

# Amélia

## PORTUGUESE FLAVOURS



NOUS SOMMES

*Ouvert*

lun - sam 8:30 - 17:30  
dim 9:00 - 15:00

# MENU

RÉSERVEZ

*votre table*

+ 33 7 66 95 27 81  
amelia.foodandcoffee



## PETIT-DÉJEUNER / BRUNCH

**Bica (Espresso) + Pastel de Nata 4.00 €**

**Petit-déjeuner PORTO 14.00€**  
Boisson chaude au choix + jus de fruits  
COMPAL + croissant misto jambon et fromage  
toasté+ pastel de nata

**Petit-déjeuner LISBOA 7.00 €**  
Galão+ torrada

Le plus traditionnel des petits-déjeuners. Le galão est une boisson emblématique du Portugal, faite d'un mélange d'espresso et de mousse de lait.

**Petit-déjeuner FUNCHAL 8.00 €**  
Boisson chaude au choix + 2 tartines de "bolo de caco" (pain traditionnel de Madère (farine de blé et patates douces)+ beurre + confiture

**TORRADA 4.00 €**  
Deux tranches épaisses de pain de mie toastées et imbibées de beurre demi-sel: un classique du petit-déjeuner!

**1/2 torrada 2.00 €**

**Croissant 1.80 €**

**Pain au chocolat 2.00 €**

**Croissant Brioché 3.00 €**

**CROISSANT MISTO 5.50 €**  
un croissant toasté jambon fromage

**GRANOLA BOWL 7.00 €**  
(un yaourt grec crémeux et un granola croquant. Des fruits frais de saison et un filet de miel pour une touche de douceur)

**PANCAKES 8.00 €**  
trois pancakes moelleux, banane, fruits de saison, coulis miel ou chocolat  
**Supplément boule de vanille ou sorbet framboise 2.00 €**

**TOSTA MISTA 8.00 €**

Croque-monsieur portugais: un incontournable du snacking portugais (fait dans le pain traditionnel de Madère, cuit sur pierre, à la patate douce)

**ASSIETTE CHARCUTERIE FROMAGES des régions du Portugal 12.00 €**

(jambon serrano, paio (saucisson) pata negra, fromage de brebis, fromage de vache, pain, olives)

**ACCRA DE MORUE 1 PIÈCE 2.00 €**

collation emblématique du Portugal. On pense qu'il a été inventé au Brésil par des colons portugais; son apparition coïncide d'ailleurs avec l'introduction de la pomme de terre au Portugal.

**BEIGNETS SALÉS(BOEUF/ THON / CREVETTE ) 1 PIÈCE 2.00 €**

**PASTEL DE CHAVES 3.50 €**

FEUILLETE A LA VIANDE - Classifié comme IGP (Indication géographique protégée), le Pastel de Chaves est née au Portugal dans la ville de Chaves (région Tras-os-Montes en 1862. - viande de boeuf)

**SANDWICH JAMBON CRU et du FROMAGE DE BREBIS FONDANT 9.00 €**

(Deux produits emblématiques du Portugal dans un sandwich: le PRESUNTO et le QUEIJO DA SERRA)

**SALADE DE MIGAS 11.00 €**

3 beignets au choix, accompagnés de MIGAS (miettes de pain de maïs aux choux)

**TARTINE SAUMON AVOCAT 12.00 €**

(saumon, avocat, fromage frais, citron, ciboulette, vinaigrette, entre 2 tranches de notre délicieux pain de mie)

**TARTINE HOUMMOUS 12.00 €**

(houmous, tomates séchées, pousses d'épinards, féta, oignons rouges entre 2 tranches de notre délicieux pain de mie)

## DÉJEUNER

**SUGGESTION AMELIA  14.00 €**

(Un plat traditionnel où la morue, entre autres, est à l'honneur)

## PÂTISSERIES / DESSERTS

### Pastel de Nata 2.50 €

Petit flan à pâte feuilletée. L'histoire raconte que ce sont les religieux du célèbre monastère des Hiéronymites, Lisbonne, (1601) qui ont imaginé la recette pour écouler les stocks de jaunes d'œufs résultant de la séparation des blancs servant quant à eux à la confection des hosties.

### Pastel de Agueda 3.80 €

Tartelettes aux amandes. Confectionnées à l'origine, il y a 140 ans, par le Couvent de Santo António de Serém, leur texture est délicate, avec une couverture croustillante, et un intérieur frais et humide.

### Pastel de Feijão 3.80 €

Tartelettes aux haricots. Spécialité originaire de Torres Vedras dans le district de Lisbonne, ses ingrédients de base sont l'amande et le haricot blanc (19ème siècle)

### Bolo de Arroz 3.50 €

Muffin léger à la farine de riz. Idéal pour accompagner une boisson chaude

### Queijada de Cenoura 3.80 €

Tartelette aux carottes: la production des queijadas a débuté à Sintra au XIIIe ou XIVe siècle et constitue aujourd'hui un des mets emblématiques de la ville et du pays.

### Pão de Ló Ti'Piedade 6.00 €

Sorte de génoise, très moelleuse. Recette qui perpétue la tradition et l'histoire de la fabrication artisanale du pão-de-ló, un produit d'excellence de la confiserie portugaise

### Pão de Ló à la cannelle 6.50 €

### Pão de Ló au chocolat 6.50 €

### PART DE GATEAU 5.00 €

## BOISSONS CHAUDES

BICA (Espresso)	4 cl	2.00 €
CHEIO (Allongé)	10 cl	2.00 €
PINGADO (Noisette)	6 cl	2.50 €
DESCAFEINADO (Déca)	4 cl	2.30 €
ABATANADO / AMERICANO (Double espresso)	8 cl	3.50 €
MEIA DE LEITE (Café au lait)	20 cl	4.00 €
GALÃO	25 cl	4.00 €
(le roi des PDJ portugais: grand verre avec un mélange d'un quart espresso et trois quarts mousse de lait)		
LATTE MACCHIATTO PISTACHE (ou CAMEL)	25 cl	4.50 €
CAPUCCINO	20 cl	4.00 €
CAPPUCCINO CAMEL	20 cl	4.50 €
LATTE BROWNIE	30 cl	5.00 €
MATCHA GREEN TEA LATTE	25 cl	4.50 €
MOKA	25 cl	4.00 €
CHOCOLAT CHAUD	25 cl	4.00 €

## NOS THES

### by Lisbon Tea Company

Inspirée par les saveurs traditionnelles du Portugal, cette collection part à la découverte des fruits régionaux pour créer des combinaisons uniques de thés.

40 cl 4.50 €

- Thé Vert des Açores
- Thé Vert Poire Rocha
- Thé Vert Ananas des Açores
- Thé Noir des Açores
- Thé Noir Pomme Verte Région Beira Alta
- Thé Noir Orange de l'Algarve
- Thé Noir Cerise de la région Fundão
- Thé Blanc Pêche de la région Cova da Beira
- Infusion sans caféine Pomme de Alcobaca et Cannelle de Ceylan
- Infusion sans caféine Cerise du Fundão et Chocolat de São Tomé e Príncipe
- Infusion sans caféine Fruits de la Passion de Madère et Gingembre de Chine



## PLANCHE DECOUVERTE A PARTAGER

2 Beignets salés au choix

Pain au maïs - Confiture - Olives

Assortiment de Enchidos (Charcuterie) et Fromages des régions du Portugal

Boisson froide au choix (Soda / Compal / Bière ou Verre de vin)

2 PAX 35.00 €

## BOISSONS FROIDES /SOFTS

Eau minérale VITORIA	33 cl	2.00 €
Eau minérale VITORIA	1.5l	5.00 €
Eau gazeuse PEDRAS SALGADAS 25 cl		3.50 €

PEDRAS SALGADAS CITRON		3.80 €
PEDRAS SALGADAS Fruits rouges		3.80 €

Pedras Salgadas est une eau minérale naturelle 100% naturellement gazéifiée et à la saveur distincte et rafraîchissante qui procure du bien-être et est un plaisir à boire en toute occasion. Une boisson naturelle et saine idéale à boire tout au long de la journée, parfaite à boire au moment des repas. Directement issue des anciennes sources de Pedras Salgadas, cette boisson naturellement gazeuse met 10 ans à filtrer à travers des couches de granit qui l'enrichissent en minéraux.

SUMOL ORANGE	33 cl	4.00 €
SUMOL ANANAS	33 cl	4.00 €

Sumol est une boisson aux fruits, faite à base de jus d'ananas, sans colorant ni conservateur, légèrement gazeuse, avec de la pulpe de fruits.

Coca-cola Zéro	33 cl	4.00 €
Coca-cola Original	33 cl	4.00 €

COMPAL Nectar	20 cl	4.00 €
---------------	-------	--------

Les jus et nectars les plus légers et les plus rafraîchissants depuis 1952, comme la poire Rocha et la pêche. Certains sont plus pulpeux, d'autres plus liquides, mais ils sont tous pleins de générosité et de saveur.

- Nectar Poire
- Nectar Pêche
- Nectar Ananas
- Vital Mangue Orange
- Orange de l'Algarve

Sans sucres ajoutés.

LATTE GLACE CHOCOLATE COOKIE	35 cl	5.50 €
------------------------------	-------	--------

CAFE FRAPPE A L'ORGEAT	30 cl	4.00 €
THE GLACE CITRON MANDARINE	25 cl	4.50 €
LIMONADE PASSION	30 cl	4.50 €

SMOOTHIE FRUITS ROUGES	40 cl	6.00 €
SMOOTHIE MANGUE BANANE	40 cl	6.00 €

## NOS VINS ET BIERES

ADEGA DE VILA REAL "Cancellus" Reserve 2017 DOC DOURO - Rouge 13.5°	
Verre 15 cl: 4.80 €	Bouteille 75 cl: 24.00 €

PAPA FIGOS 2021 DOC DOURO - Rouge 13°	
Verre 15 cl: 7.00 €	Bouteille 75 cl: 32.00 €

TRINCA BOLOTAS 2020 DOC ALENTEJO - Rouge 14°	
Verre 15 cl: 6.50 €	Bouteille 75 cl: 30.00 €

VIDIGUEIRA Blanc 2022 Vidigueira Antão Vaz	
Verre 15 cl: 6.00 €	Bouteille 75 cl: 28.00 €

AVELEDA Appellation Vinho Verde 12,5°	
Verre 15 cl: 4.50 €	Bouteille 75 cl: 24.00 €

MATEUS Rosé Pétillant - 11°	
Verre 15 cl: 4.30 €	Bouteille 75 cl: 20.00 €



SUPER BOCK FREE 0% 33 cl	4.90 €
--------------------------	--------

Bière SUPER BOCK 25 cl	4.50 €
Super Bock Original est la seule bière portugaise à avoir obtenu 37 médailles d'or consécutives. Produite à partir d'ingrédients 100 % naturels, c'est une bière dorée et lumineuse, au goût fin et rafraîchissant.	

Bière SUPER BOCK STOUT 25 cl	4.50 €
Créée en 2003, Super Bock Stout est une combinaison surprenante de malts spéciaux (malt pâle, malt de caramel et malt de chocolat), à l'arôme et au goût uniques, couronnée d'une mousse crémeuse et persistante. La Super Bock Stout révèle un équilibre unique entre la douceur et l'amertume, ce qui la rend vraiment spéciale.	

Supplément SIROP Pêche ou Grenadine	1.00 €
-------------------------------------	--------