

MENU à la carte

Soupe du jour ou Crème de légumes	3,25€
Couvert (2 beurres, pâté du jour, huile d'Olive et du pain)	3,25€
Pain (du pain Portugais traditionnel de la région de " Mafra ")	0,75€
Funil "Bolo do caco" (du pain Portugais traditionnel de la région d' "île de la Madeira ")	2,50€
Traditionnelle Portugaise salade avec vinaigrette	3,50€

ENTRÉES

Oeufs brouillés avec saucisson typique portugais ("farinheira") et asperges	6,90€
Crevettes à l'ail et huile d'olive servis avec "Bolo do caco" du Funil	12,00€
Croustillants de chèvre au miel	7,50€
Boulettes de "alheira" saucisson typique portugais avec confiture de pommes portugaises	6,50€
Beignets de morue	6,00€
Sélection de fromages Portugais avec confiture de citrouille et fruits séchés caramélisés	12,50€
Chorizo de la région du "Alentejo" rôti servis avec "Bolo do caco" du Funil	8,50€
Boudin noir rôti garni avec compote de pomme servis avec "Bolo do caco" du Funil	6,90€
Poivrons de Padrón au fleur du sel servis au mayonnaise à l'ail et coriandre	5,50€
Steak sur pain traditionnel de la région de "Mafra "	10,90€
Champignons sautés à l'huile d'olive, l'ail et au thym dan le pain traditionnel de la région de "Mafra "	6,50€

TVA inclus

DESSERTS

Gâteau au chocolat du "Funil" ... le meilleur en ville!	7,90€
Tarte potiron et amandes, crème glacée de fromage et glace à la cannelle et au miel	8,50€
Gâteau à l'orange avec glace au citron et suprême de pamplemousse	6,00€
Menu dégustation de dessert par Funil (4 types)	8,00€
Poire traditionnel Portugaise "pêra-rocha", enroulée	6,50€
Crème de lait Portugaise	4,50€
Mousse au chocolat	4,50€
Poire traditionnel Portugaise "pêra-rocha", au vin	5,50€
Fruit de saison (ananas, melon, poire,...)	4,50€
Fruit de saison laminé avec glace artisanale (3 types)	6,50€
Glaces Artisanales (fraise, chocolat noir, vanille, cannelle avec du miel et citron) 2 boules de glaces	4,50€

pour accompagner... un vin de Porto

Graham's Tawny 20 annés	7,90€
Graham's 10 annés	6,50€
Graham's LBV 2009	5,00€
Graham's "The Tawny"	4,50€
Graham's Six Grapes	3,90€



PLAT PRINCIPAL

DE LA MÈR pour la table

Filet de merlu cuit à la vapeur avec légumes, suprêmes de citron et menthe pouliot	17,50€
Riz à la lotte et aux crevettes	17,90€
Tranche du saumon avec du riz de la citron vert	16,50€
Panade de crevettes traditionnelle Portugaise	16,90€
Filet frit du poisson sabre à la banane frite, avec sauce de fruits de la passion (région L'île de Madère).	16,50€
Plat de morue «à Bras»	16,50€
Poulpe à Lagareiro - Il est servi arrosé d'huile d'olive chaude. Comme accompagnement, sont utilisées pommes de terre rôties avec la peau	17,00€
Plat de Morue gratin du Funil (Morue, œufs à la poche, pain de campagne, mousseline de morue, fromage de la région du «Açores»)	15,90€
Beignets de morue avec riz «carolino» à la tomate et salade par Funil	14,00€

DE LA PRAIRIE pour le plat

Petit filet de porc de la région du «Alentejo» avec «migas» au saucisson fumé portugais et salade de tomate	18,00€
Bœuf de la race Maronesa - DOP , ragoût de champignons et gratin de pommes de terre au jambon (L'état de pureté présenté par cette race réside que sa zone d'origine est l'un des plus inhospitalière dans le pays, où il serait difficile à l'arrière de tout autre type d'animal)	23,00€
Sauté de joues de porc noir aux légumes, et purée de marrons	16,90€
Souris de porc braisé, terrine de pomme de terre	16,90€
Rôti de boeuf garni avec «salade Russe»	16,90€
Steak à "Portuguesa" (220 gr) ou grillée (servi avec une sauce a base du vinaigre et du vin blanc accompagne de pommes de terre frites, jambon et un œuf au plat)	21,90€
Steak à Funil (220 gr) (Typique sauce à la crème, brandy, sauce anglaise, jus du bouef, vin du Porto et du jus de citron)	20,90€
Steak au sauce de café (220 gr) servi avec ronde pommes frites	20,90€

... en la CASSEROLE

Riz de la viande aux champignons	17,50€
Traditionnelle portugais riz au canard	16,90€
Poulet en pot d'argile	16,90€

VEGETARIEN

Légumes «à Brás»	10,00€
Brochette de tofu et des legumes au fruit coulis	12,50€
Tagliatelle aux champignons garni avec sauce à la crème et du thyme	10,00€
Salade riche à l'orange, oignon rouge, des fruits sèches, grissinis de sésame et vinaigrette au miel	7,50€