

# APÉRITIF

## **Couvert**

Pain moelleux, pâté crémeux du chef, huile d'olive de Trás os Montes, beurre des Açores et olives aromatisées 5,50

## **Tartare De Saumon**

Combinaison parfaite de saumon frais, mélangé à de l'oignon rouge, des câpres et des olives, accompagné de patates douces 16.00

## **Huîtres**

Huîtres naturelles au goût de la mer 12h00

## **Gratin d'huîtres truffées**

Luxueuse combinaison de gratin d'huîtres au fromage à la crème, crème, fromage Grana Padano et fini avec de l'huile de truffe 16.00

## **Burrata Bruschetta**

Pain grillé moelleux garni de fromage à la crème, mélange de salades, tomates cerises, jambon et fini avec sauce pesto 13.50

## **Bruschetta Tomate et Parmesan**

Pain de campagne grillé recouvert de tomates cerises préalablement arrosé d'huile d'olive et de basilic et terminé par du parmesan râpé 5.50

## **Soupe de Mer**

Soupe riche et savoureuse où la tradition se mêle à l'innovation du meilleur que la mer nous offre ! 8h50

## **Crème végétale**

Velouté de légumes sélectionnés par le Chef 3.50

# PLATS PRINCIPAUX

## **Côtes levées américaines**

Succulentes côtes levées rôties lentement dans la sauce barbecue du chef, accompagnées de pommes de terre paysannes et d'une salade de chou croquante 21.00

## **Risotto aux crevettes**

Riz crémeux mijoté accompagné de crevettes 21.00

## **Spaghettis de la Mare**

Spaghetti, crevettes et palourdes sautées à l'ail et finies avec des œufs de Tobiko 19.50

## **Spaghettis Pomodoro**

Spaghetti, sauce tomate du chef, tomates cerises et fromage Grana Padano 15.50

## **Saumon tataki**

Saumon poêlé en croûte de sésame accompagné de champignons confits et aligot de safran 21.00

## **Bitoque à Chef**

Steak de surlonge, frites, œuf au plat, salade de laitue et tomates et sauce secrète du chef 21h00

## **Francesinha à Naval**

Steak de surlonge, saucisses, bacon, jambon, fromage, œuf au plat, sauce Francesinha et frites 18.50

## **Panado à Naval**

Poulet pané, frites, fromage en couches et sauce Francesinha 14.50

## **Filet Grillé**

Filet (voir poisson du jour) grillé au charbon de bois, accompagné de Purée et légumes sautés 21h00

## **PETISCOS DE MER**

### **Gambas à Naval**

Crevettes flambées et agrémentées de la sauce secrète du chef 23hoo

### **Ceviche Manga Rosa**

Saumon, Mangue, Lait du Tigre du Chef, Oignon Rouge et fini Coriandre 18.00

### **Ceviche de fruits de mer**

Bar cuit, crevettes et moules, lait de tigre du chef, oignon rouge, maïs frit et fini avec de la coriandre 19.00

### **Ceviche de bar**

Bar, Lait Tigre du Chef, Oignon Rouge, Maïs Frit et fini à la Coriandre 19.00

### **Crevettes à la guillo**

Crevettes décortiquées sautées à l'huile d'olive et à l'ail 18.00

### **Moules navales**

Moules cuites servies avec sauce vinaigrette du chef 15.00

### **Calamars à la romaine**

Accompagné de notre mayonnaise à l'ail 10.50

### **Palourdes Bolhão Pato**

Palourdes sautées à l'huile d'olive, ail et coriandre 16.50

## **PETISCOS DE TERRA**

### **Oeufs cassés**

Frites, jambon et œufs au plat 11,50

### **Champignons Roto**

Frites, champignons sautés et œufs au plat 12hoo

### **Sculpté**

Saucisse, bacon, jambon, fromage et sauce Francesinha 8.50

### **Champignons Trinchada**

Champignons sautés, fromage et sauce Francesinha 9.50

### **Moelinhas de Sogrinha**

Gésiers élaborés selon une recette transmise de génération en génération 10.00

### **Poivrons Padron**

Poivrons Padron sautés 7.50

### **Champignons au Porto**

Champignons sautés au Porto 9.50

### **Pommes de terre paysannes**

accompagné de mayonnaise à l'ail du chef 4.50

### **Frites navales**

Frites recouvertes de fromage et sauce Francesinha 6.50

### **Puces**

3,50

## POKE

### **Poke Bowl Saumon**

Saumon, shari, sunomono, mangue, avocat, fromage à la crème, cornichons d'oignons rouges Topping's : patate douce et nori 19.00

### **Crevettes Poke Bowl**

Crevettes, mélange de salades, sunomono, mangue, fruits de mer, fromage à la crème, tomates cerises Topping's : patate douce et ciboulette 19.00

### **Poké Bowl Shitaki**

Champignons shitaki, mélange de salades, mangue, avocat, salade de chou, cornichons d'oignons rouges, fromage à la crème.

Toppings : nori et graines de sésame 19.00

## SALADES

### **Salade de saumon**

Laitue, tomate, carotte, maïs, fromage à la crème, oeuf dur et saumon fumé 15.50

### **Brume salée**

Tomate et laitue 5.50

### **Salade de tomates**

Tomates et fromage à la crème 4.50

### **Burrata Salée**

Mélange de salade, burrata, jambon et maïs frit 14.50

## PLANCHES

### **Planche Frite**

Finger poulet, ailes de poulet, boulettes d'alheira, calamars, caprices de crabe, beignets de morue et crêpes de légumes 23.50

### **Planche Végétarienne**

Burger de légumes, crêpes de légumes, falafel et rondelles d'oignons 22.00

### **Planche à Fromage**

Mélange de fromages, olives, toasts et confiture de potiron 20,00 \* Extra jambon 4,50

### **Planche à Naval**

Mélange de fromages et saucisses, olives, confiture de potiron et pain grillé 30.00

## Menu KID's

Remarque : jusqu'à 12 ans

### **Filet de Poulet Pané**

accompagné de frites et oeuf au plat 8.50

### **Filet De Poisson Pané**

accompagné de frites et oeuf au plat 8.50

### **Saucisse**

accompagné de frites et oeuf au plat 8.50

## **SNACK'S**

### **Prego dans le pain à Naval**

Steak de surlonge et fromage Serra 12.50

### **Prego dans le pain**

Entrecôte de surlonge, jambon et fromage 10.50

### **Hot Dog naval**

Saucisse, jambon, fromage et sauce Francesinha 12.50

### **Burger naval**

Jambon, fromage, laitue, bacon et oignon frit 11.50

### **Burger végétarien**

Burger végétarien, laitue, tomate et fromage 10.50

## **TOASTS\***

### **Club naval**

Laitue, tomate, fromage, jambon, poulet pané et oeuf au plat 10.50

### **Club-sandwich**

Laitue, tomate, fromage, jambon et oeuf au plat 9.50

### **Pain grillé au saumon**

Saumon fumé, fromage à la crème et laitue 11.50

### **Pain grillé aux tomates**

Fromage et tomate 6.50

### **Toasts mélangés sur du pain**

### **Saloio**

Jambon et fromage 4.50

## **Wrap\***

### **Wrap au saumon**

Laitue, tomate, fromage à la crème et saumon fumé 10.50

### **Wrap au poulet**

Panure de laitue, tomate, fromage et poulet 9.50

### **Wrap végétarien**

Laitue, tomate, carotte et falafel 9.50

**\* Les toasts et wraps ne seront servis que jusqu'à 18h**

# DESSERTS

## **Petit Gateau avec Boule de Glace**

Gâteau au chocolat moelleux et onctueux accompagné d'une boule de glace 6.50

## **Lait crème**

Des ingrédients simples transformés en une texture crémeuse et terminés par une croûte de sucre brûlé 4.50

## **Gaufre au Nutella**

Pâte moelleuse et croustillante à l'extérieur accompagnée de crème noisette et cacao 4.50

## **Cheesecake Aux Fruits Rouges**

Dessert délicieux et raffiné qui allie la richesse et l'onctuosité du cheesecake à l'acidité et la douceur des fruits rouges 4,50

\*dose supplémentaire 2,00

## **Cheesecake Aux Fruits De La Passion**

Dessert délicieux et sophistiqué qui allie la richesse et l'onctuosité du cheesecake à la saveur tropicale et citronnée du fruit de la passion 4,50 \*dose supplémentaire 2,00

## **Boue de Camelot**

Dessert classique au lait concentré et oeufs 4.50

## **Mousse de Chocolate**

La saveur intense du chocolat équilibrée par la douceur de la mousse 4.50

# VINS

## BLANC ROUGE

Conde Monsul, Douro	3,50	14,00
ZIP, Douro		14,00
Tons Duorum, Douro		14,00
Alto da Capela, Alentejo		14,00
Terras do Grifo, Douro		15,00
Diálogo, Douro		16,00
Quinta Vale D'Aldeia, Douro		16,00
Quinta do Paral, Alentejo		16,00
M.O.B. Lot 3, Do		19,00

## BLANC

Casa de Compostela, Sauvignon Blanc	16,00
Quinta da Lapa Chardonnay,	18,00

## TINTO

Quinta do Paral, Réserve 2017, Alentejo	32,00
Tyto Alba Biológico, Tejo	20,00

## VERT

Casa de Compostela, Arinto/Loureiro	4,00	14,00
Casa de Compostela, Alvarinho		17,00
Vale do Homem, Alvarinho		18,00

## ROSE

Zip, Douro	4,50	15,00
Terras do Grifo, Douro		15,00
Quinta do Paral, Alentejo		16,00

## VIN PÉTILLANT

Vin mousseux Paul Remy, France	4,00	16,00
Vin mousseux Quinta da Lagoa Velha, Bairrada, Blanc		19,00
Rose		22,00
Vin mousseux Vale do Homem		35,00
Super Reserva, vert		

# SANGRIA

<b>Blanc</b>	6,50	23,00
<b>Tinta</b>	6,50	23,00
<b>Rosé</b>	6,50	23,00
<b>Fruit de la Passion</b>	7,50	25,00
<b>Framboise</b>	7,50	25,00
<b>Fraise Pétillant</b>	7,50	25,00
<b>de Fruits Rouges</b>	9,00	28,00
 <b>Mojito</b>		25,00

## COCKTAILS

<b>Caipirinha</b>	5,00
<b>Caipirosca</b>	5,00
<b>Fraise Caipi</b>	6,00
<b>Caipi noir</b>	6,00
<b>Caipi Fruit de lpassion</b>	6,00
<b>Mojito</b>	7,00
<b>Mojito Fruit de la passion</b>	8,00
<b>Mimosa</b>	7,00
<b>Paloma</b>	7,00
<b>Margherita</b>	8,00
<b>Moscow Mule</b>	7,00
<b>Aperol Spritz</b>	7,00
<b>Negroni</b>	8,00

## GIN

<b>Monkey</b>	12,00
<b>Tanqueray TEN</b>	10,00
<b>Tanqueray Rangpour</b>	10,00
<b>Formentera</b>	10,00
<b>Hendrick's</b>	10,00
<b>Exceptional</b>	8,00
<b>Martin Millers</b>	8,00
<b>Nordés</b>	8,00
<b>No Shit Dry Gin</b>	7,00
<b>Citadelle</b>	7,00
<b>Tanqueray Sevilha</b>	7,00
<b>Bombay Sapphire</b>	7,00
<b>Tanqueray</b>	6,00
<b>Gordons</b>	5,00
<b>Gordons Pink/Citrus</b>	5,00
<b>Gordons 0.0</b>	5,00
<b>Tanqueray 0.0</b>	6,00



## BIÈRE

Fine/Panache/Tango	2,00
Prince	2,50
Caneca	4,50
Martini/Favaios c/ Bière	3,00
<u>Bouteilles</u>	
Estrella Galicia 0,33cl	3,00
Heineken 0,25cl	2,50
E. Galicia 0,0	2,00
Heineken 0,0	2,50
Réserve spéciale de 1906	3,50
1906 Rouge Millésime	3,50
1906 Coupage noir	3,50
Radler	3,50
Boemia	3,50
Corona	4,50
Erdinger	5,00
Franziskaner	4,50
Brewdog Ipa	4,50
Sommersby	3,50

## EAUX SUMOS

Eau sans gaz 0,33 cl	1,50
Eau sans gaz 1,5 l	4,00
Eau gazeuse	1,70
Arômes d'eau gazeuse	2,00
Eau gazeuse 0,70 cl	4,00
Eau tonique	2,00
Ginger Ale	2,90
Tire	2,00
Jus d'orange naturel	3,50
Coca-Cola	2,00
Coca-Cola Zero	2,00
Sumol Ananas	2,00
Fanta Orange	2,00
7Up	2,00
Lipton	2,00
Limonade	3,50
Red Bull	1,80
Compal	2,80
Limonade framboise	3,00
Limonade fruit de la passion	3,00
Limonade fraise	3,00

## APÉRITIFS

frites (Type Pala Pala)	1,00
Olives	2,00
Lupins	1,00
Cacahuètes	1,00
Pain	1,00



## CAFÉTÉRIA

Café	1,50
Café avec glace	1,70
Carioca ou Citron	1,00
Pingo	1,00
Décaféiné	1,50
Abatanado	1,70
Double Café	3,00
Demi-lait	2,00
Thé	2,50
Latte Macchiato	2,50
Cappuccino	2,50
Ice latte	3,00
Espresso Tonic	3,00
Extra Ice	0,25
Boîte à emporter	0,50

## WHISKY

Green Label 15 ans	10,00
Bufallo Trace Bourbon	9,00
Cardhu 12 ans	8,00
Singleton 12 ans	8,00
Black Label 12 ans	6,00
Logan	6,00
Jack Daniels	6,00
Jack Daniels Honey	6,00
Jack Daniels Cinnamon	6,00
JB 15 ans	6,00
Jameson	4,50
Bushmills	4,00
JB	3,50
Red Label	3,50

## PORTO

Porto 10 ans	9,50
Porto Blanc	5,50
Porto Tawny	5,50
Porto Ruby, Réserve	8,50
Porto Tónico	7,50

## LIQUEURS

Frangélico	4,00
Baileys	4,50
Ricard	4,00
Licor Beirão	3,50
Pastel de Nata	3,50
Amêndoa Amarga	3,50
Martini	3,50
Moscatel	3,50

## ESPRITS

Cognac	10,00
Aguardente Velha	8,00
Brandy Carlos 1er	5,00
Grand Manier	5,00
CRF, Reserva	4,00
Macieira	3,50
Aguardente de Herbs	3,50
Aguardente Bagaceira	3,50

## COUPS

Shot Nava	3,00
Shot Premium	5,00

# Qui nous sommes?

Naval Guest House & Bistrô est une maison d'hébergement et de restauration, dans le centre historique de Vila do Conde, où nous offrons qualité et vue magnifique sur la marina, service personnalisé et environnement paisible sans perdre la qualité d'un service hôtelier impeccable et attentionné. aux détails.

Chez Bistrô nous sommes fiers de pouvoir partager avec vous notre passion pour une cuisine bonne et honnête. Nous avons la présence du chef Pedro Holanda et un menu varié de snacks, de plats fusion contemporains et une variété de fruits de mer, ainsi qu'un menu d'accords vins, bières et cocktails. Nous essayons de faire de chaque repas une expérience unique, tant pour le plaisir de notre nourriture que pour la vue fabuleuse depuis notre terrasse sur Rio Ave et la Marina !

C'est l'endroit idéal pour se détendre et profiter de moments uniques, dans un espace où le charme de Vila do Conde, de Rio et des plages se conjugue en parfaite harmonie !

Naval Guest House & Bistrô est géré par le couple Andreia et Samuel, qui ont pour objectif de faire en sorte que chaque client vive une expérience unique à chaque visite !



**@navalguesthousebistro**

**www.onavalviladoconde.com**