

# LA TABLE DU STADIUM

## ENTRÉES

**TARTARE DE SAUMON** 7€  
Saumon Hachés au couteau accompagné de salade (préparé)

**SALADE DE TOMATE MOZZARELLA** 8€  
Tomate à l'ancienne, mozzarella, basilic, sauce vinaigrette du chef

**BROCHETTES DE LEGUMES** 6€  
Aubergine, tomate, poivron rouge et jaune, courgette, romarin

**FRANGO A PASSARINHO** 6€  
Poulet découpé en petits morceaux, mariné au citron vert et à l'ail puis frit

**LES BEIGNETS DU STADIUM** 7€  
Assortiments beignets au fromage, à la viande et à la Morue

**BEIGNETS DE CANARD** 8€  
Beignets de canard croustillants

 VÉGÉTARIEN

## SALADES

**CREVETTES** 15€  
Salade mélange de jeunes pousses, crevettes à la plancha (décortiquées), cœurs de palmier, tomates cerise, et fines herbes.

**SALADE CÉSAR** 14€  
Salade iceberg, blanc de poulet, tomates séchées, copeaux de parmesan, oignons frits, croutons, sauce de parmesan du chef.

**POKE BOWL SAUMON** 14€  
Riz japonais, Saumon cru, carotte, avocat, chou rouge, radis, concombre, mangue, sésame, sauces japonais, pousses, herbes

## PÂTES

**SPAGHETTIS AUX GAMBAS** 14€  
Tagliatelles fraîches, gambas, pesto de tomates séchées, pignons, jus de citron, ail, basilic.

**PENNE AU POULET ET AUX LEGUMES** 13€  
Penne, poulet grille et ses légumes grillés de saison.

**LASAGNES** 15€  
Lasagne d'aubergine et courgette avec sauce blanche et sauce tomate maison, fromages, champignons, épinards, poireaux, huile d'olive, oignon, ail, herbes fines.

## DESSERTS

**PANNA COTTA & SON COULIS** 6€  
Servie avec coulis de fruit rouges

**PUDIN DE LEITE** 6€  
Crème aux œufs à la brésilienne

**COUPES DE GLACE**  
2 boules ..... 6€      3 boules ..... 7€      4 boules ..... 8€

Parfum au choix :  
Vanille, Chocolat, Fraise, Citron, Mangue, Fruit de la passion et Noix de coco      Supplément chantilly : 2€

**SALADE DE FRUITS** 7€  
Fruits sélectionnés selon la saison

**GÂTEAU MOUSSE AU CHOCOLAT** 8€  
Gâteau au chocolat avec mousse au chocolat et fruits rouges.

## SPÉCIALITÉS DU CHEF

**CHURRASCO** 19€  
5 viandes grillées (poulet, croustille de porc, bœuf, saucisse et blanc de dinde) enrobée de bacon, accompagnées de riz, salade, haricots noirs, beignets de banane, farine de manioc grillée, sauce Churrasco.

**FEIJOADA** 16€  
Plat national brésilien, composé de haricots noirs brésiliens, viandes fumées de porc, avec farofa, oranges, sauce et riz.

## VIANDES

**PIECE DU BOUCHER** 18€  
Pièce de bœuf accompagnée de farofa, frites, salade et sauce chimichurri

**TARTARE DE BOEUF** 17€  
Œuf, Cornichons, Câpres, échalote, oignon blanc, moutarde Dijon. Accompagné de toasts maison

## POISSONS

**POISSON DU JOUR** 20€  
Poisson (selon l'arrivée) accompagné de purée de carotte et ses légumes de saison

**CAMARAO** 19€  
Gambas marinées à l'ail et au citron vert poêlées avec riz spécial aux petits légumes et crevettes

### PORTION EN SUPPLÉMENT

Frites	5€	Saucisses	6€
Riz	4€	Dinde	6€
Haricots	5€	au Bacon	6€

## MENU MIDI

PLAT SEUL - 12€

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT - 14€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT - 17€

### ENTRÉES

SALADE CRUDITÉ  
OU  
ENTRÉE DU JOUR

### PLATS

#### CHURRASQUINHO

3 viandes Grillées, accompagné de riz, salade, haricots noirs, farine de manioc grillée, sauce Churrasco.

OU  
PLAT DU JOUR

### DESSERTS

SALADE DE FRUITS  
(Fruits sélectionnés selon la saison)  
OU  
DESSERT DU JOUR

## MENU ENFANT

9€

### PLATS

POULET GRILLÉ  
OU SAUCISSE GRILLÉE  
ET FRITES

### BOISSON

JUS DE FRUIT PAGO

### DESSERTS

COUPE GLACÉE  
2 boules au choix

JUSQU'À 12 ANS

## PETIT DÉJEUNER

### .....COMPLET.....

6€

BOISSON CHAUDE  
+  
VIENNOISERIE OU TARTINE  
+  
JUS D'ORANGE FRAIS PRESSÉ

### .....EXPRESS.....

3€

BOISSON CHAUDE  
+  
VIENNOISERIE

## À PARTAGER

### VIANDES

Assortiment de Saucisses grillées  
& Picanha (viande rouge grillées)

15€

### FRANGO ET BOLINHOS

Poulet mariné fritté + petits beignets au fromage,  
à la morue et à la viande

13€

### .....FORMULES.....

1 PICHET 1,5L (Heineken) + VIANDES - 28€

1 PICHET 1,5L (Heineken) + FRANGO ET  
BOLINHOS - 26€

## COCKTAILS

CAIPIRINHA 8€  
Citron vert, cachaça Leblon, sucre

MOJITO 8€  
Citron vert, Menthe, Rhum Bacardi, Sucre

BOMBAY SAPPHIRE & TONIC 8€  
Gin Bombay Sapphir, Tonic Water, Quartier de Citron vert

ST-GERMAN SPRITZ 8€  
St-Germain, Martini Prosecco, Eau Pétillante

## COCKTAILS SANS ALCOOL

FLOREAL SPRITZ 5€  
Martini Floreale, Tonic.

VIBRANTE SPRITZ 5€  
Martini Vibrante, Tonic

## APÉRITIFS

GET 27, GET 31 8€

RICARD, PASTIS, PERNOD 4€

GIN BOMBAY SAPHIRE 8€

CACHAÇA - Soledad IPE 6€

COGNAC - Baron Otard VSOP 8€

RHUM ZACAPA - Guatemala 8€  
SANTA TERESA 1796 - Venezuela

WHISKY Alberfeldy - 12 ans 10€  
WHISKY Craigellachie - 17 ans

Accompagnement - (Soda, Jus..) 1€

## EAUX

ABATILLES (50cl) 1.50€ (1L) 2.70€  
Plate

ABATILLES (50cl) 1.70€ (1L) 3€  
Gazeuse

PERRIER (33cl) 2.50€

## BIÈRESPRESSION

HEINEKEN 5°	(25cl) 3.50€	(50cl) 6.50€	(1.5L) 17.50€
AFFLIGEM 6.8°	(25cl) 4€	(50cl) 7€	(1.5L) 21€
DESPERADOS 5.9°	(25cl) 4€	(50cl) 7€	(1.5L) 21€
EDELWEISS 5°	(25cl) 4€	(50cl) 7€	(1.5L) 21€
MONACO	(25cl) 4€	(50cl) 7€	

## VINS

ROUGES	VERRE	BOUTEILLE
CONO SUR BICICLETA 2015 - Chili		14€
AURORA RESERVA - Cabernet Sauvignon - Brésil		16€
ETCHART RESERVE 2014 - Malbec - Argentine		17€
CHATEAU JONIN 2019 - AOC Bordeaux	4€	18€
CHÂTEAU MAUCAILLOU 2015 - Haut Medoc	4.50€	22€
CHÂTEAU COUCHEROY 2015 - AOC Pessac-Leognon		23€
CHÂTEAU PIPEAU - St Emillion		45€

ROSÉS	VERRE	BOUTEILLE
CHÂTEAU LA VALETANNE - Provence	4.50€	19€
CHÂTEAU STUDIO BY MIRAVAL - Provence		16€

BLANCS	VERRE	BOUTEILLE
TARIQUET sec - Cote de Gascogne	3€	13€
TARIQUET Moelleux - Cote de Gascogne	4€	16€
CHÂTEAU CHEMILLY 2019 - Bourgogne		25€

CHAMPAGNES	COUPE	BOUTEILLE
LAURENT PERRIER Brut	10€	47€

## BOISSONS CHAUDES

CAFÉ 1.80€ Café Lavazza 100% Brasil
CAFÉ ALLONGÉ 1.90€
CAFÉ NOISETTE 1.90€
CAPPUCCINO 4€
CHOCOLAT 3.50€
THÉ & INFUSION 3.50€

## BOISSONS FRAÎCHES

SODAS 50cl 3.60€ Coca, Coca Zero, Orangina, Sprite, Fanta, Schweppes Agrum / Agrum Zero / Tonic
FUZE TEA 50cl 3.60€ Pêche, Mangue
GUARANA 33cl 3€ Soda brésilien aux fruits d'Amazonie
JUS DE FRUIT PAGO 33cl 3€ Ace Orange, Tomate, Fraise, Pomme
JUS D'ORANGES PRESSÉES 4€