

LECOQ

CARDÁPIO

MASSAS, PIZAS, OVOS & SANDUICHES

Croque Monsieur (tosta mista) tradicional	17
Croque Madame (tosta mista com ovo) tradicional	18
Omelete baixa com ervas e salmão defumado	23
Pizza Margherita	17
Pizza, presunto de Parma e rúcula	19
Salada de frango com molho Caesar	24
Cheeseburger de bovino “pura raça Aubrac”, batatas fritas aos palitos	26
Penne com molho de tomate, ligeiramente picante	24
Macarrão com morels	28
A nossa bela salada Niçoise com atum semi-cozido	25
Tártaro de bovino “pura raça Aubrac”	26
Prato de salmão fumado, crème fraîche e lima	28
Chique Salmão Bowl	27

salmão cru, avocado, wakamê, gengibre, manga, arroz tailandês, wasabi

ENTRADAS

Sumo natural de cenoura biológica	13
Cocktail Green Doctor	15
-	
Salada simples de coração de alface	16
Feijão-verde fresco extrafino, azeite, xerez, cogumelos	18
Avocado simplesmente cortado, molho vinagrete de limão	17
Alcachofras e pontas de aspargos, queijo parmesão com azeite trufado	26
Burrata cremosa, tomates coloridos	19
Filete de vaca em carpaccio, maionese picante	27
Salada de lagosta, abacate e toranja	48
Abacate e tártaro de atum com especiarias	26
Tártaro de salmão, pimentão e lima	19
Carpaccio de robalo, sésamo preto e gengibre	25
Gamberi selvatici al vapore	23
Pequenos crepes vietnamitas de frango, erva-príncipe	19

PRATOS

Filé de robalo, molho virgem	34
Salmão cozido no vapor de extrema qualidade, fio de azeite	32
Bife de atum com molho satay	36
Linguine com lagosta, condimento de tomate levemente cremoso	48
Camarões grelhados com ervas tailandesas	37
Linguado	68
-	
Curry vegan amarelo legumes tofu	28
-	
Posta com molho bearnês	39
Bife grelhado extra	43
O Tigre (carne marinada e condimentada)	37
Peito de frango dourado na hora, caril e chutney de manga	28
Escalopes de vitela à milanesa	32

Acompanhamento de sua escolha : *(para qualquer acompanhamento adicional +8€)*

purê de batata, arroz basmati, salada, batatas fritas, feijão-verde fresco

QUEIJO & SOBREMESAS

Afamado Saint-Marcellin da Mère Richard	14
-	
Queijo fresco 0%, frutos vermelhos e granola Catherine Kluger	16
Tarte de framboesa	18
Pavlova de bagas	16
Morangos e framboesas	24
Torta fina de maçã, sorvete de fava de baunilha	15
Creme de caramelo	14
Bolo cremoso de chocolate Gluten-Free!	14
Um belíssimo profiterole	17
Nutella pizza de amêndoa e avelã	15
Salada de frutas frescas	16
Fruttini®, limão e verbena	14

GELADOS

Gelados (a bola) - baunilha, chocolate, café, caramelo de manteiga com sal ou avelã	5
Sorvetes (a bola) - manga, framboesa, morango ou limão	5
Tango Mango - sorvete de framboesa e manga, frutas frescas, chantilly	15
Fraise Melba - sorvete de morango, sorvete de baunilha, morangos frescos, chantilly	16
Café Liégeois - gelado de café, chantilly, merengue, creme de café	13
Chocolate Liégeois - gelado de chocolate, chantilly, merengue, molho de chocolate	13