

Cocktails

	Caipirinha (Fraise+1€, Passion+1€) Cachaça, citron vert pressés, sucre de canne, glace pilée	11,0€		Margaritta (Classique, Fraise+1€) Tequila, jus de citrons verts pressés, sucre de canne, triple sec	12€
	Mojito (Classique, Fraise +1€) Rhum, feuilles de menthe fraîche, citron vert, sucre, soda)	12,0€		Daiquiri (Classique, Fraise+1€, Passion+1€) Rhum, jus de citrons verts pressés, sucre de canne	12€
	Cuba Libre Rhum, coca,sucre de canne, citron vert	11,5€		Pina Colada Rhum, Malibu, Batida de coco, jus d'ananas, crème fraîche	12€
	Aperol Spritz Aperol, orange, Crémant, Rosport classic	10,0€		Expresso Martini Vodka, Liqueur de café, expresso, sirop de sucre, graines de café	12€
	Sex On The Beach Vodka, sirop de Pêche, jus d'ananas, jus d'oranges, grenadine	12,0€		Negroni Campari, Vermouth, Gin	12€
	Hugo Crémant/Chardonnay, eau gazeuse, fleurs de sureau, citron vert	10,0€		Pornstar Martini Passoã, Sparkling wine, Vanilla, Vodka	12€
	Cosmopolitan Vodka, triple sec, jus de citron vert, jus de cranberries	12,0€		Moscow, Mexican or portuguese Mule Vodka or Tequila or Licor Beirão, Ginger Beer, Lime	12€

Mocktails

	Virgin Mojito (Classique, Fraise+1€) Sprite, feuilles de menthe fraîche, citron vert, sucre, soda	7,0€		Virgin Colada Crème de coco, jus d'ananas, crème fraîche	7,5€
	Virgin Cosmopolitan cranberry, jus d'orange, jus de citron vert, sirop de sucre	8,0€		Opusmer Jus d'ananas, jus d'oranges, fruits de la passion, grenadine	7,5€

GIN & TONICS

	Mare 13.50€		Entre Nous 14.00€		Sharish Receita do patrão Distillers's cut 14.50€		Adamus London Dry 15.00€		Black Pig Montado 14.50€
	Cubical Botanic Kiss 13.00€		UKIYO Blossom 14.50€		Hendrick's Scotland 13.00€		Adamus Signature Edition 16.00€		Azor Pineapple from Azores 13.50€
	Nordés 13.00€				Sir Chill Summer edition 14.50€		Fox Tale Portuguese Melon 12.00€		Fox Tale Portuguese Orange 12.00€
	Brockmans Agave Cut 14.50€		De Grasse N44 15.00€		Sir Chill 0.0° 6.50€		Fox Tale Portuguese Strawberries 12.00€		

Les Entrées

<i>Soupe du jour</i>	6,90€
<i>Jambon cru "Pata Negra"</i>	21,90€
<i>Huîtres de la Normandie n°3 (6p/12p)</i>	15,0€/27,00€
<i>Vongole à "Bulhão Pato"</i>	24,90€
<i>Brochette de scampis (6p)</i>	16,40€
<i>Gambas Madagascar sauvages cuites (froides)</i>	100gr / 6,90€
<i>Tourteau farci à partager (Sapateira recheada c/tostas de alho)</i>	35,00€
<i>Carpaccio de poulpe</i>	16,90€
<i>Poulpe sauté sur plat chauffant à partager (tabua de polvo)</i>	21,40€
<i>Poulpe miel et moutarde</i>	19,90€
<i>Tapas de mollusques à partager (poulpe, seiches, calamars)</i>	25,90€
<i>Thon rouge braisé</i>	19,90€
<i>Tartare de Filet de boeuf</i>	22,90€
<i>Ceviche de bar et fruits de la passion</i>	18,90€
<i>Sashimi de saumon</i>	15,90€
<i>Gamba Tigre géante de Mozambique/Nigeria</i>	29,00€

Les Salades

<i>Salade de printemps au saumon fumé</i>	23,90€
<i>Salade méditerranéenne au poulpe et fruits secs</i>	25,90€
<i>Salade opusmer aux fruits de saison et fruits secs (Végan)</i>	21,40€

La mer

<i>Dorade royale grillée aux légumes frais</i>	28,40€
<i>Bar grillé aux légumes frais</i>	29,40€
<i>Saumon grillé aux légumes frais</i>	28,00€
<i>Grillade mixte de poisson aux légumes frais</i>	34,90€
<i>Rodizio de la mer au riz de légumes (sur demande le weekend)</i>	45,90€
<i>Morue grillée à Lagareiro et rapes (grelos e migas)</i>	32,40€
<i>Morue au pain de maïs</i>	31,90€
<i>Morue Opusmer (aux oignons, com cebolada)</i>	30,90€
<i>Morue gratinée au four</i>	30,90€
<i>Morue à Bras</i>	25,90€
<i>Brochette de poulpe et gambas</i>	36,40€
<i>Poulpe aux chataignes</i>	34,90€
<i>Poulpe au pain de maïs</i>	35,40€
<i>Poulpe du chef</i>	34,90€
<i>Poulpe grillé à "Lagareiro"</i>	35,00€
<i>Scampis flambés au whisky ou ricard</i>	35,00€
<i>Risotto aux scampis géant</i>	27,90€
<i>Gambas grillées sauce opusmer</i>	31,90€
<i>Brochette de gambas à l'ail (16p/pers)</i>	38,90€
<i>Terre et Mer (Picanha à volonté, 8 gambas à l'ail)</i>	49,00€
<i>Mariscada Opusmer (pour 2)</i>	199,9€
<i>1 homard 800gr grillé, 2 Gambas géante grillées, 300gr palourdes, 8 scampis à l'ail, 4 gambas sauvage grillées</i>	
<i>Poisson frais du jour</i>	<i>prix au kg</i>

À partager

<i>Cataplane de poulpe et patates douces</i>	71,40€
<i>Riz aux fruits de mer (arroz de marisco)</i>	69,90€
<i>Riz à la lotte, vongole et gambas</i>	68,40€
<i>Bouillabaisse de poissons (Caldeirada de peixe)</i>	61,40€
<i>Moqueca de gambas (genre de bouillabaisse au lait de coco)</i>	71,90€
<i>Moqueca de poissons (caldeirada moçambicana com leite de coco)</i>	70,40€
<i>Paella Royale (avec Homard +20€) 30min</i>	64,90€
<i>Châteaubriand de boeuf (550-600gr)</i>	78,90€
<i>Parrillade Royale (chaud et froid) 30min</i>	190,0€
<i>Plateau de fruits de mer 30min</i>	130,0€

Ces plats sont aussi faisable pour 1 personne sur demande

Les enfants

<i>Morue à la crème</i>	15,40€
<i>Morue à Braz</i>	15,40€
<i>Linguini à la bolognese (haché de boeuf maison)</i>	14,40€
<i>Hamburger de boeuf grillé, frites (mayo, ketchup)</i>	14,90€
<i>Picanha enfant acc frites</i>	16.90€

Nos viandes

<i>Steak de Boeuf à la portugaise (bitoque de vaca)</i>	24.90€
<i>Côte à l'os grillé (1-2kg), acc frites</i>	59.90€ / kg
<i>Filet de Boeuf grillé (acc: légumes et gratin de pdt)</i>	33.40€
<i>Filet de Boeuf sauté sauce aux choix (acc: légumes et gratin de pdt)</i>	33,40€
<i>Carré d'agneau du chef (cordeiro do chef)</i>	35,90€
<i>Picanha à la brésilienne (coupé a table)</i>	44,90€
<i>Terre et Mer (picanha et gambas grillées)</i>	49,90€
<i>Coquelet grillé (frites, riz, salade) (30-35 min)</i>	19,90€
<i>Tomahawk grillé (frites, riz, salade) (30-35 min)</i>	90.0€ / kg
<i>Sauce au choix:</i>	
<i>crème champignons</i>	2.5€
<i>sauce au poivre</i>	2.0€
<i>sauce 3 poivres</i>	3.0€
<i>moutarde de dijon</i>	2.0€
<i>Supplément frites:</i>	4.5€

Plats Végans

<i>Risotto aux asperges et champignons et poire</i>	21,90€
<i>Linguini sautés aux légumes et champignons</i>	20,90€
<i>Salade opusmer aux fruits de saison et fruits sec</i>	21,40€



Picanha à la brésilienne 44.90€



*Plateau de fruits de mer et toasts à l'ail 1p 75.00€
2p 130.0€*



*Parrillade royale pour 1p 100€
pour 2p 190€*