



CHIQUITA

Bacana

Restaurant Brésilien





Cocktails (sans Alcool)

* Cocktail de Bahia	8,00€
Mangue, goyave, passion, ananas	

Sucos (Jus de fruits)



Açaí (25cl)	6,50€
Maracuja / Fruit de la passion (25cl)	5,50€

Abacaxi / Ananas (25cl)	5,00€
Golaba / Goyave (25cl)	5,00€
Laranja / Orange (25cl)	5,00€
Manga / Mangue (25cl)	5,00€

Refrigerantes & Aguas

Schweppes Agrumes (25cl)	4,00€
Ice tea (25cl)	4,00€
Guarana (33cl)	4,00€
Coca-Cola / Coca Zero (33cl)	4,00€
Perrier (33cl)	4,00€
S.Pellegrino, Evian (0,5L)	4,00€
S.Pellegrino, Evian (1L)	5,00€

Entrées

Pão de Queijo	8,50€
Pain au fromage (5 pièces)	
Rizoles de Camarão	10,00€
Chaussons aux crevettes (4 pièces)	
Bolinhos de Bacalhau	10,00€
Beignets de morue (5 pièces)	
Bolinhos de Queijo com Golaba	10,00€
Beignets de fromage et goyave (4 pièces)	
Coxinha de Galinha	10,00€
Beignets de poulet (4 pièces)	
Quibe	10,00€
Beignets de viande (4 pièces)	
Chiquita	
Assortiment de beignets (6 pièces)	
Assortiment de beignets (10 pièces)	
Salpicaço	14,00€
Salade de poulet fumé, pommes vertes	
Camarão Frito	16,00€
Crevettes frites à l'ail	



Bon appetite!

PLAT ENFANT

11,00€

Plats

Feijoada *Plat national*	21,00€
Viande de porc fumé, sauce aux haricots noirs	
Xinxim de Galinha	21,00€
Poulet aux arachides, crevettes fumées	
Picadinho do Rio	21,00€
Boeuf mijoté à la brésilienne	
Moqueca Vegetariana	19,00€
Tomates, courgettes, chayotte, manioc	
Moqueca de Peixe	22,00€
Cabillaud, poivrons, tomates, oignons, lait de coco	
Moqueca de Camarão	25,00€
Gambas à la mode de Bahia	
Cabillaud à la Passion	22,00€
Cabillaud, sauce aux fruits de la passion, lait de coco, menthe, "riz au curry"	
Camarão Exotico	22,00€
Crevettes, sauce à la mangue, menthe et un zeste de citron, "riz noix de cajou"	
Camarão Aphrodisiaque	22,00€
Crevettes à la sauce au gingembre, "riz noix de coco"	
Camarão Catupiri	22,00€
Crevettes, sauce au fromage brésilien, "riz basmati"	
Camarão dos Deuses	25,00€
Gambas frites à l'ail et citron vert, "riz basmati"	
Moqueca Mixte	26,00€
Cabillaud, crevettes, moules et sauce au lait de coco	
Picanha	28,00€
Rumsteak du Brésil sauté aux oignons, riz, manioc, haricots, farofa et banane frite	
Churrasco Misto	30,00€
Grillade de viande, accompagnée de riz, banane frite, légumes, haricots et farofa	

Menu à 35 euros

Entrées

- Chiquita** Assortiment de beignets
Bolinhas de Queijo Beignets de fromage
Salpicão Salade de poulet fumé, pommes vertes

Plats

- Feijoada (plat national)** Viande de porc fumé, haricots noirs
Picadinho do Rio Boeuf mijoté à la brésilienne
Xinxim de Galinha Poulet aux arachides, crevettes fumées
Moqueca de Peixe Cabillaud, poivrons, coriandre, lait de coco
Moqueca Vegetariana Tomates, courgettes, chayotte, manioc

Desserts

- Mousse Maracujá** Mousse aux fruits de la passion
Bolo de Chocolate Gâteau au chocolat façon MIMI
Manjar Branco Flan au lait de coco

Le menu + 1 cocktail au choix
(uniquement cocktails marqués *)



Pause sucrée



*Desserts**

Manjar Branco	9,00€
Flan au lait de coco	
Quindin	9,00€
Gâteau à la noix de coco	
Mousse Maracujá	9,00€
Mousse aux fruits de la passion	
Sorvetes	8,00€
3 boules (ananas, citron vert, mangue, fruits de la passion ou coco)	
Bolo de Chocolate	9,00€
Gâteau au chocolat façon MIMI	
Carpaccio d'ananas	10,00€
Ananas frais, feuille de menthe	
Café Gourmand	12,00€
Bolo de chocolate, Quindin, surprise du chef	
Coupe Brasilia	12,50€
Assortiment de sorbets, salade de fruit, chantilly	
Thé Gourmand	12,50€
Bolo de chocolate, Quindin, surprise du chef	
Café (Santos do Brasil)	2,50€
Thé, Infusion	4,00€
Fruits rouges, thé vert, etc.	



Digestifs

Cachaça ypioca vieillie (alcool brésilien)	5cl 8,00€
Shooter (cachaça, téquila, vodka)	3cl 4,00€
Cognac	5cl 7,00€
Cointreau	5cl 7,00€
Téquila	5cl 7,00€
Get 27	5cl 7,00€
Irish coffee	5cl 10,00€
Aphrodisiaque	5cl 5,00€
rhum arrangé à la brésilienne	
Vieux rhum	7cl 8,00€



À BASE DE FRUITS FRÂIS

- ## Apéritifs

- ## Cervejas (Bières)

- Consommez avec modération. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



Carte de Vins

Rouges

75cl

Portugal, Monte Velho Vin régional de l'Alentejo Aux arômes de baies mûres et de chêne terreux, frais & bien équilibré.	23,00€
Chili, El Grano Carménère Velouté, suave et charnu, au nez de cassis, d'épices.	24,00€
Bésil, Aurora Reserva Cabernet Sauvignon Corsé, aux arômes fruités et notes gourmandes de vanille & chocolat.	25,00€
Argentine, Camelon Malbec Arômes de fruits de bois, poivre et cassis.	25,00€
Bourgueil aoc Catherine and Pierre Breton "Trinch" Gourmand, plein de fruit avec une attaque souple et la fraîcheur.	26,00€
Brouilly aoc Château Corcelles Souple, gourmand et fruité, au nez de baies rouges.	26,00€
Côtes Blaye de Bordeaux aoc Château Gazin-Montaigu Au nez de prunes, avec des notes de paille et de sous-bois.	29,00€

Blancs

Chili, El Grano Chardonnay Bouche ronde en attaque avec une belle fraîcheur et du fruité en finale.	24,00€
Argentine, Fantelli Chardonnay Torrontes Aux arômes de litchi, de pêche et d'agrumes, très désaltérant.	24,00€
Petit Chablis aoc Michel Laroche Frais et ciselé, aux arômes de pomme et d'amande.	28,00€

Rosé

Coteaux d'Aix en Provence aoc	23,00€
Infinement Rosé, Vignobles Régusse Infinement gourmand et croquant en bouche.	
France, Gris blanc	23,00€
Rosé Aux arômes de petits fruits	

Vins au Verre

15cl

Chili , El Grano Carmenère , rouge	5,50€
Chili , El Grano Chardonnay , blanc	5,50€
Coteaux d'Aix en Provence aoc , rosé	5,50€
Argentine , Camelon Malbec , rouge	6,00€

Champagnes aoc

75cl

Sélection de la maison Brut 60,00€

