

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€