

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 raviolos soufflés et farcis légèrement au gruyère

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 + CITRON VERT 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

MESA BRASILEIRA + CONFITURE DE DE PIMENT  16.-

2x boulettes de feijoada, 2x boulettes de riz
et 2x shot de soupe de feijao

PLATEAU DE DÉGUSTATION 26.-

En entrée pour 1-2 personnes.

2x pastel, 2x bolinho de poisson, 2x kibe
et gambas à l'ail et au citron vert

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.

 VÉGÉTARIEN  SANS GLUTEN

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

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

«POP» 26.-

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

POSTO 9 26.-

Bun, bœuf, oignons fumés, tranche d'ananas snackée,
queijo coalho (halloumi grillé), salade, tomate et mayo*
à la coriandre et citron vert

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

FEIJOADA  48.-

Différents morceaux de viandes (bœuf, lard, porc, saucisson)
cuits avec des haricots noirs, servis avec du riz, des frites de
manioc, du chou portugais, des bananes frites, des tranches
d'orange, de la farine de manioc et une vinaigrette à la tomate

TARTARES AU VERSO

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

ROCK HIVERNAL 33.-

Echalotes, espuma de roquefort, poire, noix, et huile de noix

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

JAMES BOND ISLAND - DORADE 29.-

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

TOFU

HAMPI 25.-

Tofu bio, oignons, curry, mousse carotte-coco, noix de cajou, et coriandre



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.

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

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%.