

CAFÉ - COMPTOIR - RESTAURANT

PETIT DÉJEUNER

10H - 15H

DÉJEUNER

Croissant.....	2.5€
Pain au chocolat.....	3€
Tartine beurrée.....	2€
Yaourt nature.....	3.5€
Confiture "Bonne Maman" ou miel.....	1.5€
Œuf à la coque, baguette, beurre.....	5.5€
Yaourt nature fermier, muesli yaourts frais et miel.....	10€

FORMULES

EXPRESS - Grande boisson chaude, jus de fruit pressé, Viennoiserie ou tartine.....	9€
FRANÇAIS - Grande boisson chaude, jus de fruit pressé, Croissant, tartine, confiture "Bonne Maman", yaourt nature.....	11€
SPORTIF - Grande boisson chaude, tartine et beurre, Yaourt nature, muesli, fruits frais et miel.....	15€

Œufs mimosa.....	5.5€
Soupe du chef.....	6€
Sardines millésimées.....	12€
Salade du chef.....	14€
Croque-madame façon Bistro.....	16€
Coquillettes de papa, jambon, Gruyère (truffe +2€).....	14€
Tartare de Bœuf au couteau.....	19€
Cuisse de poulet fermier rôtie, gratin Dauphinois, velouté moutarde.....	18€
Lentilles, potiron, œuf poché, fromage de chèvre, champignons sautés, vinaigrette aux herbes.....	18€
L'Entrecôte, sauce au poivre, frites.....	28€

BOISSONS CHAUDES

Café espresso.....	1.5€
Café double.....	2.5€
Chocolat chaud.....	4€
Café crème.....	4€
Capuccino.....	4.5€
Thés et infusions.....	4€

LES PETITS BISTRONOMES

(10h-15h & 19h-23h | Jusqu'à 12 ans) - 15€

Coquillettes de maman, jambon, Gruyère
ou

Filet de poisson du jour, haricots verts

Mousse au chocolat ou Assiette de fruits frais

Sirop de grenadine ou Menthe à l'eau

TVA incluse au taux légal en vigueur. Veuillez nous informer si vous avez des intolérances ou des allergies.

Aucun plat, produit alimentaire ou boisson ne peut être facturé s'il n'est pas demandé par le client ou s'il n'est pas utilisé par le client. L'établissement dispose d'un livre de réclamations.

Ô BISTRO

COCKTAILS, VINS & SPIRITUEUX

— PRAÇA DAS FLORES —

CUISINE TRADITIONNELLE FRANÇAISE

CAFÉ - COMPTOIR - RESTAURANT

SNACKS

19H - 23H

Assortiment de pains.....	2€
Baguette, Beurre salé des Açores, Huile d'olive	
"Hortas da Rainha", pickles de saison.....	4€
Saucisson artisanal de porc, pain, cornichons.....	5€

ENTRÉES

Œufs mimosa, mayonnaise au raifort.....	5.5€
Poireaux vinaigrette, noix, graines de moutarde...	8€
Soupe à l'oignon gratinée.....	8.5€
Poisson blanc mariné, sauce vierge et fruits du verger.....	10€
Rillettes de canard maison, pain, cornichons.....	12€
Escargots au beurre persillé.....	15€
Foie gras maison, coings et toasts briochés.....	15€
Camembert roti aux noix, poire, et miel (2 pers.)..	16€

FROMAGES

Plateau de fromages français sélectionnés 3.....	15€
ou 5 fromages.....	20€
Assiette de Saint-Marcellin.....	12€

Côte de Bœuf "Ô Bistro"

frites et salade

95€/kg

PLATS

Salade Niçoise; haricots verts, œuf mollet, pommes de terre, tomates, Maquereau mariné	15€
Lentilles, potiron, champignons sautés, œuf poché, fromage de chèvre, vinaigrette aux herbes.....	18€
Cuisse de poulet fermier rôtie, gratin Dauphinois au Comté, velouté de moutarde.....	18€
Filet de porc de l'Alentejo, jus réduit, purée de céleri- rave, courgettes citronnées.....	19€
Tartare de bœuf coupé au couteau, frites ou salade.....	19€
Filet de maigre poêlé, "Vinho Verde", palourdes, câpres dorées, haricots verts.....	22€
Entrecôte, sauce au poivre, frites.....	28€

ACCOMPAGNEMENTS

Frites, mayonnaise à la truffe noire.....	5€
Haricots verts sautés à l'ail et au citron.....	5€
Salade verte avec vinaigrette à la moutarde.....	4€
Purée de céleri-rave.....	4€
Gratin dauphinois au Comté affiné.....	4€

DESSERTS

Mousse au chocolat noir.....	5€
Assiette de fruits de saison.....	5€
Tarte Tatin avec crème fouettée.....	6€
Crème Brûlée.....	6€
Café Gourmand, douceurs du jour.....	9€

PLANCHES 15H-19H

PLANCHETTE DES COPAINS (pour 2 personnes) Sélection de 3 charcuteries françaises, 3 fromages français, pickles, beurre, confiture et pain.....	25€
PLANCHETTE DES CANAILLES (pour 4 personnes) Sélection de 5 charcuteries françaises, 5 fromages français, pickles, beurre, confiture et pain.....	45€
PLANCHE DE CHARCUTERIES, Sélection de 3 charcuteries françaises, pickles, beurre, confiture et pain.....	17€

TVA incluse au taux légal en vigueur. Veuillez nous informer si vous avez des intolérances ou des allergies.

Aucun plat, produit alimentaire ou boisson ne peut être facturé s'il n'est pas demandé par le client

ou s'il n'est pas utilisé par le client. L'établissement dispose d'un livre de réclamations.

Ô BISTRO

COCKTAILS, VINS & SPIRITUEUX

— PRAÇA DAS FLORES —

CUISINE TRADITIONNELLE FRANÇAISE

CAFÉ - COMPTOIR - RESTAURANT

BEBIDAS ° SOFT DRINKS

Água Filtrada, Filtered Water 70cl.....	2€
Água Filtrada com Gás, Filtered Sparkling Water 70cl.....	3€
Água Mineral, Mineral Water - Luso 50cl.....	2€
Água das Pedras, Sparkling Water - Pedras 25cl.....	2.5€
Água das Pedras, Sparkling Water - Pedras 75cl.....	4€
Sumo do Dia, juice of the day.....	4.5€
Chá Gelado O Bistro, O Bistro Iced Tea.....	4€
Coke, coke zero, Coca-Cola/ zero 33cl.....	3.5€
Kombucha (Aquele) 25cl.....	5€
Ginger Beer (Fever Tree) 20cl.....	4€

LICORES ° APERITIVOS

	Shot 3cl	Dose 5cl
Chartreuse.....	7€	15€
Ricard.....	5€	8€
Suze.....		9€
Kalhua.....		6€
Martini rosso / bianco.....		6€
Amarguinha.....	3,5€	6€
Ginja.....	3,5€	6€
Macieira cream.....		6€
Campari.....	4€	7€
Limoncello.....	4€	7€
Licor beirão.....	4€	7€
Bailey's.....		7€
Disaronno.....		8€
Porto tawny reserve.....		8€
Porto branco reserve.....		8€

DIGESTIVOS

	Shot 3cl	Dose 5cl
Aguardente crf reserva.....		8€
Calvados ch du breuil.....		9€
Poire.....		15€
Cognac le chaigne 5 ans.....		15€
Armagnac monluc 5 ans.....		15€

BIERES ° CERVEJAS ° BEERS

Dois Corvos Prata Pilsner - 20cl.....	3€ /50cl.....	6€
Dois Corvos IPA Matiné 20cl.....	4€ /50cl.....	8€
Super Bock Mini 20cl.....		2.5€
Super Bock Zero Álcool 33cl.....		4€

SPIRITS

(SODA/TONIC/MULE +1€ SOUR/RITA +2€)

	Shot 3cl	Dose 5cl
GIN		
Beefeater.....		9€
Citadelle.....		11€
G'vine.....		11€
Nordés.....		11€
Maré.....		13€
Hendricks.....		13€
The botanist.....		13€
Monkey 47.....		15€

VODKA

Khor.....	5€	9€
Grey goose.....	7€	15€

RUM

Havana 3.....	5€	9€
Havana 7.....	6,5€	12€
Plantation fidji.....	6€	11€
Plantation pineapple.....	6€	11€
Plantation dark.....	6€	11€
Kiyomi.....	6,5€	12€
Canerock.....	7€	13€
Diplomático.....	7,5€	14€

TEQUILA

Jose cuervo silver.....	5€	9€
Olmecca reposado.....	5,5€	10€
1800 reposado.....	6,5€	12€
Don julio reposado.....	7€	13€

MEZCAL

Mezcal union.....	7€	13€
-------------------	----	-----

WHISKEY & BOURBON

Grant's.....	5€	9€
Jim beam.....	5€	9€
Bulleit bourbon.....	5,5€	10€
Monkey shoulder.....	6€	11€
Dimple golden selection.....	6,5€	12€
Nikka.....	6,5€	12€
Macallan 12y.....	8,5€	16€

PISCO

Pisco 1615.....	6,5€	12€
-----------------	------	-----

VAT included at the legal rate in force. Please inform us if you have any intolerances or allergies.

No dish, food product, or drink can be charged if it has not been requested by the customer or if it has not been consumed by the customer. The establishment has a complaints book available.

COCKTAILS

SIGNATURES

Éclat de botanique..... 12,5€

citadelle, flor de sabugueiro, manjeriçã, limão e prosecco

citadelle, elderflower, basil, lemon and prosecco

citadelle, fleur de sureau, basilic, citron et prosecco

Velours de Hibiscus..... 12€

beefeater, hibisco, lima, pimenta rosa, clara de ovo

beefeater, hibiscus, lime, pink pepper and egg whites

beefeater, hibiscus, citron vert, poivre rose, blanc

d'œuf

Brise Verte..... 12€

beefeater, havana 3, pepino, limão e alecrim

beefeater, havana 3, cucumber, lemon and rosemary

beefeater, havana 3, concombre, citron et romarin

Fraise Royale..... 12,5€

vodka khor, morango, lima, cardamomo, prosecco

khor vodka, strawberry, lime, cardamom, prosecco

vodka khor, fraise, citron vert, cardamome, prosecco

Mystère d'Amande..... 12,5€

altos reposado, amêndoas, lima e paragon palo santo

altos reposado, almonds, lime and paragon palo santo

altos reposado, amende, citron vert et paragon palo santo

Le Pop Fashioned..... 12,5€

bulleit bourbon, xarope de pipoca, angostura bitter

bullet, popcorn syrup, angostura bitter

bulleit bourbon, syrop de pop-corn, angostura bitter

L'Elixir de Banane..... 12,5€

plantation dark, licor de banana, limão e clara de ovo

plantation dark, banana liquor, lemon and egg whites

plantation dark, liqueur de banane, citron et blanc

d'œuf

Fumée de Jardin..... 12,5€

mezcal union, tomate cereja, coentros, piri-piri, sal e clara de ovo

mezcal union, cherry tomato, coriander, salt, piri piri and egg white

mezcal union, tomate cerise, coriandre, piri-piri, sel et blanc d'œuf

Le Secret des Moines..... 12,5€

chartreuse, José Cuervo silver, cointreau e lima

chartreuse, José Cuervo silver, cointreau and lime

chartreuse verte, José Cuervo silver, cointreau et citron vert

CLASSIQUES

Kir..... 7€**Kir royal..... 9€****Caipirinha/roska..... 9€****Aperol spritz..... 9€****Moscow mule..... 10€****Basil smash..... 10€****Moscow mule..... 10€****Mojito..... 10€****Negroni..... 11€****Gin/vodka martini..... 11€****Espresso martini..... 11€****Margarita..... 11€****Old fashioned..... 12€****Pisco sour..... 13€**

MOCKTAIL

Délice herbacé..... 8€

basilic, menthe, citron vert

manjeriçã, hortelã, lima

basil, mint, lime and sparkling water.

Douceur tropicale..... 8€

fraise, orange, citron blanc d'œuf

morango, laranja, limão e clara de ovo.

strawberry, orange, lemon and egg whites.

Poire fraîcheur..... 8€

poire williams, concombre et citron vert

pera williams, pepino e lima.

williams pear, cucumber and lime.

VAT included at the legal rate in force. Please inform us if you have any intolerances or allergies.

No dish, food product, or drink can be charged if it has not been requested by the customer or if it has not been consumed by the customer. The establishment has a complaints book available.

VINS ROUGES ° TINTO

France

Beaujolais

La croix de l'Ange 2020.....	24€
Les Monts d'Or 2022.....	24€
Saint Amour, Billards 2022.....	36€
Chirouble 2020.....	36€
Morgon, Côte de Py 2021.....	68€

Languedoc

Clos des fées Les sorcières 2022.....	38€
---------------------------------------	-----

Loire

Bourgueil, Jour de Soif 2022.....	45€
Chinon, Ch. de la Grille 2021.....	56€

Bordeaux

Castillon, Ch. de Prades 2019.....	28€
St Émilion, La Chapelle Lescours 2016.....	39€
Haut-Medoc, Ch. la Lauzette 2009.....	42€
St Estèphe, Ch. Bel Air 2020.....	46€
Pessac, Ch. Larrivet Ht Brion 2019.....	54€
St Émilion Grand cru, Ch. l'Évêché 2014...	69€

Rhône

Saint Joseph "Nobles rives" 2020.....	54€
Châteauneuf-du-Pape	
"La Paillousse" 2020.....	72€

Bourgogne

Htes Côtes de Beaune "Cerço" 2020.....	42€
Htes Côtes de Nuits "Lauren" 2022.....	52€
Htes Côtes de Nuits "Huguette" 2022.....	79€
Savigny 1er cru "Les Serpentières" 2019...	88€

Portugal

Dão, M.O.B. Lote, Dão 2022.....	27€
Douro, Invencible 2022.....	29€
Bairrada, Vadio Tinto 2020.....	32€
Setúbal, Herdade do Peru 2020.....	36€
Alentejo, Howard's Folly 2018.....	64€
Bairrada, Grande Vadio 2017.....	66€

VIN AU VERRE ° A COPO

Rouges

La croix de l'Ange 2020.....	6€
Invencible 2022.....	6€
Les sorcières 2022.....	8€
Larrivet Haut brion 2019.....	10€

Roses

Le Roi Soleil 2023.....	6€
M de Minuty 2023.....	6€

VINS ROSES

Le Roi Soleil, Saint Tropez 2023.....	28€
M de Minuty, Provence 2023.....	28€
Miraval, Provence 2022.....	45€
Rose & Or de Minuty, Provence 2023.....	48€

BULLES ° ESPUMANTE

Vouvray Ch Moncontour 2022.....	32€
Champagne Malard, Premier Cru Brut.....	75€
Champagne Ruinart, Brut.....	95€

VAT included at the legal rate in force. Please inform us if you have any intolerances or allergies.

No dish, food product, or drink can be charged if it has not been requested by the customer or if it has not been consumed by the customer. The establishment has a complaints book available.

BLANCS ° VINHO BRANCO

France

Loire

Vouvray, Les Confidences 2022.....	29€
Chinon, Les 3 Coteaux 2021.....	36€
Sancerre, Les Champs clos 2022.....	48€

Alsace

Wolfberger 2022.....	34€
Riesling, Frank John 2018.....	56€

Bourgogne

Petit Chablis "Vibrant" 2022.....	45€
Chablis "Domaine Oudin" 2022.....	54€
Pouilly Fuissé "Vieilles Vignes" 2022.....	48€

Portugal

Manuel de Sta Maria 2020.....	24€
Herdade do Peru 2023.....	34€
Repartido, Dois Pontos 2022.....	54€
Ameixambar 2022.....	52€

Autres mondes

Espagne, A Seara 2022.....	32€
Autriche, Reflexion K 2022.....	36€
Allemagne, Hapbee, Frank John 2021.....	38€
Espagne, Jable de Tao 2021.....	52€
Espagne, La Diego 2021.....	78€

VINS ORANGE ° LARANJA

France, Sau'Range, Domaine Saint Cyr.....	32€
Italia, MS Bianco 2022.....	38€

VIN AU VERRE ° A COPO

Blanc

Vouvray Confidences.....	6€
M. de Sta Maria, Vinho Verde.....	6€
Sancerre "Champ Clos".....	8€
A. Seara, Espagne.....	8€
Château Filhot, Sauternes 2013.....	10€

Orange

Italie, MS Bianco.....	8€
------------------------	----

*"Je boirai du lait le jour où les
vaches mangeront du raisin"*
Jean Gabin

VAT included at the legal rate in force. Please inform us if you have any intolerances or allergies.

No dish, food product, or drink can be charged if it has not been requested by the customer or if it has not been consumed by the customer. The establishment has a complaints book available.