


PETISCOS À PARTAGER (OU PAS)

PETITE SALADE  6.-

La salade est  sauf la sauce qui contient du soja.
Salade mesclun, crudités et graines torréfiées

PÃO DE QUEIJO   9.-

Huit petites boules de pain à la farine de manioc et fromage

PASTEL SUISSE + KETCHUP DE GOYAVE  10.-

Six ravioles soufflées et farcies légèrement au gruyère

CŒURS DE PALMIER + PAPAYE  12.-

Salade de cœurs de palmier, rucola, tomate et vinaigrette à la papaye

MANIOC FRIT + OIGNONS  13.-

Servi avec une mayonnaise* à l'ail et au citron vert

GAMBAS + CACAHUÈTES  13.-

Six gambas à l'ail et au citron vert avec des éclats de cacahuètes

LINGUIÇA CALABRESA + PEQUI  14.-

Tranches de saucisse sautées et flambées à la cachaça, oignons sautés et moutarde au pequi

COXINHA DE POULET 14.-

Six croquettes farcies avec du poulet aux épices brésiliennes

BOLINHO DE POISSON + 4 CITRONS 15.-

Six accras à la coriandre servis avec une sauce aux 4 citrons

PLATEAU DE DÉGUSTATION 24.-

En entrée pour 1-2 personnes.

2 x pastel, 2x bolinho de poisson, manioc frit et linguïça calabresa

A l'image du Brésil, le Boteco vous propose une fusion de cultures, d'ingrédients, de couleurs, d'expériences culinaires avec des produits locaux et des épices venues du monde entier.



 VÉGÉTARIEN  SANS GLUTEN

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison.

PLATS

SALADE RIO 40°C   24.-

Poulet grillé au citron vert ou cœurs de palmier, mangue, rucola, concombre, carottes, éclats de noix de cajou et vinaigrette au ketchup de goyave

HAMBURGER «POP» 25.-

Servi avec des frites* du terroir ou une salade mesclun Bœuf (160g), salade, tomate, oignons rouges confits, lard croustillant au sirop de popcorn, cheddar fondu, concombre mariné et sauce mayo*-BBQ

PICADINHO  38.-

Fines tranches de bœuf grillées (180g) avec des oignons, servi avec des bananes frites, de la farine de manioc, une vinaigrette à la tomate et des frites de manioc

CARNE SECA MAISON  41.-

Viande de bœuf salée, séchée et effilochée (160gr) sautée avec des oignons, servie avec de la farine de manioc, une vinaigrette à la tomate et des frites de manioc

TARTARES

Servis avec des toasts et du beurre salé aux fleurs.

Avec frites* du terroir ou salade mesclun

OH MINA - BŒUF  32.-

Echalotes, tomates séchées, artichauts, Grana Padano, basilic frais, poivre de Kampot et pignons rôtis

LE COCHON CHERCHEUR - BŒUF  32.-

Echalotes, câpres, cornichons, Grana Padano, sauce maison et huile parfumée à la truffe blanche

JACK S. - BŒUF  32.-

Echalotes, mangue, menthe, citron vert et épices cubaines

SAARA - BŒUF  32.-

Echalotes, humous à l'ail noir, menthe, persil, concombre, raisins secs, zestes de citron, épices orientales et harissa

GODZILLA - BŒUF 32.-

Echalotes, sauce soja, wasabi, huile et graines de sésame

BAHIA - SAUMON  28.-

Echalotes, mangue, coriandre et citron vert

BUZIOS - DORADE  28.-

Echalotes, fruit de la passion et citron vert

ZONA SUL - TOFU   25.-

Tofu bio, mangue, écume de coco noix, tomate, coriandre et noix de cajou