

PLATS, RIVES ET GÉNÉRATIONS

M
E
N
U

E
N
T
R
E
E
S

PÂTÉ DE THON

Une recette simple qui nous ramène aux souvenirs du bord de mer.

4€

PAIN À L'AI

Doré au four, avec ail et huile d'olive. Une entrée qui accueille.

6€

ALHEIRA FRITE

Croustillante à l'extérieur, intense à l'intérieur. Tradition avec âme.

7€

GÉSIERS DE POULET

Mijotés lentement dans une sauce riche. Saveur d'autrefois.

6€

PLATEAU DE FROMAGES

Sélection de fromages nationaux. Un portrait de notre terroir.

15€

PLATEAU MIXTE

Jambon cru, fromages et charcuteries. Tout le Portugal à table.

20€

PLATEAU DE JAMBON

Jambon cru finement tranché. Intensité à savourer.

20€

BEIGNET DE MORUE

Doré à l'extérieur, moelleux à l'intérieur. Un souvenir à chaque bouchée.

2€/PIÈCE

PATANISCA DE MORUE

Frie à point, légère et aérienne. Saveur de rue à l'âme maison.

4€

GAMBAS À L'AIL

Sautées dans de l'huile d'olive bien chaude. Mer, ail et intensité.

16,5€

PALOURDES < BULHÃO PATO >

Coriandre, ail et citron. Fraîcheur servie en coquilles.

15€

MOULES À LA SAUCE VERTE

Herbes, citron et huile d'olive. Parfait pour tremper le pain.

16,5€

POULPE À LA SAUCE VERTE

Poulpe tendre, huile d'olive et herbes fraîches. Saveur directe de l'Atlantique.

15€

PIMENTS DE PADRÓN

Verts et grillés — certains piquent, d'autres racontent des histoires.

8€

CHORIZO FLAMBÉ

La tradition à table.

5€

RISSOL (FRUITS DE MER/VIANDE)

Un classique infailible, avec une âme familiale et le goût réconfortant d'une ancienne recette.

2€/PIÈCE

CROQUETTE

Un icône de la table portugaise, réinventé avec une touche d'élégance.

2€/PIÈCE.

JAMBON IBÉRIQUE (PATA NEGRA)

Tranches fines lentement affinées, saveur intense et élégante — un classique à savourer lentement, comme un coucher de soleil sur le Douro.

20€

ŒUFS CASSÉS

Jaune coulant, frites croustillantes, et cette touche de réconfort qui transforme chaque bouchée en petit moment de plaisir — simple, mais inoubliable.

6€

C
O
O
C
K
E
T
O

PANIER DE PAIN

Assortiment de pains, comme il se doit à table, car tout commence ici.

3€

BEURRE MAISON

Fouetté avec soin, petit, mais plein de saveur.

2€

OLIVES

Assaisonnées d'huile d'olive et de temps — simples, comme les bonnes choses.

3€

S
O
U
P
E
S

SOUPE DE LÉGUMES

Légumes frais, cuits lentement. Un début réconfortant.

3€

SOUPE DE POISSON

Poisson du jour, bouillon chaud et profond — une saveur enracinée dans la mer.

3€

PLATS PRINCIPAUX



V I A N D E

STEAK DE VEAU

18€

Un classique du Nord, cuit à point, servi avec pommes de terre et légumes de saison.

VEAU BRAISÉ LENTEMENT

22€

Cuit doucement au pot, avec frites en quartiers et légumes. Un confort qui étreint.

BŒUF THE BRIDGE

18€

Jeune bœuf tendre, fromage de la Serra fondant, servi avec des frites dorées.

PICANHA

22€

Succulente et généreuse, avec riz, haricots noirs, farofa et frites.

CÔTES DE PORC MARINÉES

16€

Marinées lentement, servies avec riz et frites dorées.

TRIPES À LA MODE DE PORTO

16€

Haricots, charcuteries et tripes tendres — une ancienne recette servie avec du riz.

FRANCESINHA

16€

Un icône de Porto, à la hauteur de la ville.

CHANFANA DE PORC NOIR

18€

Porc noir mijoté dans du vinho verde rouge, pommes de terre bouillies et saveur venue du temps.

PAIN DE VIANDE

16€

Rôti au four, farce légère et purée qui a goût de dimanche.

LAPIN CHASSEU

16€

Mijoté au vin et au laurier, servi avec riz bien détaché et mémoire.

BROCHETTE DE VEAU

18€

Chorizo, poivrons et morceaux de veau à la broche — flamme et saveur.

FOIE DE VEAU

16€

Sauté avec oignon et vinaigre, servi avec pommes de terre bouillies.

CÔTE DE VEAU ^{2PAX.}

45€

Grillée à point, avec pommes de terre au four et légumes qui subliment la viande.

STEAK DE VEAU DU CHEF

16€

Veau à point, sauce maison et tout ce qui reconforte. Simple comme il se doit.

TOMAHAWK

60€^{KG}

Une pièce épique, à la hauteur de la vue. Servie au point juste, avec la robustesse que l'occasion exige. Idéal pour créer un souvenir à table.

P O I S S O N

STEAK DE SAUMON

15€

Grillé avec légèreté, servi avec pommes de terre et légumes frais.

BAR

15,5€

Ferme et délicat, avec pommes de terre « à la murro » et légumes du jardin.

DORADE GRILLÉE

15,5€

Grillée à point, avec pommes de terre « à la murro » et légumes qui équilibrent l'assiette.

MORUE À LA LAGAREIRO

20€

Morue effilochée, huile d'olive chaude, ail et pommes de terre « à la murro » au four.

MORUE THE BRIDGE

22€

Notre version du classique — morue avec mémoire et élégance.

MORUE < ZÉ DO PIPO >

22€

Morue juteuse, purée veloutée et mayonnaise dorée au four — tradition et saveur transmises de génération en génération, comme la ville qui nous inspire.

GRATIN DE MERLU AUX GAMBAS

18€

Gratiné avec gambas et purée douce — délicatesse dans l'assiette.

PÂTES NOIRES AUX GAMBAS ET MOULES

22€

Pâtes sombres, fruits de mer frais et sauce au goût de mer profonde.

RIZ AUX FRUITS DE MER

40€

Crémeux et aromatique, plein de mer, avec crevettes et moules.

POISSON FRIT MIXTE

25€

Poisson croustillant avec riz aux haricots ou riz à la tomate. Saveur côtière.

CALAMARS GRILLÉS

18€

Grillés à point, servis avec pommes de terre bouillies et filet d'huile d'olive.

POULPE THE BRIDGE

25€

Grillé avec âme, pommes de terre rustiques et une touche de la maison.

FILETS DE POULPE

23€

Poulpe tendre et croustillant, servi avec riz de poulpe plein de saveurs marines.



VÉGÉTARIEN

BOLOGNAISE OU BOULETTES VÉGÉTARIENNES AVEC SPAGHETTI 17€

Une création née du respect de la terre et de la créativité.
Saveurs de saison réinventées avec un nouveau regard.

BURGER VÉGÉTARIEN 15€

Un classique réinventé : burger juteux, riz parfumé
et salade fraîche — équilibre et saveur en un seul plat,
pour ceux qui cherchent la légèreté sans
renoncer au plaisir.

GARNITURES EXTRA

RIZ BLANC	3€
LÉGUMES SAUTÉS	4,5€
HARICOTS NOIRS	3,5€
FRITES	4€
POMMES DE TERRE BOUILLIES	4,5€
POMMES DE TERRE <À LA MURRO>	6€
ŒUF	2,5€
FEUILLES DE NAVET SAUTÉES	6,5€
SALADE MIXTE (LAITUE, TOMATE, OIGNON)	5,5€

SALADES

SALADE DE POIVRONS 6,5€

Poivrons et oignon en harmonie simple
— fraîcheur à chaque bouchée.

SALADE MAISON 8€

Laitue, carotte, tomate, concombre
et oignon, vinaigrette légère — l'essence
de The Bridge dans chaque feuille.

SALADE DE MORUE 12€

Morue, pois chiches et poivrons colorés
— mer et terre dans une même assiette.

SALADA VÉGÉTARIENNE 12€

Laitue, carotte, tomate, fromage frais et oignon,
vinaigrette — légère, fraîche et pleine de vie.

SALADE DE POULET 13€

Laitue, carotte, tomate, poulet et oignon,
vinaigrette et croûtons croustillants
— confort et saveur en un seul plat.

SALADE DE THON 15€

Laitue, carotte, tomate, thon et oignon,
vinaigrette et croûtons — parfaite pour ceux
qui veulent de la fraîcheur avec protéines.

SALADE AUX CREVETTE 16€

Laitue, carotte, tomate, crevettes et oignon,
arrosés de vinaigrette et croûtons
— légèreté et mer à chaque bouchée.

SALADE DU CHEF 13€

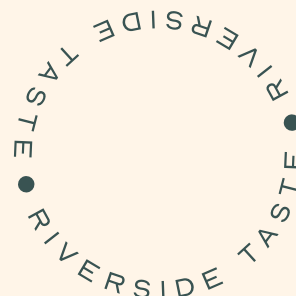
Laitue, poulet, croûtons, parmesan
et sauce au yaourt — une création spéciale
pour ceux qui cherchent saveur et personnalité.

MENU ENFANTS

MENU ENFANT 15€

Petites délices pour les plus jeunes:
nuggets, burger ou escalope de poulet,
servis avec frites et riz.

Servi avec un jus pour trinquer à la joie à table.



DESSERTS

SALADE DE FRUITS 5€

Fruits frais, coupés à la minute — légèreté pour finir en couleur.

CRÈME BRÛLÉE 5€

Crémeuse et dorée, caramélisée sous vos yeux — un classique réconfortant.

MOUSSE AU CHOCOLAT 5€

Texture riche et intense — saveur profonde de cacao.

GÂTEAU AUX BISCUITS 5€

(BOLO DE BOLACHA)

Couches de biscuits et crème — un goût d'enfance.

GÂTEAU AU CHOCOLAT 5€

Fondant et moelleux — une part de réconfort.

CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES 5€

Base croustillante, crème légère et acidité subtile des fruits rouges.

MOLOTOF 5€

Léger comme l'air, doux comme la mémoire.

ANANAS < PORTO > 8€

Sucré, frais et lumineux, servi avec simplicité.

FROMAGE & PÂTE DE COING 7,5€

Équilibre entre salé et sucré.

FLAN (PUDIM) 5€

Crémeux, brillant et ferme — comme à la maison autrefois.

GELADOS OUPA (CAFÉ & BISCUIT ; M&M'S ; OREO) 5,5€

Artisanales et du Nord, elles racontent l'histoire de ceux qui les font avec passion, en pensant à chaque détail.

DESSERT DE LA MAISON 7,5€

Un câlin sous forme de dessert : crème, chocolat et biscuits Maria — le réconfort d'une recette de famille.

MELON & JAMBON CRU 7€

CAFÉS & BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO 2€

AMÉRICANO 3€

DOUBLE EXPRESSO 4€

DÉCAFÉINÉ 2,2€

LATTE 3€

CAPPUCCINO 4,5€

PINGO (EXPRESSO AVEC LAIT) 2,2€

THÉ 3€

THÉ ANGLAIS 4€

BOISSONS SANS ALCOOL

EAU PLATE 0,5LT 2€

EAU PLATE 1,5LT 4€

EAU GAZEUSE 25CL 2,5€

EAU GAZEUSE 75CL 5€

EAU TONIQUE 2,5€

COCA-COLA / ZERO 2,5€

ICE TEA 2,5€

FANTA 2,5€

7UP 2,5€

JUS D'ORANGE FRAIS 4,5€

GRANITÉS DE FRUITS 4,5€

((FRAISE, FRUIT DE LA PASSION, FRUITS ROUGES, PÊCHE, POMME, KIWI, ETC.))

ÁGUA PELLEGRINO (COM GÁS) 550ML 5€

BIÈRES

À PRESSION



SUPER BOCK 2,5€ 4,5€ 6€

SUPER BOCK STOUT 3€ 6€ 7€

MUNICH DUNKEL 1927 4,5€ 7€ 8€

IPA MODELAR 4,5€ 7€ 8€

BIÈRES



SUPER BOCK SANS ALCOOL 3€

SUPER BOCK GREEN 3€

SUPER BOCK STOUT 3,5€

FRANZISKANER NATUR 5€

FRANZISKANER DUNKEL 5€

LEFFE BLONDE 5€

LEFFE BRUNE 5€

CORONA 4,5€

SEAU
CORONA 5+1 22,5€

CARTE DES VINS



BLANCS



DOURO

ASSOBIO

16,5€

5,5€

VALLADO

20€

CARM

24€

CARM RESERVA

29€

QUINTA DA CARREGOSA

19€

5,5€

QUINTA DA CARREGOSA RESERVA

22€

PAPA FIGOS

22€

PLANALTO — 11€ / COPO

19€

11€

DUAS QUINTAS

28€

ALENTEJO

ESPORÃO COLHEITA

29€

ESPORÃO RESERVA

60€

MONTE VELHO

18€

6,5€

BAIRRADA

QUINTA D'AGUIEIRA

60€

DÃO

TIRADO A FERROS

75€



ROUGES



DOURO

ASSOBIO

16,5€

5,5€

DUORUM

22€

CARM

24€

5,5€

CARM RESERVA

29€

QUINTA DA CARREGOSA

19€

QUINTA DA CARREGOSA RESERVA

22€

PAPA FIGOS

24€

DUAS QUINTAS

27€

14,5€

VILA REAL GRANDE RESERVA

22€

VENDAVAL GR. RESERVA

75€

VALE DONA MARIA SUPERIOR

22€

6,5€

ALENTEJO

ESPORÃO COLHEITA

18€

ESPORÃO RESERVA

45€

MONTE VELHO

18€

6,5€

HERDADE DO GROUS

30€

HERDADE DO GROUS MOON HARVEST

48€

BAIRRADA

QUINTA D'AGUIEIRA









60€

DÃO

TIRADO A FERROS

75€



ROSE					
CASAL GARCIA ROSE	18€			5,5€	
MATEUS	18€			6,5€	
QUINTA DA REDE	27€				
QUINTA DA REDE RESERVA ROSE	35€				
VINS VERTS					
CASAL GARCIA	17,5€				
O TAL DA LIXA	16,5€				
AVELEDA ALVARINHO	29€			6,5€	
AVELEDA LOUREIRO	18€			5,5€	
AVELEDA LOUREIRO & ALVARINHO	19€	10,5€			
QUINTA DE SAO GIAO ALVARINHO BARRICA	45€				
MURALHAS DE MONCAO	17,5€	9,5€			
SANGRIA				EFFERVESCENTS	
SANGRIA ROUGE	25€	8€		REQUINTE BRUT	20€
SANGRIA BLANCHE	25€	8€		QUINTA DA AGUIEIRA BRUTO	25€
SANGRIA MARACUJA	25€	8€		RAPOSEIRA (BRUT/DEMI-SEC/DOUX)	25€
SANGRIA AU FRUIT DE LA PASSION	35€	10€		CHA O DA PORTELA RESERVA BRUTO	35€
				ASTRONAUTA BLANC DE BLANCS	35€
				ASTRONAUTA BAGA	45€
				VEUVE CLICQUOT PONSARDIN	80€
				BRUT CHAMPAGNE	

SPIRITUEUX		VINS DE PORTO			
VODKA	7€	ANDRESEN LBV	25€	4,5€	
VODKA-JUS	12€	PORTO DR RUBY/TAWNY/WHITE	25€	4,5€	
WHISKEY (JEUNE)	7€	ANDRESEN DRY WHITE	31€	6,5€	
WHISKEY (VIEUX)	12€	ANDRESEN 10 ANS WHITE	45€	6,5€	
WHISKEY 15 ANS	16€	ANDRESEN 20 ANS WHITE	95€	13,5€	
MARTINI BLANC	6€	PORTO DR 30 ANS TAWNY	145€	18,5€	
MARTINI ROUGE	6€				
GIN TONIC	12€				
GINJA TONIC	12€				
LIQUEUR D'AMANDE AMERE	5€				
BAILEYS	5€				
CROFT	7€				
BRANDY MACIEIRA	7€				
LICOR BEIRAO	7€				
C.R.F.	7,5€				
LIQUEUR DE GINJA	3€				



