



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 .

Un vrai Rodizio selon le modèle brésilien unique en province de Liège.

NOS COCKTAILS

Caipirinha Spécial Whatchsmelltaste 13,5€

Cachaça magnifica Tradicional ipé , citron vert , sucre de canne , glace pilée

Espresso martini 13,5€

Vodka, liqueur de café, sucre de canne et un expresso

Caipirinha 11€

Cachaça, citron vert, sucre de canne, glace pilée

Caipifruta 12€

Cachaça, citron vert, sucre de canne, coulis de fruit

Mojito 11€

Rhum blanc , menthe, sucre de canne, eau pétillante

Cuba libre 11€

Rhum brun, citron vert, Coca-cola

Gin tonic 12€

(Portugais) , tonic

Spritz 10€

Cocktail du mois 12€

Apéritifs

Coupe d'Espumante Superior	9,5€
Bière stella Artois 25cl	3,5€
Apéritif maison (vinho verde avec cassis)	8,5€
Tripick (bière Liégeoise)	6,5€
Porto rouge ou blanc	9,5€
Porto 10 ans	11 €
Muscat portugais (favaios)	9,5€
Martini rouge ou blanc	9,5€
Ricard	9,5€
Verre de vin maison	4,5€

<u>Vin au pichet</u>	
1/4L	8€
1/2L	15€
1L	28€

Soft

Coca-cola	3,5€
Coca-cola zero	3,5€
Eau plate/pétillante (Chaudfontaine)	3,5€
Fanta	3,5€
Sprite	3,5€
Fuze tea	3,5€
Guarana	3,5€
1/2l eau plate/pétillante (Chaudfontaine)	5,5€

Nos Spécialités

Le rodizio

46,5€/pers

Amuse bouche maison

Dégustation de viandes selon votre faim

Ananas rôti à la cannelle (ceci n'est pas un dessert)

Le terre et mer

56,5€/pers

Assortiments de nos entrées de poissons à la carte

Dégustation de viandes selon votre faim

Ananas rôti à la cannelle (ceci n'est pas un dessert)

Le portugais

43,5€/pers

Entrées: assiette mixte de poissons

Plats: assortiments selon l'humeur du chef

Dessert maison

Tous nos menus sont à partir de 2 personnes

Par souci de service et de qualité, il est préférable de choisir le même menu pour toute la table

Le gaspillage n'est pas toléré.

Uniquement le midi

Lunch 3 services (portugais)

Entrée , plat et dessert

Ou

Rodizio lunch (brésilien)

**Découpe de 7 viandes différentes
devant vous**

(1 passage de chaque viande accompagnement inclus)

29,50€

A la carte

Entrées / plats

Bolos de bacalhau 18,5€ / 29€

Croquettes de morue sauce légèrement citronnée

Lulas fritas 18,5€ / 29€

Calamars frits accompagnée de tartare

Ameijoas à bulhão pato 18,5€ / 29€

Coquillages ail et coriandre

Gambas à guilho 18,5€ / 29€

Gambas poêlées ail et citron

Sardinhas assadas 18,5€ / 29€

Filet de sardine grillée accompagné de poivrons

Assiette mixte pour 2 pers 35€ / 55€

Assortiment de toutes nos entrées poissons

Toutes les entrées prises en version plat sont accompagnées de frites et salade.

Plats

Carne de porco Alentejana 25,5€
Dés de porc aux coquillage pomme de terre rissolée

Bacalhau com natas 29,5€
Gratin de morue sauce (béchamel) et ses chips maison

Bacalhau assado 35,5€
Morue grillée huile d'olive ail accompagnée de pomme de terre

Dourada assada 35,5€
Dorade grillée sauce ail paprika huile d'olive

Polvo à lagareiro 35,5€
Poulpe au four huile d'olive ail et poivron déglacé au vinaigre

Picanha assada (+- 300gr) 35,5€
Tranche de coeur de rumsteck brésilien grillé

Supplément: chimichurri 4€
Supplément: frites, pomme de terre ,riz 3,5€
Supplément: accompagnement rodizio 6€
(Riz, haricots, farine de manioc, banane frite, legume froid)

Doces

<i>Folha</i>	9,5€
<i>Crème fraiche glacé et jaune d'oeuf sucrée</i>	
<i>Petit gâteau</i>	9,5€
<i>Moelleux au chocolat</i>	
<i>Puding flan</i>	9,5€
<i>Flan au caramel maison</i>	
<i>Mousse de chocolate</i>	9,5€
<i>Mousse au chocolat</i>	
<i>Pastel de nata</i>	8,5€
<i>La fameuse tartelette de belem</i>	
<i>Sorbet ou colonel (+4€)</i>	8,5€

Dessert à ne pas dire non !

Rabanada Do Rodizio 10,5€

(Brioche façon pain perdu glace vanille bourbon et caramel beurre salé)

Vins rouges Portugal

Monte velho (Alentejo) 0,75cl 29€

Vin jeune, direct et doux, confirme l'arôme de fruit, avec un grand équilibre entre fruit, acidité et tanins (élégants et bien formés).

Quinta da giesta (DAO) 32€

Couleur rubis brillant. Arôme exubérant de fruits rouges et touche florale de Touriga Nacional. Vin doux, confirme le fruit trouvé dans l'arôme et une agréable sensation de fraîcheur. Tannins présents mais élégants. Finition très douce et agréable

Periquita Reserva (Setubal) 38€

Bonnes notes fruitées, boisées et bien équilibré.

Quinta Crasto (Douro) 40€

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 49€ 1,5L 95€

Cépages

40% Touriga Nacional, 40% Touriga franca, 15% Tinta roriz, 5% Sousão

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.

Crasto Supérieur 100% Syrah (Douro) 65€

C'est un vin puissant et intense, rouge profond aux reflets violets. C'est un vin puissant et intense, de couleur rouge rubis. Un bouquet complexe d'arômes de fruits des bois agrémentés d'une fine pointe d'épices. Dans la bouche pleine, concentré et riche de fruits et la saveur de chêne, un vin équilibré avec une structure ferme des tanins et une longue finale. Un vin rouge harmonieux et fascinant.

Esporao reserva (Alentejo) 55€

Cépages

Alicante Bouschet, Aragonés, Cabernet Sauvignon, Trincadeira

Esporao Reserva Tinto arbore une couleur rubis intense et un arôme profond et complexe. Au nez, on distingue des fruits rouges tels que des cerises et des fraises, accompagnés d'une touche épicee qui ajoute une certaine intrigue. En bouche, il est vif et complet, avec une structure solide et des tanins fins qui lui confèrent une belle vibration. Les saveurs sont dominées par des fruits rouges et des épices, offrant une finale persistante et bien équilibrée. Parfait pour ceux qui recherchent un vin rouge concentré et élégant.

Casa d'Arrochella reserva especial 63€
cépages

Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão, Tinto Cão

Couleur rouge avec des notes de grenat. Arôme floral intense et frais, dans un ensemble très complexe et équilibré. En bouche, il est délicat, frais et très persistant. Des notes épicées et florales riches, des tanins fins et élégants, une finition longue et persistante

Roquette & Cazes (Douro) 59€

Cépages

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

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.

Quinta do crasto reserva Vinhas velhas (Douro) 69€

Composé de 20 à 30 des meilleurs cépages locaux avec des vignes de 70 ans et plus.

Mûrit environ 18 mois en fûts de chêne français (85%) et en fûts de chêne américain (15%)

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'été 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.

Vins blancs et rosés

Monte velho blanc sec 29€

Quinta do crasto rosé (sec) 37,5€

Vinho verde vin légèrement pétillant 28€

Lancers rosé vin légèrement pétillant 28€

Quinta do crasto blanc 40€

Le nez est très expressif et très frais. Les arômes d'agrumes sont bien présents, suivis instantanément par des notes de fleur d'oranger. Très agréable. Ce vin a de la prestance. Il se dévoile tout en finesse et on perçoit bien toute sa minéralité. La fraîcheur est bien là, et persiste en bouche.

Quinta de Melgaço 100% Alvarinho 35€

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.

Quinta da Bacalhôa 100% chardonnay 45€

Vin blanc sec, frais et riche. Vieilli en fûts de chêne. Vinifié dans le style des meilleurs blancs de Bourgogne. Couleur jaune or avec quelques nuances de vert. Arômes complexes fruités de pomme, de poire, d'ananas et de fruits de la passion. Un vin crémeux et gras avec des tanins bien intégrés, une douce acidité et une finale impressionnante.