

## **AUTRES RESTAURANTS DU CHEF JOSÉ AVILLEZ**

### **BELCANTO**

**CUISINE PORTUGAISE REVISITÉE.**

**CLASSÉE DEUX ÉTOILES MICHELIN.**

LARGO DE SÃO CARLOS, 10, LISBONNE • + 351 213 420 607

**BELCANTO.PT**

### **BECO - CABARET GOURMET**

**UN LIEU ENVELOPPÉ DE MYSTÈRE (RESTAURANT ET BAR)**

**OÙ LA HAUTE CUISINE SE CROISE AVEC LE MONDE DU SPECTACLE.**

BAIRRO DO AVILLEZ, RUA NOVA DA TRINDADE, 18, LISBONNE • + 351 210 939 234

**BECOCABARETGOURMET.PT**

### **MINI BAR**

**BAR GASTRONOMIQUE OÙ RIEN N'EST CE QU'IL PARAÎT.**

**LES NUITS DU VENDREDI ET DU SAMEDI SONT ANIMÉES PAR UN DJ.**

LISBONNE • RUA ANTÓNIO MARIA CARDOSO, 58, LISBONNE • + 351 211 305 393

PORTO • RUA DA PICARIA, 12, PORTO • + 351 221 129 729

**MINIBAR.PT**

### **CANTINHO DO AVILLEZ**

**CUISINE PORTUGAISE CONTEMPORAINE SOUS L'INFLUENCE DE VOYAGES.**

CHIADO • RUA DOS DUQUES DE BRAGANÇA, 7, LISBONNE • + 351 211 992 369

PARQUE DAS NAÇÕES • RUA BOJADOR, 55, LISBONNE • + 351 218 700 365

PORTO • RUA MOUZINHO DA SILVEIRA, 166, PORTO • + 351 223 227 879

**CANTINHODOAVILLEZ.PT**

### **GOURMET EXPERIENCE - EL CORTE INGLÉS**

**DANS LE GOURMET EXPERIENCE - EL CORTE INGLÉS LISBONNE, CHEF JOSÉ AVILLEZ PROPOSE**

**TROIS CONCEPTS ABSOLUMENT DIFFÉRENTS QUI OFFRENT UN MENU**

**ET UNE EXPÉRIENCE DIFFÉRENCIÉ: LA TASCACHIC, UN RESTAURANT SOPHISTIQUE**

**ET CONTEMPORAIN AVEC DES SAVEURS PORTUGAISES, LE JACARÉ, UN CARNIVORE VÉGÉTARIEN,**

**ET LE BARRA CASCABEL, UN ESPACE AVEC LES MEILLEURES SAVEURS MEXICAINES**

**QUI RÉSULTE D'UN PARTENARIAT AVEC LE CHEF ROBERTO RUIZ.**

EL CORTE INGLÉS, GOURMET EXPERIENCE, PISO 7 • LISBONNE • + 351 211 327 380

**TASCACHIC.PT JACARE.PT SALONCASCABEL.COM**

### **CAFÉ LISBOA**

**SAVEURS TRADITIONNELLES ET BIEN PLUS ENCORE DANS UNE AMBIANCE QUI ÉVOQUE LA BOHÈME DES ANCIENS CAFÉS DE LISBONNE. DISPOSE D'UNE MAGNIFIQUE TERRASSE.**

LARGO DE SÃO CARLOS, 23, LISBONNE • + 351 211 914 498

**CAFELISBOA.PT**

### **CANTINA ZÉ AVILLEZ**

**LE MEILLEUR DE LA CUISINE FAMILIÈRE PORTUGAISE**

**DANS UN ESPACE PLEIN DE LUMIÈRE ET SYMPATHIE.**

RUA DOS ARAMEIROS (CAMPO DAS CEBOLAS), 15, LISBONNE • + 351 215 807 625

**CANTINAZEAVILLEZ.PT**

LA CUISINE DU CHEF JOSÉ AVILLEZ EST REPRÉSENTÉE DANS PLUSIEURS ESPACES DIFFÉRENTS OÙ LA SEULE CONSTANTE EST LA QUALITÉ.

DÉCOUVREZ TOUS LES CONCEPTS ET BEAUCOUP PLUS EN **JOSEAVILLEZ.PT**

## ➔ SPÉCIALITÉS DU PÂTEO ◀



### FRUITS DE MER ET ENTRÉES

**PALOURDES À LA BULHÃO PATO** 🌿 🍷 23,5 €  
(250 G ENVIRON)

**CREVETTES À L'AIL ET AU PIMENT ROUGE** 🌿 🍷 19 €  
(250 G ENVIRON)

**COUTEAU À L'AIL, CITRON ET LAURIER** 🌿 🍷 19 €  
(250 G ENVIRON)

### SOUPES

**VELOUTÉ DE FRUITS DE MER** 🌿 🍷 9,5 €  
VELOUTÉ INTENSE AVEC DES MORCEAUX DE CREVETTES, CORIANDRES,  
PIMENT ROUGE FINEMENT HACHÉ ET TOAST MAISON.

### LES POISSONS

**PANADE AUX CREVETTES** 🍷 26 €  
UN PLAT PORTUGAIS À NE PAS PERDRE : GROSSES CREVETTES, PAIN À L'AIL,  
CORIANDRES, PIMENT ROUGE ET JAUNE D'ŒUF.

**RIZ DE POISSONS** 🌿 27,5 €  
SERVI DANS UNE GRANDE CASSEROLE, CE RIZ DANS SA SAUCE EST MÉLANGÉ  
À DIVERS POISSONS, FRAIS AVEC CORIANDRES ET MENTHE DES CERFS.

**RIZ AUX HOMARD ET CRABE** 🌿 🍷 35,5 €  
RIZ DANS SA SAUCE, CONTENANT DES MORCEAUX DE HOMARD, DE CRABE,  
DES CORIANDRES, DU PIMENT ROUGE ET DU BASILIC.

### LES VIANDES

**BIFTECK DE FILET** 🌿 32,5 €  
LE MEILLEUR BIFTECK PRÉPARÉ SUR LA BRAISE, SERVI AVEC UNE TRANCHE DE JAMBON CRU  
ET NOTRE SAUCE DANS LA POÊLE.

**BIFTECK DE FAUX-FILET** 🌿 🍷 29,5 €  
BIFTECK TENDRE À LA SAVEUR INTENSE, GRILLÉ SUR LA BRAISE  
ET SERVI AVEC UNE SAUCE BÉARNAISE.

### LES DESSERTS

**GATEAU DE CHOCOLAT DU BAIRRO** 🍷 8 €  
UN GÂTEAU DE CHOCOLAT RICHE ET CRÉMEUX,  
PRÉPARÉ AVEC LE MEILLEUR CHOCOLAT ET LA DOSE PARFAITE.

**« MARACUJÁ » AVEC SORBET DE NOIX DE COCO** 🌿 🍷 10 €  
SURPRENANT DESSERT RAFRAICHISSANT, RÉVÉLANT UNE TOUCHE TROPICALE,  
FINITION PARFAITE DE TOUT REPAS.





## ➔ FROMAGES ←

FROMAGE DE LA RÉGION DE SERRA DA ESTRELA (50 G)	5 €
FROMAGE DE BREBIS RÉSERVE - AFFINAGE PAR MANTEIGARIA SILVA (50 G)	6,5 €
FROMAGE DE LA RÉGION D'AZEITÃO 250 G (U.)	11 €
FROMAGE DE LA RÉGION D'AZEITÃO PETIT (U.)	6 €
FROMAGE ORIGINAIRES DE L'ÎLE DE SÃO JORGE 4 MOIS DE MATURATION (50 G)	3,5 €
FROMAGE ORIGINAIRES DE L'ÎLE DE SÃO JORGE 24 MOIS DE MATURATION (50 G)	4,5 €
FROMAGE ARTISANAL ORIGINAIRES DE L'ÎLE DE SÃO JORGE AFFINAGE PAR MANTEIGARIA SILVA (50 G)	4,5 €
FROMAGE ORIGINAIRES DE L'ÎLE DE SÃO JORGE 50 MOIS DE MATURATION - AFFINAGE PAR MANTEIGARIA SILVA (50 G)	9 €
FROMAGE ORIGINAIRES DE L'ÎLE DE SÃO MIGUEL (50 G)	4 €
FROMAGE CAPRIN DE LA RÉGION D' ODEMIRA VINTAGE (50 G)	6,5 €
FROMAGE DE LA RÉGION DE NISA (U.)	5 €
FROMAGE DE LA RÉGION D'ÉVORA (U.)	5 €
FROMAGE DE CHÈVRE « GUILHERME » (50 G)	4 €
FROMAGE DE CHÈVRE DE LA RÉGION DE BEIRA BAIXA (50 G)	5 €
FROMAGE DE CHÈVRE DEMI-CURE VILA DE MELGAÇO (50 G)	6,5 €
CAMEMBERT AVEC VIN ALVARINHO (UN.)	8 €
FROMAGE TERRINCHO DE LA RÉGION DE TRÁS-OS-MONTES (50 G)	4,5 €
FROMAGE DE LA RÉGION D'IDANHA-A-NOVA (50 G)	3,5 €
SÉLECTION DE FROMAGES PORTUGAIS (CHÈVRE, VACHE, BREBIS)	10 €

## ➔ CHARCUTERIE ←

JAMBON CRU SERRANO GRAN RESERVA » (50 G)	7 €
JAMBON CRU DE PORC BÍSARO (50 G)	8,5 €
GROS SAUCISSON SEC (ÉCHINE) DE PORC NOIR NOURRI AU GLAND (50 G)	8,5 €
SAUCISSON SEC (À PARTIR DU FILET-MIGNON) DE PORC NOIR NOURRI AU GLAND (50 G)	11,5 €
GROS SAUCISSON SEC (À PARTIR DU FILET) DE PORC NOIR NOURRI AU GLAND (50 G)	12 €
SAUCISSON SEC (À PARTIR DU COLLIER) DE PORC NOIR DU FUNDÃO ARTISANAL (50 G)	7,5 €

## ➔ SOUPES ←

**SOUPE DE POISSON** 🐟 9,5 €

UNE RICHE CRÈME VELOUTÉE AVEC CROUTONS ET MAYONNAISE À L'AIL ET AU SAFRAN.

**VELOUTÉ DE FRUITS DE MER** 🐟🌱 9,5 €

VELOUTÉ INTENSE AVEC DES MORCEAUX DE CREVETTES, CORIANDRES, PIMENT ROUGE FINEMENT HACHÉ ET TOAST MAISON.

**VELOUTÉ DE LÉGUMES DE SAISON** 🌱🌿 4,5 €

UNE SOUPE GÉNÉREUSE ET RÉCONFORTANTE ÉLABORÉE AVEC LES LÉGUMES LES PLUS FRAIS.

## ➔ PLATS VEGETARIENS ←

**LÉGUMES SAUTÉS** 🌱🌿🌿 17,5 €

LÉGUMES VARIÉS SAUTÉS « AL DENTE », AVEC UNE FRAICHE POINTE DE BASILIC.

**CURRY DE LÉGUMES** 🌱🌿 17,5 €

CURRY VERT DE LÉGUMES CROQUANTS SERVI AVEC UN RIZ BLANC.

## ➔ SALADES ←

**SALADE DE ROSBIF** 🌱🌿 16,5 €

MÉLANGE DE LAITUES, TRANCHES DE ROSBIF, POIRE, CŒUR DE LAITUE, TOMATE RÔTIE, POIVRON RÔTI, GORGONZOLA, NOIX, OIGNON ROUGE RÔTI ET MAYONNAISE À L'AIL FUMÉ.

**SALADE DE POULET GRILLÉ** 🌱 14,5 €

MÉLANGE DE LAITUES, MORCEAUX DE BLANC DE POULET GRILLÉ, OIGNON ROUGE, BACON, CŒUR DE LAITUE, TOMATE, AVOCAT EN QUARTIERS ET VINAIGRETTE AU YOGOURT.

**SALADE DE LÉGUMES ET QUINOA** 🌱🌿🌿 14,5 €

QUINOA, CŒUR DE LAITUE GRILLÉ, TOMATE RÔTIE, AMANDE GRILLÉE, CITROUILLE RÔTIE, PARMESAN ET VINAIGRETTE AU CITRON.

## ➔ LES POISSONS ←

### **BAR GRILLÉ** 🌿 31,5 €

TRANCHE DE BAR TRÈS FRAIS, SERVIE AVEC UNE PURÉE DE POMMES DE TERRE CRÉMEUSE, DES HARICOTS VERTS ET UN BOUILLON DE DASHI.

### **GROSSE CREVETTE ROUGE GRILLÉE** 🌿🍷🌿 39,5 €

GROSSE CREVETTE ROUGE GRILLÉE SUR LA BRAISE, SERVIE AVEC NOTRE SAUCE DU BAIRRO, ACCOMPAGNÉE D'UN RIZ BLANC ET DE POMMES DE TERRE FRITES.

### **CALAMARS GRILLÉS** 🌿🌿 29,5 €

CALAMARS GRILLÉS SUR LA BRAISE ACCOMPAGNÉS D'UN IRRÉSISTIBLE RIZ NOIR AVEC CHOURIÇO ET MAYONNAISE À L'AIL ET KIMCHI (LÉGÈREMENT PIQUANT).

### **COURBINE AVEC MIGAS (SORTE DE PANADE)** 26 €

LA PARTIE LA PLUS NOBLE DE LA CORVINE AVEC DES MIGAS DE PETITE SAUCISSE PIQUANTE ET UNE GARNITURE DE MARINADE DE LÉGUMES ET GINGEMBRE.

### **THON GRILLÉ AVEC POMMES DE TERRE « CUL À L'AIR »** 🌿 29 €

UNE LARGE TRANCHE DE THON GRILLÉE SUR LA BRAISE, SERVIE TIÈDE AVEC UN HACHIS DE L' ALGARVE ET DES POMMES DE TERRE VINAIGRÉES.

### **PANADE AUX CREVETTES** 🌿 26 €

UN PLAT PORTUGAIS À NE PAS PERDRE : GROSSES CREVETTES, PAIN À L'AIL, CORIANDRES, PIMENT ROUGE ET JAUNE D'ŒUF.

### **RIZ DE POISSONS** 🌿 27,5 €

SERVI DANS UNE GRANDE CASSEROLE, CE RIZ DANS SA SAUCE EST MÉLANGÉ À DIVERS POISSONS, FRAIS AVEC CORIANDRES ET MENTHE DES CERFS.

### **RIZ AUX HOMARD ET CRABE** 🌿🌿 35,5 €

RIZ DANS SA SAUCE, CONTENANT DES MORCEAUX DE HOMARD, DE CRABE, DES CORIANDRES, DU PIMENT ROUGE ET DU BASILIC.

### **FILET DE MORUE** 29 €

FILET RÔTI SOUS UNE CROUTE DE PAIN DE MAIS ET DE CHOURIÇO, AVEC UNE ÉMULSION D'OIGNONS FINEMENT COUPÉS ET DE POMMES DE TERRE AU FOUR.

### **MORUE À LA BRÁS AVEC DES « OLIVES EXPLOSIVES »** 🌿🌿 25 €

PLAT TRADITIONNEL À GRAND SUCCÈS : MORUE ÉMIETTÉE MÉLANGÉE AVEC DES OIGNONS, DES POMMES PAILLE, DES ŒUFS, DU PERSIL HACHÉ ET DES OLIVES EXPLOSIVES.

## ➔ LES VIANDES ◀

[ SERVIES AVEC 2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX ]

**BIFTECK DE FILET** 🌿 32,5 €

LE MEILLEUR BIFTECK PRÉPARÉ SUR LA BRAISE, SERVI AVEC UNE TRANCHE DE JAMBON CRU ET NOTRE SAUCE DANS LA POÊLE.

**BIFTECK DE FAUX-FILET** 🌿 29,5 €

BIFTECK TENDRE À LA SAVEUR INTENSE, GRILLÉ SUR LA BRAISE ET SERVI AVEC UNE SAUCE BÉARNAISE.

**ÉCHINE DE PORC DE L'ALENTEJO** 🌿 28,5 €

UN EXCELLENT MORCEAU DE PORC GRILLÉ SUR LA BRAISE AVEC UN CRÈME À L'AIL FUMÉ.

**BIFTECK TARTARE À LA MODE DU BAIRRO** 🌿 27,5 €

VIANDE DE BŒUF FINEMENT HACHÉE AVEC RADIS, ÉCHALOTE, CÂPRES, CORNICHONS ET ÉMULSION DE MOUTARDE.

## ➔ ACCOMPAGNEMENTS EXTRA ◀

**RIZ BLANC** 🌿 3 €

**POMMES DE TERRE FRITES** 🌿 3 €

**HARICOTS NOIRS EN RAGOÛT** 🌿 3 €

**LÉGUMES SAUTÉS** 🌿 4 €

**SALADE VERTE** 🌿 3 €

**SALADE DE TOMATE DE SAISON** 🌿 3 €

**SALADE MIXTE** 🌿 3 €

