

## PETISCOS À PARTAGER (OU PAS)

**PÃO DE QUEIJO**   10.-

Huit petites boules de pain à la farine de manioc et fromage

**PASTEL SUISSE + KETCHUP DE GOYAVE**  11.-

Six ravioles soufflées et farcies légèrement au gruyère

**PAMONHA + CONFITURE DE PIMENT**  13.-

Six beignets de maïs

**MANIOC FRIT + OIGNONS**   14.-

Servi avec une mayonnaise\* à l'ail et au citron vert

**GAMBAS + CACAHUÈTES**  14.-

Six gambas à l'ail et au citron vert avec des éclats de cacahuètes

**KIBE** 14.-

Six croquettes de bœuf, boulgour, menthe, oignons et épices

**COXINHA DE POULET + KETCHUP ÉPICÉ** 15.-

Six croquettes farcies avec du poulet aux épices brésiliennes

**BOLINHO DE POISSON + 4 CITRONS**  16.-

Six accras à la coriandre servis avec une sauce aux 4 citrons

**PLATEAU DE DÉGUSTATION** 26.-

En entrée pour 1-2 personnes.

2x pastel, 2x bolinho de poisson, 2x kibe et manioc frit




A L'IMAGE DU BRÉSIL, LE BOTECO VOUS PROPOSE UNE FUSION DE CULTURES, D'INGRÉDIENTS, DE COULEURS, D'EXPÉRIENCES CULINAIRES AVEC DES PRODUITS LOCAUX ET DES ÉPICES VENUES DU MONDE ENTIER.

## SALADES

Les salades sont  sauf la sauce qui contient du soja.

**PETITE SALADE** 7.-

Salade mesclun, crudités et graines torrifiées

**SALADE PARATY**   26.-

Poulet ou cœurs de palmier grillés, ananas caramélisé, noix de cajou, carotte, tomates, oignons nouveaux, salade mesclun et sauce coco-coriandre

## BURGERS

Servis avec des frites\* du terroir ou une salade mesclun

**HAMBURGER «POP»** 26.-

Buns brioché, bœuf, salade, tomate, oignons rouges confits, lard au sirop de popcorn, cheddar, concombre mariné et mayo\*-BBQ

**IN PASTRAMI WE BELIEVE** 29.-

Buns brioché, pastrami maison, oignons rouges, cornichons, coleslaw et moutarde douce

## SPÉCIALITÉS BRÉSILIENNES

**MOQUECA**  38.-


Poisson du jour poché dans un fumet au lait de coco et légumes, avec du riz et purée de farine de manioc

**GALINHA COM PINGA**  36.-

Suprême de poulet, sauce goyave et cachaça, légumes du jour et igname sauté

**PICADINHO**  41.-

Fines tranches de bœuf grillées avec des oignons, servi avec des bananes frites, de la farine de manioc, une vinaigrette à la tomate et des frites de manioc

**CARNE SECA MAISON**  44.-

Viande de bœuf salée, séchée et effilochée sautée avec des oignons, servie avec de la farine de manioc, une vinaigrette à la tomate et des frites de manioc

 VÉGÉTARIEN  SANS GLUTEN

L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison.

Tous les prix sont compris avec la TVA à 7,7%.

## LES TARTARES

Servis avec des toasts et du beurre salé aux fleurs.

Avec frites\* du terroir ou salade mesclun

### BŒUF

OH MINA 33.-

Echalotes, tomates séchées, artichauts, Grana Padano, basilic frais, poivre de Kampot et pignons rôtis

LE COCHON CHERCHEUR 33.-

Echalotes, câpres, cornichons, Grana Padano, sauce maison et huile parfumée à la truffe blanche

JACK NEVER DIED 33.-

Echalotes, mangue, menthe, citron vert et épices cubaines

NEW YORK, NEW YORK 33.-

Pastrami maison, oignon rouge, cornichon, moutarde et coleslaw

GODZILLA IS BACK 33.-

Echalotes, sauce soja, wasabi, huile et graines de sésame

TIGRE QUI PLEURE (DE JOIE) 33.-

Echalotes, tamarin, coriandre, gingembre, citron vert et piment

### POISSONS

BAHIA - SAUMON 29.-

Echalotes, mangue, coriandre et citron vert

CAIO'S PASSION - SAUMON 29.-

Echalotes, fruit de la passion, mangue, tomate, citron vert, coriandre, galanga et piment d'Espelette

LIMA - SAUMON 29.-

Oignons rouges, leche de tigre, patate douce, grenade, coriandre et citron vert

BUZIOS - DORADE 29.-

Echalotes, fruit de la passion et citron vert

UMPA LUMPA - DORADE 29.-

Echalotes, œufs de lump, avocat et citron jaune

HUÎTRE SANS HUÎTRE - DORADE 29.-

Echalote, «Oyster Leaves», citron jaune et poivre de Timut

### TOFU

MACHU PICHU 25.-

Tofu bio, oignons rouges, aji amarillo, patate douce, tomate, coriandre et riz soufflé

## LES TARTARES

Servis avec des toasts et du beurre salé aux fleurs.

Avec frites\* du terroir ou salade mesclun

### BŒUF

OH MINA 33.-

Echalotes, tomates séchées, artichauts, Grana Padano, basilic frais, poivre de Kampot et pignons rôtis

LE COCHON CHERCHEUR 33.-

Echalotes, câpres, cornichons, Grana Padano, sauce maison et huile parfumée à la truffe blanche

JACK NEVER DIED 33.-

Echalotes, mangue, menthe, citron vert et épices cubaines

NEW YORK, NEW YORK 33.-

Pastrami maison, oignon rouge, cornichon, moutarde et coleslaw

GODZILLA IS BACK 33.-

Echalotes, sauce soja, wasabi, huile et graines de sésame

TIGRE QUI PLEURE (DE JOIE) 33.-

Echalotes, tamarin, coriandre, gingembre, citron vert et piment

### POISSONS

BAHIA - SAUMON 29.-

Echalotes, mangue, coriandre et citron vert

CAIO'S PASSION - SAUMON 29.-

Echalotes, fruit de la passion, mangue, tomate, citron vert, coriandre, galanga et piment d'Espelette

LIMA - SAUMON 29.-

Oignons rouges, leche de tigre, patate douce, grenade, coriandre et citron vert

BUZIOS - DORADE 29.-

Echalotes, fruit de la passion et citron vert

UMPA LUMPA - DORADE 29.-

Echalotes, œufs de lump, avocat et citron jaune

HUÎTRE SANS HUÎTRE - DORADE 29.-

Echalote, «Oyster Leaves», citron jaune et poivre de Timut

### TOFU

MACHU PICHU 25.-

Tofu bio, oignons rouges, aji amarillo, patate douce, tomate, coriandre et riz soufflé