

andré

COZINHA FRANCESA EM LISBOA

PARA PARTILHAR OU NÃO...

Couvert 4,50
Pão, manteiga de alho e azeite virgem extra

Ostras – 4 unidades 11
Vinagrete de chalotas e limão

Foie gras caseiro com Cognac 16,50
Cebola roxa confitada, pão torrado

Alcachofras grelhadas 13,50
Espuma de molho béarnaise, cebolas crocantes, amendoins e sementes

Brioche de camarões * 16
Camarões salteados com alho e Cognac, maionese de tomate, pickles de cebola, cenoura e curgete

Abóbora assada, crème fraîche e limão combava * 13,50
Crumble de parmesão, castanhas de caju e raspa de limão

Gravlax de salmão 14
Crème fraîche com limão combava

Tataki de magret de pato 14,50
Molho teriyaki caseiro

Bife tartare 16
Chalotas, pickles, alcaparras, gema de ovo confitada e tostas de pão com ervas aromáticas

Camembert assado 9,50
Tostas à la truffe

* Servido apenas ao jantar.

ACOMPANHAMENTOS

Purê de batata 4,50
(Suplemento de trufa 0,50)

Mousseline de ervilhas 4,50

QUEIJOS

Saint-Marcellin 7,50

Comté com 24 meses de cura 8

SOBREMESAS

Crème brûlée 6,50
Baunilha de Madagascar

Crocante de chocolate 8
Avelãs e amêndoas caramelizadas

*Todos os nossos pratos são preparados
pelo nosso chef, com produtos frescos
e de qualidade.*



O nosso foie gras caseiro
também está disponível
para levar!

200 GRAMAS
35 €
PARA 4 A 6 PESSOAS

BEM-VINDOS AO ANDRÉ ❤️