules sautées à L'ail	”	16,00
50 Tellines sautées à L'ail	”	19,00
60 Couteaux sautés à L'ail	”	20,00
70 Crevettes Frites à L'ail (portion)	”	19,00
80 Huitres (la douzaine)	”	24,00
81 Coquillages Pousse pieds	”	Prix du Jour
82 Coquilles St Jacques frites à L'ail (portion)	”	19,00
84 Coquillages Murex	”	Prix du Jour
90 Crabe Fourteau farci	”	Prix du Jour
91 Crabe Fourteau Royal farci >1,5 kg	”	Prix du Jour
92 Homard	”	Prix du Jour
93 Langouste	”	Prix du Jour
94 Crabe Araignée	”	Prix du Jour
95 Écrevisse (Algarve)	”	Prix du Jour
96 Crabe Etrille	”	Prix du Jour
320 Plateau de fruits de mer a la Prazeres	”	53,00
321 Plateau de fruits de mer du "chef	”	85,00

Poissons Grillés ou sur la Tuile

100 Bar sauvage (au Kg)	€	Prix du Jour
110 Dorade sauvage (au Kg)	”	Prix du Jour
120 Sole sauvage (au Kg)	”	Prix du Jour
140 Thon aux oignons (au Kg)	”	19,00
150 Saumon (portion)	”	18,00
152 Morue sur la tuile(portion)	”	21,00
153 Lotte sur une tuile (portion)	”	21,00

Suggestions du Chef

160	Poulpe à la Prazeres	€	21,00
170	Poulpe Frit	”	21,00
171	Poulpe grillé	”	21,00
180	Poulpe sur la tuile	”	21,00
200	Mixte de Fruits de Mer	”	18,00
210	Mixte ”à la Prazeres” (fruits de mer et viande)	”	18,00
250	Calamars (bâtonnets) avec riz et tomates	”	15,00
280	”Xarém”(soupe de maïs/polenta) et coquillages	”	19,00
300	Crevettes au curry et ananas	”	19,00

Viandes

350	Porc noir (Porco Preto spécialité de l'Alentejo) avec crevettes	”	19,00
362	Côtelettes d'Agneau grillées	”	19,00
365	Steak sur une pierre chaude	”	22,00
366	Steak sur la pierre chaude avec crevette rouge	”	24,00

Brochettes (servies avec Crevettes rouge)

370	Bœuf	€	21,00
380	Poulpe	”	21,00
390	Lotte avec bacon et chorizo	”	21,00
400	Terre et mer (viande et poisson)	”	21,00
402	Gambas tigrées	”	26,00

Plats de Riz dans un pot en terre cuite.(portion)

405	Homard (2 personnes)	€	Prix du Jour
406	Langouste (2 personnes)	”	Prix du Jour
410	Fruits de Mer	”	19,00
420	Lotte et crevettes	”	19,00
430	Couteaux	”	19,00
450	Poulpe	”	19,00

Cataplans Aux fruits de mer (pour 2 personnes)

45 min de préparation

500	Fruits de Mer uniquement	€	52,00
510	Lotte	”	49,00
530	Poulpe	”	49,00

Plats Végétariens

538	Pâtes Sautées avec des légumes	”	15,00
539	Omelette aux champignons	”	12,00
540	Légumes sur la tuile	”	15,00

Menu d'Enfants avec des frites

570	Poulet pané	”	12,00
580	Poisson pané	”	12,00

