

# Restaurants

## les caves du Portugal O Rodízio

### Le Rodízio

Le mot signifie tourner.

Toutes nos viandes sont cuites sur des épées qui tournent dans un four grill basse température 60 °.

Une dégustation de plusieurs viandes différentes vous sera proposée PORC , POULET mais principalement du BOEUF brésilien , directement découpées devant vous.

Toutes nos viandes seront accompagnées de riz, haricots, farine de manioc, banane frite, ainsi que des légumes .

Un vrai Rodízio selon le modèle brésilien unique à Liège.

# NOS COCKTAILS

Caipirinha Spécial Whatch smell taste	12€
Cachaça magnífica Tradicional ípé , citron vert , sucre de canne ,glace pilée	
Espresso martini	12€
Vodka, liqueur de café, sucre de canne et un expresso	
Caipirinha	9,5€
Cachaça, citron vert, sucre de canne, glace pilée	
Caipifruta	10€
Cachaça, citron vert, sucre de canne, coulis de fruit , glace pilée	
Mojito	9,5€
Rhum blanc , menthe, sucre de canne, eau pétillante, glace pilée	
Cuba libre	9,5€
Rhum brun, citron vert, Coca-cola	
Gin tonic	9,5€
(Portugais ) , tonic	
Spritz	9,5€

## Apéritifs

Bière Portugaise	3€
Apéritif maison (vinho verde avec cassis)	7€
Trípick (bière Liégeoise)	6€
Porto rouge ou blanc	7€
Porto 10 ans	8,5€
Muscat portugais (favaíós)	7€
Martini rouge ou blanc	7€
Ricard	7€
Verre de vin maison	4€
Pichet de vin maison 1/4l, 1/2l, 1l	8€, 15€, 24€

## Soft

Coca-cola	3€
Coca-cola zero	3€
Eau plate ou pétillante	3€
Fanta	3€
Sprite	3€
Ice-tea	3€
Guarana	3€
1/2l eau plate ou pétillante	4,5€

## Nos menus

\*Le rodízio 39,5€/pers

Amuse bouche à partager  
Assortiment de viandes à volonté  
Ananas rôti à la cannelle ( ceci n'est pas un dessert )

\*Le terre et mer 46,5€/pers

Assortiments de nos entrées de poissons  
Rodízio de viandes à volonté  
Ananas rôti à la cannelle ( ceci n'est pas un dessert )

Le portugais 39,5€/pers

Entrées: assiette mixte de poissons  
Plats: Porc aux coquillages et filet de morue gratiné et boeuf grillé  
Dessert maison

< Par soucis de service et qualité il est préférable de choisir le même menu pour toute la table >

Tous nos menus sont à partir de 2 pers

\*uniquement le soir.

## Entrées

Croquettes de morue	16,5€
Calamars frits	16,5€
Venus à l'ail et à la coriandre	16,5€
Gambas maison	16,5€
Filets de sardines grillées	16,5€
Assiette mixte pour 2 pers	29€

## Plats

Poulet grillé	17,5€
Porc aux coquillages	22€
Filet de morue gratinée	25€
Brochette de lotte et gambas	25€
Poulpe au four	28,5€
Assiette du pêcheur assortiment de poissons grillés	28,5€
Picanha grillé (boeuf brésilien) +- 250 gr	29,5€
Suggestion de la semaine	prix selon le marché

## Vins rouges Portugal

JP (setubal) 21€

Ce vin régional de la Péninsule de Setubal est un vin rouge rubis avec un arôme de fruits rouges et mûrs noir tels que les cerises acides, les fraises et les myrtilles. Une structure tannique lisse et fraîche.

Monte velho (Alentejo) 26€

Un vin à la couleur rubis et aux arômes de fruits mûrs. Les tanins restent souples et le vin frais, équilibré et élégant. Une bonne longueur en bouche et une richesse aromatique qui en fait un vin de gastronomie.

Assobío (Douro) 29,5€

Vin de couleur rubis profond, avec des reflets violets. Arôme parfumé avec des notes de fruits et de fleurs sauvages accompagnées d'épices. En bouche, il est rond et volumineux, avec des fruits jeunes et des tanins bien fondus. Finale avec une acidité équilibrée.

Periquita Reserva (Setubal) 35€

Bonnes notes fruitées, boisées et bien équilibré.

Quinta Crasto (Douro) 39€

Robe grenat intense. Nez expressif sur des fruits rouges très mûrs et des notes terreuses et végétales. La bouche est puissante et riche. L'alcool est présent, tout comme les tanins et la sensation de fruité à maturité avancée. La finale est longue mais un peu sèche. Vin gorgée de soleil et de force.

Quinta da Bacalhôa (setubal) 55€

Ce délicieux vin rouge a un arôme de fruits rouges avec des notes de bois et d'épices dans la bouche, le goût de fruits rouges est toujours sensationnelle et une amélioration des tanins doux bien marqués. Un vin complexe avec une finition fraîche, minérale et élégante.  
30 cépages différents

Crasto Supérieur (Douro) 0,75 cl 45€ 1,5L 85€

Arômes très expressifs et intenses, avec des baies fraîches en parfaite harmonie avec d'élégantes notes de gomme, de ciste et d'épices douces. Frais, évoluant vers un vin sérieux, avec beaucoup de volume, structure solide et des tanins ronds et fermes. Finale persistante avec d'agréables sensations de baies et d'épices fraîches bien intégrées.

Esporão reserva (Alentejo) 49 €

Vieillissement pendant 12 mois en fûts de chêne américain à 60% et à 40% en chêne français. Après la mise en bouteille, vin mûrit en bouteille au moins 8 mois avant d'être mis sur le marché.

Cépage : 40% Aragonêz, 40% Trincadeira, 10% Alicante Bouschet, 10% Cabernet Sauvignon

Roquette & Cazes (Douro) 59 €

Dernier-né des destins croisés de deux familles Unis par de forts liens d'amitiés, Jorge Roquette (Quinta do Crasto, Douro), et Jean-Michel Cazes (Château Lynch-Bages), se sont associés pour donner naissance à de grands vins vinifiés à partir des cépages autochtones de la vallée du Douro.

Cépage : 60% Touriga Nacional, 15% Touriga Franca et 25% Tinta Roriz

Quinta do crasto reserva Vinhas velhas (Douro) 65€

Quinta Do Crasto Reserva Vinhas Velhas est un vin rouge à la robe rubis intense, très enveloppant et complexe au nez, avec des arômes de fleur d'esteva fraîche, de fruits sauvages du Douro, agrémentés d'une note subtile de cacao. En bouche, il a une grande solidité et un excellent volume, avec des tanins frais et une finale harmonieuse et persistante.

## Champagnes et Mousseux

Raposeira mousseux demi-sec 40€

Moët & Chandon brut 80€

## Vins blancs et Rosés

### Monte velho blanc

26€

Il est élaboré à partir des cépages antão vaz, roupeiro, perrum. Sa robe de couleur pâle est cristalline et révèle en bouche un vin aux arômes fruités avec des notes d'agrumes mais aussi minérales.

### Vinho verde vin légèrement pétillant

26€

### Lancers rosé vin légèrement pétillant

26€

### Quinta de Melgaço 100% Alvarinho

33€

Couleur limpide et citrine, arômes de fruits tropicaux et légères notes florales. En bouche, le volume et l'équilibre de tous les composants se démarquent, ainsi qu'une acidité vive et rafraîchissante, un corps ample et une longue finale.

### Esporão reserva blanc

44€

Un vrai gagnant! Un vin blanc avec un excellent équilibre, un goût minérale raffinée avec des notes d'arômes de pamplemousse et de pêche blanche, une intégration subtile de chêne rôti, des notes d'épices fraîches et d'épices qui soulignent la fraîcheur aromatique. Crémeux, complexe et équilibré dans l'arrière-goût long et intense. Le plus attribué vin blanc portugais et lauréat de nombreux prix. Très large utilisation gastronomique.