

andré

CUISINE FRANÇAISE À LISBONNE

À PARTAGER OU PAS...

Couvert 4,50
Pain, beurre à l'ail et huile d'olive extra vierge

Huîtres – 4 pièces 11
Vinaigre aux échalotes, citron

Foie gras maison au Cognac 16,50
Oignon rouge confit, pain grillé

Artichauts grillés 13,50
Espuma béarnaise, oignons croustillants, cacahuètes, graines

Brioche de gambas * 16
Gambas sautées à l'ail et au Cognac, mayonnaise de tomate, pickles d'oignons, carottes et courgette

Potimarron rôti, crème fraîche au citron combava * 13,50
Crumble de parmesan, noix de cajou, zeste de citron

Gravlax de saumon 14
Crème fraîche au citron combava

Tataki de magret de canard 14,50
Sauce teriyaki maison

Tartare de bœuf 16
Échalotes, pickles, câpres, jaune d'œuf confit, toasts de pain grillé aux herbes

Camembert rôti 9,50
Toasts à la truffe

* Servi uniquement au dîner.

ACCOMPAGNEMENTS

Purée de pommes de terre 4,50
(Supplément truffe 0,50)

Mousseline de petits pois 4,50

FROMAGES

Saint-Marcellin 7,50

Comté, affiné 24 mois 8

DESSERTS

Crème brûlée 6,50
Vanille de Madagascar

Croustillant au chocolat 8
Noisettes et amandes caramélisées

*Tous nos plats sont préparés
par notre chef, avec des produits frais
et de qualité.*



Notre foie gras maison
est également disponible
à emporter.

200 GRAMMES
35 €
POUR 4 À 6 PERSONNES

BIENVENUE CHEZ ANDRÉ ❤️