

PETISCOS À PARTAGER (OU PAS)

PÃO DE QUEIJO   9.-

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

PASTEL SUISSE + KETCHUP DE GOYAVE  10.-

Six ravioles soufflées et farcies légèrement au gruyère

PAMONHA + CONFITURE DE PIMENT  12.-

Six beignets de maïs

MANIOC FRIT + OIGNONS   13.-

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

GAMBAS + CACAHUÈTES  13.-

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

KIBE 13.-

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

COXINHA DE POULET + KETCHUP ÉPICÉ 14.-

Six croquettes farcies avec du poulet aux épices brésiliennes

BOLINHO DE POISSON + 4 CITRONS  15.-

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

PLATEAU DE DÉGUSTATION 24.-

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 6.-

Salade mesclun, crudités et graines torrifiées

SALADE PARATY   24.-

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» 25.-

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

IN PASTRAMI WE BELIEVE 28.-

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

SPÉCIALITÉS BRÉSILIENNES

MOQUECA  36.-

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  34.-

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

PICADINHO  38.-

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  41.-

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 32.-

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

LE COCHON CHERCHEUR 32.-

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

JACK NEVER DIED 32.-

Echalotes, mangue, menthe, citron vert et épices cubaines

NEW YORK, NEW YORK 32.-

Pastrami maison, oignon rouge, cornichon, moutarde et coleslaw

GODZILLA IS BACK 32.-

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

TIGRE QUI PLEURE (DE JOIE) 32.-

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

LABEL FAIT MAISON

Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label «Fait Maison» établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

AMBASSADEUR DU TERROIR GENEVOIS

Le label «Ambassadeur du Terroir genevois» distingue l'exploitant d'un café, d'un restaurant ou d'un hôtel qui met en avant les produits du terroir genevois.

RESTAURANT LABELLISÉ «GRTA»

Ce restaurant s'engage en faveur des produits du terroir genevois en proposant au minimum 3 produits certifiés GRTA dans son offre journalière.

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

ORIGINE DE NOS PRODUITS

Tartare de bœuf (CH) / Bœuf (CH / DE) / Poulet (CH / FR) /

Porc (CH / DE) / Saumon (N / SCT) / Dorade (FR) / Gambas (VN)

GRTA (selon arrivage): Œufs, lait, farine, tofu, pois chiches, salade, légumes, fruits, lentilles, polenta

Pain: David Paganel, Genève



ALLERGÈNES

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu.




En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.

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

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND (avec thé ou tisane + 1.-)	14.-
CRÈME BRULÉE + TONKA 	12.-
ILE FLOTTANTE + FRUITS ROUGES + BASILIC 	10.-
CAKE + COCO	11.-
Cake froid au lait et noix de coco	
CHOCO + DENTELLES	12.-
Crème au chocolat de Madagascar et crêpes dentelles*	
DESSERT DU MOMENT <i>Voir ardoise</i>	8.-

SORBETS ARROSÉS

CITRON + LIMONCELLO 	12.-
Sorbet* citron arrosé au Limoncello (4cl)	
CITRON VERT + CACHAÇA 	15.-
Sorbet* au citron vert arrosé à la Cachaça Leblon (4cl)	
ORANGE SANGUINE + APEROL 	12.-
Sorbet* à l'orange sanguine arrosé à l'Aperol (4cl)	

DIGESTIFS TRADITIONNELS 4cl

LIMONCELLO / AMARETTO	7.-
MOITIÉ-MOITIÉ <i>Distillerie Morand</i>	11.-
EAUX-DE-VIE <i>Distillerie de Saconnex-d'Arve, Genève</i>	10.-
Coing / Poire / Pomme / Kirsch	
COGNAC «HENNESSY»	12.-
Fine de Cognac (40%)	
LAPHROAIG	13.-
Islay Single malt Scotch Whisky aged 10 years (40%)	
JW BLACK LABEL	12.-
Blended Scotch Whisky aged 12 years (40%)	
CHIVAS REGAL	12.-
Blended Scotch Whisky aged 12 years (40%)	

DÉGUSTATION DE CACHAÇAS

PLATEAU 1 (3x2cl)	18.-
Leblon / Salinas tradicional / Magnifica Extra	
PLATEAU 2 (3x2cl)	18.-
About Silver / Germana Umburana / Capucana	
PLATEAU 3 (3x2cl)	18.-
Magnifica tradicional / About Gold / Boazinha	

CACHAÇAS ARTISANALES 2cl/4cl

MAGNIFICA TRADICIONAL	5.-/9.-
Distillée trois fois et vieillie en fût de Ipé. Ronde, fruitée et végétale. <i>Rio de Janeiro, Brésil (40%)</i>	
ABOUT BRAZIL SILVER	5.-/9.-
Distillé de manière traditionnelle en alambic de cuivre. Goût rond et notes douces. <i>Bahia, Brésil (40%)</i>	
ABOUT BRAZIL GOLD	6.-/11.-
Vieillie en fût de <i>Umburana</i> . Notes vanillées et sucrées. <i>Minas Gerais, Brésil (40%)</i>	
LEBLON	6.-/11.-
Vieillie en fût de chêne français ayant contenu du Cognac XO. Chaleureuse et douce avec une fraîcheur florale et délicate. <i>Minas Gerais, Brésil (40%)</i>	
GERMANA PREMIUM UMBURANA	6.-/11.-
Vieillie en fût de <i>Umburana</i> . Aromatique, végétale et épicée. <i>Minas Gerais, Brésil (43%)</i>	
MAGNIFICA EXTRA PREMIUM	7.-/13.-
Double maturation. Vieillie en fût de Ipé et Chêne. Élégante, complexe, boisée et florale. <i>Rio de Janeiro, Brésil (43%)</i>	
SALINAS TRADICIONAL	8.-/15.-
Vieillie en fût de «balsam de Tolu». Légèrement corsé et aux arômes de bois. <i>Minas Gerais, Brésil (42%)</i>	
CAPUCANA	8.-/15.-
Vieillie en fût de Chêne. Complexe, épicée, fruitée, fumée et végétale. <i>São Paulo, Brésil (42%)</i>	
BOAZINHA	9.-/17.-
Vieillie en fût de «balsam de Tolu». Saveur douce et arôme végétale intense. <i>Minas Gerais, Brésil (42%)</i>	



 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%.