

Les cocktails sans alcool

Caipirinha

Jus de citron vert, citron jaune, sucre brun,
soda et Sprite, glace pilée

9.00 €

Cocktail Batucada

Jus d'orange, jus d'ananas,
coulis de framboise et de fraise

8.50 €

Cocktail Bora Bora

Jus d'ananas, jus de pamplemousse,
jus de citron, jus d'orange

8.50 €

Cocktail Carioca

Jus d'ananas, jus d'orange, jus aux fruits de
la passion et mangue

8.50 €

Cocktail Passion Carlitos

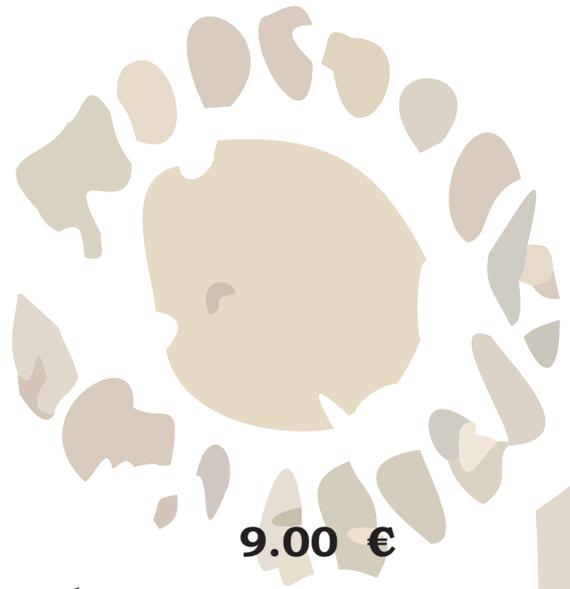
Jus d'ananas, jus d'orange,
jus aux fruits de la passion

8.50 €

Mojito

Sprite, soda, feuilles de menthe fraîche,
citron vert pressé, sucre de canne, glace pilée

9.00 €



Les cocktails avec alcool

Caipirinha 10.00 €

Rhum brésilien, sucre de canne, jus de citron vert pressé, glace pilée

Cuba Libre 10.00 €

Rhum cubain, jus de citron vert pressé, Coca-Cola, glace pilée

Daiquiri Fraise 10.00 €

Rhum Cubain, fraises fraîches, citron vert sucre de canne, glace pilée

Margarita 10.00 €

Tequila, jus de citron, triple sec

Margarita de fraïllas 10.00 €

Tequila, jus de citron, coulis de fraise

Martini Rosato Royal 10.00 €

Martini Rosato, Martini brut, fruits rouges, baton de canelle

Mojito 10.00 €

Rhum cubain, feuilles de mente fraîche, citron vert pressé, sucre de canne, glace pilée, soda

Piña Colada 10.00 €

Batida de coco, rhum blanc, malibu, crème fraîche, jus d'ananas

Pisco Sour 10.00 €

Eau de vie péruvienne "pisco", jus de citron, sucre de canne, blanc d'oeuf

Les potages

Soupe aux légumes frais du marché 12.00 €

**Soupe de filet de poisson blanc
et scampi 15.00 €**

**Soupe aux trois filets de poissons
frais au safran et ses croûtons 16.00 €**



Des gourmandises en entrée

Entrée | Plat

Crêpe farcie aux légumes frais

sauce au safran et aux épinards,
riz basmati, décoration du chef

18.00 | 25.00 €

Carpaccio de saumon

fines tranches de filet de saumon, salade verte, noix
du Brésil, sauce porto rouge et sa vinaigrette maison,
décoration du chef

18.00 | 24.00 €

Carpaccio de boeuf d'Argentine

noix de caju, parmesan, salade verte, sauce
au fromage bleu, au parfum de vinaigre balsamique

18.00 | 25.00 €

Duo de saumon

filet de saumon grillé, saumon fumé,
sauce à l'huile de palme et ses noix du Brésil

15.00 €

Scampis à la crème

sauce crème à l'ail accompagnés de ses toasts
grillées, décoration du chef

16.00 €

Gambas flambées

au Bacardi Superior, à l'ail, avec une sauce au
beurre, persil et coriandre, décoration du chef

16.00 €

Las Tapas (min. 2 pers.)

assortiment d'amuses-bouche et finger-food
méditerranéen

9.00 €
par pers.

Les salades

Entrée | Plat

Salade Beija Flôr

17.00 | 20.00 €

Salade verte, demi avocat farci au filet de poulet grillé, sauce au fromage blanc et aux petits morceaux d'orange et ananas frais, décoration du chef

Salade Carioca

17.00 | 20.00 €

Salade verte, tomates, courgettes grillées, tranches de viande de boeuf au grill, pommes de terre, lard grillé, sauce au fromage blanc et aux fines herbes, décoration du chef

Salade Viçamina

17.00 | 20.00 €

Salade verte, coeur de palmier, maïs frais, demi avocat, pommes de terre sautées, courgettes grillées, poivrons, tomates, noix du Brésil, fromage bleu et parmesan, sauce aux fines herbes du marché, décoration du chef

Salade Baçucada

17.00 | 20.00 €

Salade verte, saumon grillé, saumon fumé, scampi à l'ail, tomates, croûtons au beurre, noix du Brésil, sauce à l'huile de palme du Brésil et ses fines herbes, décoration du chef

Salade Ipanema

17.00 | 20.00 €

Salade verte, demi avocat farci aux crevettes fraîches, croûtons au beurre, maïs frais, pommes, ananas frais, sauce cocktail au citron vert, décoration du chef

Salade Paço Bravo

17.00 | 20.00 €

Salade verte, magret de canard grillé, pommes de terre sautées, comcombres, tomates, sauce au vinaigre de framboise, décoration du chef



Les poissons

Filet de saumon grillé

sauce homardine et ses noix du Brésil,
riz basmati, légumes frais

25.00 €

Filet d'espadon grillé

sauce à l'ail et aux fines herbes,
riz basmati, légumes frais du marché

29.00 €

Festival de poissons

filets de saumon, lotte et espadon, gambas, scampi,
légumes vapeur, riz basmati, sauce homardine

29.00 €

Octopus au grill

sauce à l'huile d'olive extra-vierge, à l'ail et coriandre,
pommes de terre et son bouquet de salade verte

26.00 €

Filet de "caçã" au grill *

sauce aux fines herbes à l'huile d'olive extra-vierge,
pommes de terre vapeur, légumes frais vapeur,
feuille de chou vert frisé

29.00 €

Filet de "cherne" au grill *

sauce au citron vert et ses fines herbes à l'huile d'olive
extra-vierge, pommes de terre et riz, légumes frais vapeur,
feuille de chou vert frisé

29.00 €

* Le filet de "cherne" et le filet de caçã sont des plats très appréciés au bord de la mer, dans les côtes de l'Atlantique, faits au grill charbon des bois, un vrai régal...

Les brochettes de poissons et fruits de mer

Brochette de filet d'espadon au grill 29.00 €

sauce à l'ail et à l'huile d'olive extra vierge,
pommes de terre, légumes frais

Brochette de filet de "caçãõ" au grill 29.00 €

sauce au citron vert, soya et ses épices de l'orient,
aux fines herbes, pommes de terre, légumes frais

Brochette de gambas et scampi 29.00 €

sauce crème à l'ail flambée au fines herbes
riz basmati, légumes frais

Brochette de filet de saumon au grill 28.00 €

sauce aux crustacés, pommes de terre,
légumes frais

Les plats typiques du Brésil

Moqueca de Poissons

28.00 €

Filets de saumon, espadon et lotte, moules fraîches, sauce au lait de coco frais, riz, légumes vapeur

Moqueca de Mariscos

29.00 €

Des gambas, scampi, crevettes, moules fraîches et octopus, sauce au lait de coco frais, riz, légumes vapeur

Caçaplana Batucada

28.00 €

Filets de poissons et scampi frais, sauce crème à l'ail et ses épinards, pommes de terre, légumes vapeur

Caldeirada Brasileira

28.00 €

Des filets de poissons, scampi et gambas, sauce crème au citron vert et son vieux rhum du Brésil, pommes de terre, légumes du jardin

Caldeirada de Polvo e Camarão

28.00 €

Octopus, scampi, moules fraîches, crevettes, sauce au vin doux blanc du Brésil et ses épices, pommes de terre, légumes vapeur

Feijoada de Carnes

29.00 €

Viande de Boeuf d'Argentine, viande de porc, jambonneau, chorizo, haricots noirs, chou vert frisé, sauce au vin, riz, légumes vapeur

Feijoada de Mariscos

29.00 €

Gambas, scampi, filet de saumon, filet de lotte, moules fraîches, haricots blancs, chou vert frisé, sauce au fond de crustacés, riz, légumes vapeur



Les plats typiques du Brésil sont élaborés d'une façon très saine; il n'y a pas de graisses saturées et ils sont cuisinés avec de l'huile d'olive extra vierge.

Les viandes au grill

Filet de boeuf d'Argentine grillé 28.00 €

sauce au porto rouge et ses échalotes au balsamique,
pommes de terre, légumes frais du jardin

Noix d'entrecôte d'Argentine grillée 27.00 €

sauce crème flambée au vieux rhum du Brésil,
pommes de terre, légumes vapeur

Carré d'agneau grillé 28.00 €

au miel de palme et ses épices, sauce au fromage bleu
et noix du Brésil, pommes de terre, légumes frais

Filet de boeuf d'Argentine grillé nature 28.00 €

pommes de terre, légumes frais,
sauce aux avocats frais

Frango Carioca 26.00 €

Poulet grillé, sauce au vin blanc, à l'huile d'olive et
ses fines herbes, pommes de terre, légumes vapeur

Magret de canard au grill 28.00 €

sauce au porto blanc et ses figues rôties au miel de palme,
pommes de terre, légumes vapeur

Le Steak Batucada 30.00 €

450gr d'entrecôte d'Argentine, deux oeufs frits sur la viande,
accompagnée de riz et ses haricots noirs

Carré de porc Ibérique 29.00 €

"Pata Negra", pommes de terre, légumes vapeur,
sauce BBQ au miel "Jack Daniel's"

Les brochettes de viande au grill

Brochette de filet de boeuf d'Argentine grillé 29.00 €

sauce au porto rouge et échalotes, légumes
frais du marché, pommes de terre

Brochette d'agneau au grill 28.00 €

avec banane, sauce au miel et noix du Brésil,
pommes de terre et légumes frais du marché

Brochette d'entrecôte d'Argentine grillée 28.00 €

sauce au Kachkéis luxembourgeois, pommes de terre,
légumes frais du marché

(De Superjhemp waar dëse Summer a Brasilien an d'Vakanz.)

Brochette de poulet grillé 26.00 €

sauce barbecue, pommes de terre, légumes frais du marché

Brochette de porc Ibérique 28.00 €

les meilleures morceaux du porc "Pata Negra", pommes de terre,
légumes vapeur, sauce à l'huile d'olive extra-vierge





Les délices sucrées de la maison

Brochette de fruits frais **10.00 €**

caramélisés, accompagnée de sorbet artisanal au melon "Namur"

Tatin de mangue faite maison **10.00 €**

accompagnée de sorbet artisanal "Namur" aux fruits de la passion, décoration du chef

La légendaire Banana Carliços **12.00 €**

Banane flambée au Grand Marnier, jus d'orange pressé, glace vanille "Namur"

Mousse au chocolat **10.00 €**

faite maison, crème anglaise, décoration du chef

Le duo de glaces vanille et fraise "Namur" **10.00 €**

accompagné d'un feuilleté fait maison, crème anglaise au safran, décoration du chef

Le tiramisú maison **10.00 €**

et sa crème d'amandes, décoration du chef

La crème brûlée maison **10.00 €**

dans sa décoration du chef

Fondant au chocolat **12.00 €**

fait maison, et sa boule de glace vanille "Namur" décoration du chef

Le Vacherin Parisien **12.00 €**

glace vanille et glace fraise "Namur", meringue et galette parisienne de la maison "Namur"