

# Les Restaurants

## Caves du Portugal



## O Rodízio

Fusionnent pour vous proposer

Nos spécialistes brésiliennes et portugaises.

# La grande nouveauté des caves du Portugal

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 BŒUF brésilien , directement découpées devant vous.

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

Un vrai Rodízio selon le modèle brésilien unique à Liège.



## Menu Brésilien

Rodízio 32 €

Amuse bouche à partager

Assortiment de viandes à volonté

Ananas rôti

Rodízio enfant 6 à 12 ans 15 €



## Carte côté Portugal

### Entrées

Croquettes de morue	12€
Calamars frits	12€
Venus à l'ail et à la coriandre	12€
Gambas maison	12€
Sardines grillées	12€
Assiette mixte pour 2 pers.	26€

### Plats

Porc aux coquillages	19€
Filet de morue gratinée	19€
Morue grillée au four	19€
Brochette de lottes et gambas	20€
Assiette du pêcheur <small>assortiment de poissons grillés</small>	25€
Suggestion de la semaine	25€

# KEEP CALM AND DRINK COCKTAILS

Caipirinha

8€

Cachaça, citron vert, sucre de canne, glace pilée

Caipifruta

8,5€

Cachaça, citron vert, sucre de canne, fruit de la passion, glace pilée

Mojito

8€

Rhum blanc , menthe, sucre de canne, eau pétillante, glace pilée

Cuba libre

8€

Rhum brun, citron vert, Coca-cola

Gin tonic

9,5€

Gin hendrick's , tonic

Spritz

9,5€

Apérol , cava



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

### Softs

Coca-cola	2.5€
Coca-cola zéro	2.5€
Eau plate ou pétillante	2.5€
Fanta	2.5€
Sprite	2.5€
Ice-tea	2.5€
Guarana	2.5€
1/2l eau plate ou pétillante	3.5€

## Vins rouges

### Portugal

Esporão Pé (Alentejo) 22€

Un vin rouge délicieux, avec une couleur rubis brillante, profonde. Au nez, le vin est vif avec de jeunes fruits, y compris les cerises et les bleuets.

Un vin avec une bonne texture et des tanins fins .

Cabriz Colheita Seleccionada ( Dao ) 25€

Arômes de fruits rouges frais, d'épices et note toastées . Le vin est fruité , longueur harmonieuse et élégante.

Periquita Reserva (Setubal) 29€

Bonnes notes fruitées, boisées et bien équilibré.

Crasto (Douro) 35€

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.

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) 45 €

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) 58 €

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

## Argentine

Críos 100% Malbec 34€

Arômes de cerises noires fraîchement écrasées et de notes subtiles de café et de vanille encadrant les fruits exubérants. Bouche aux saveurs de cerises, d'épices et de fruits confits.

## Chili

Montgras Quatro 36€

Arômes de mûre, violette, notes de cèdre et d'épices. Corps moyen et fruité avec des tanins élégants. Excellent équilibre et structure, notes épicées qui ont toujours marqué ce vin.

## Italie

Nerd (nero d'avola pouille) 25€

Mon apparence douce révèle un caractère fort et décisif. Je suis aimé pour cette identité et cette personnalité précises. Mon bouquet rappelle des notes florales et des notes d'épices comme l'anis et la cannelle.



# Vins blancs et Rosés

## Portugal

Esporão pé	22€
Vinho verde vin légèrement pétillant	25€
Lancers rosé vin légèrement pétillant	25€
Crasto douro blanc	29€
Esporão reserva blanc	36€

## Argentine

Críos Torrontés	29€
-----------------	-----

Arômes semblables au Viognier avec des notes de poire, fleurs blanches et agrumes.  
Bouche avec belle structure et une acidité aux saveurs fruitées, florales et pourtant assez sèche.

Críos rosé of Malbec vin sec	29€
------------------------------	-----

Couleur rose intense aux délicieux arômes de baies de forêt fraîches.  
En bouche, les arômes de fraises sont combinés aux notes de cerises et aux touches épicées subtiles.

## Champagnes et Mousseux

Raposeira mousseux demi-sec	40€
Moët & Chandon brut	80€
Ruinart blanc de blanc	125€