





# MENU ALIMENTS

# bago

Nous proposons également des cafés, des jus de fruits, des smoothies et notre spécialité, le vin. Demandez la carte des boissons!

## Petit déjeuner

Pastel de nata 	2,5€
Croissant 	2,5€
Croissant au jambon de dinde	3€
Croissant au fromage 	3€
Croissant mixte	3,5€
Croissant à la confiture de fruits rouges	3,5€
Sandwich au fromage de brebis et au jambon	6€
Tiborna 	6€
Pain grillé, tomates séchées à l'huile d'olive et rucola, assaisonnées d'huile d'olive de qualité, de poivre et de fleur de sel	
Œufs brouillés avec du pain à fermentation lente	7€
Petit-déjeuner danois	13€
Pain à fermentation lente, fromage gouda, avocat, œuf brouillé, beurre, confiture de fruits rouges	

## Pancakes

Pancake classique	6€
Miel et cannelle	
Pancake Bago	8€
Mascarpone, miel, fruits rouges, pistaches	
Pancake Oreo	8€
Crème au chocolat et aux noisettes, fruits rouges, biscuit oreo, crème fouettée	
Pancake au banoffee	8€
Dulce de leche, banane, biscuit, crème fouettée, cannelle	
Pancake Tutti-Frutti	8€
Sirop d'acer, fruits mixtes, compote de fruits rouges	

## Pain grillé

Toast sur pain complet rustique grillé

### Toast Bago

Fromage frais, tranches d'avocat, huile d'olive, tomate, citron

### Toast Italien

Jambon, burrata, tomate, pesto, basilic

### Toast Norvégien

Fromage frais aux herbes, saumon fumé, pistaches, roquette

### Toast espagnol

Fromage frais, œuf brouillé, tomates séchées à l'huile d'olive, roquette

## Bols

### Bols Bago

Yaourt grec, granola maison, divers fruits et un peu de miel sur le dessus

## Brunch

### Brunch Bago

Jus d'orange naturel, 1 tranche de pain naturel à fermentation lente, 1 croissant, compote de fruits rouges, jambon de dinde, fromage, yaourt avec granola maison, fruits variés, crêpe classique au miel et à la cannelle, expresso ou café américain ou cappuccino ou thé noir

### Brunch Afonso

Jus d'orange, 1 tranche de pain naturel à fermentation lente, 1 croissant, confiture de fruits rouges, jambon de dinde, fromage, yaourt avec granola maison, fruits mélangés, crêpe classique au miel et à la cannelle, œufs brouillés, expresso ou café américain ou cappuccino ou thé noir

### Brunch Simão

Jus d'orange, 1 tranche de pain naturel à fermentation lente, 1 croissant, compote de fruits rouges, jambon de dinde, fromage, yaourt avec granola maison, fruits mélangés, crêpe classique au miel et à la cannelle, œufs brouillés, expresso ou café américain ou cappuccino ou thé noir, 1 verre de mimosa ou 1 verre de vin mousseux

## Salades



8€	Salade de mozzarella 	12€
Roquette, mozzarella fraîche, tomates séchées confites dans l'huile d'olive et basilic		
12€	Thon et maïs	13€
Roquette, thon, maïs, croûtons et tomates cerises		
12€	Burrata fraîche 	14€
Roquette, burrata fraîche, tomates cerises, pesto et noix		
	Saumon fumé	14€
Roquette, saumon fumé, feta, croûtons		
12€	Mangue et avocat 	15€
Roquette, mangue, avocat, feta et noix		

## Œufs

7€	Œufs brouillés aux asperges 	9€
Œufs brouillés avec asperges grillées, tomates cerises et mayonnaise à la coriandre		
	Œufs brouillés au jambon	11€
Œufs brouillés au jambon, tomates cerises et mayonnaise au curry		
	Œufs brouillés au saumon fumé	13€
Œufs brouillés au saumon fumé, pistaches, tomates cerises et mayonnaise à la coriandre		
	Omelette au fromage 	13€
Omelette au fromage avec roquette et tomates cerises		
	Omelette au jambon et au fromage	14€
Omelette au fromage et au jambon, avec salade de roquette et tomates cerises		

## Pintxos

2 morceaux de pain croustillant

	Pintxo au fromage de chèvre, miel et noix 	7€
	Pintxo au pesto, à la mozzarella, aux tomates cerises et au basilic 	7€
	Pintxo au pesto, roquette, jambon et fine tranche de fromage de vache	7€
	Pintxo à la confiture de citrouille, saucisse de salami, fromage de chèvre et tomates cerises	7€



Végétalien



Ovolacto-végétarien

## Couverture

Chips au fromage de bœuf 	1,5€
Le premier est offert avec du vin	
Olives 	1,5€
Le premier est offert avec du vin	
Corbeille de pain 	3€
Huile d'olive avec vinaigre balsamique et fleur de sel 	3€

## Tapas

Rissoles de crevettes avec mayonnaise à la coriandre	2€
Croquette à la moutarde	2€
Tourte de poulet avec mayonnaise au curry	2,5€
Tomates séchées à l'huile d'olive 	4€
Anchois au vinaigre et à l'huile d'olive	6€
Poivrons de Padron 	6€
Poivrons de Padron grillés	
Saumon fumé au roquefort	12€
Camembert au four	14€
Servi avec des tomates cerises rôties au four, du miel et du pain grillé (recommandé pour 2 à 4 personnes)	
Fromage Azeitão fondu 	14€
Fromage de brebis de la région d'Azeitão avec du miel et des noix	
Carpaccio de veau	14€
Carpaccio de veau avec copeaux de parmesan et roquette	
Jambon de canard	14€
Fines tranches de jambon de canard	
Carpaccio de cabillaud à l'huile d'olive	15€
Frites de cabillaud fumé	
Foie gras à la confiture de fruits rouges	16€

## Saucisse à rôtir

Demi chorizo rôti	10€
Saucisse à rôtir entière	14€



Végétalien



Ovolacto-végétarien

TVA incluse

Nous disposons d'un cahier de réclamations



Aucun plat, produit alimentaire ou boisson, y compris le couvert, ne peut être facturé s'il n'est pas demandé par le client ou s'il n'est pas utilisé par le client. DL 10/2015 du 16-1

## Tapas de poisson de l'Algarve

Thon à la patate douce et à la coriandre	7€
Thon à la mode de l'Algarve	7€
Chinchard à la carotte et à la coriandre	7€
Sardines aux tomates confites	7€
Maquereau aux piments Habanero	7€
Maquereau aux olives et aux amandes	7€
Snack de cabillaud à l'huile d'olive biologique	8€
Maquereau au citron et à l'huile d'olive	8€
Maquereau avec clous de girofle et huile d'olive	8€
Maquereau à l'huile d'olive vierge biologique	8€
Sardines à la tomate	8€
Sardines à la tomate épicée	8€
Sardines au piment et à l'huile d'olive	8€
Sardines au citron et à l'huile d'olive	8€
Sardines fumées à l'huile d'olive	8€

## Charcuterie et fromages portugais

Tous les jambons et chorizos proviennent de porcs noirs de l'Algarve ou de l'Alentejo, nourris uniquement de glands

Plateau de fromages 	12€
Fromages de brebis, de vache et de chèvre	
Plateau de charcuterie	12€
Jambon et paiola	
Plat de jambon	14€
Plat mixte	15€
Fromages de vache et de brebis et jambon	
Plateau de fromages 	20€
Fromages de brebis, de vache et de chèvre	
Plateau de charcuterie	20€
Jambon ibérique, paiola et salpicão	
Plateau de jambon	22€
Plateau mixte	23€
Fromages de vache et de brebis, jambon et chorizo	

## Assiettes de poisson

Filet de saumon avec patate douce	15€
Filet de saumon cuit à basse température, accompagné de roquette et de patates douces	
Tentacule de poulpe à la patate douce	19€
Tentacule de poulpe cuit, servi avec de la patate douce et de la mayonnaise au curry de mangue en accompagnement	

## Plats de viande

Lapin	15€
Ragoût de lapin, servi désossé, accompagné de pommes de terre croustillantes, de roquette et de tomates cerises	
Poulet	15€
Poulet à l'étouffée, cuit lentement dans une sauce légèrement épicée et servi en morceaux, désossé, avec des chips croustillantes, de la salade de roquette et des tomates cerises	
Canard	15€
Canard cuit à l'étouffée, servi en morceaux avec des chips croustillantes, de la salade de roquette et des tomates cerises	
Perdrix avec sauce au vinaigre	19€
Ragoût de perdrix, cuit lentement dans une sauce au vinaigre, effiloché et servi avec des chips croustillantes et de la salade de roquette avec des tomates cerises	

## Desserts

Raisins 	3€
Orange 	4€
Mangue 	5€
Gâteau aux amandes avec confiture d'œufs 	2,5€
Deux boules de glace 	4€
Demandez les saveurs disponibles	
Affogato à l'espresso 	5€
1 boule de glace à la vanille, avec espresso, crème fouettée et nappage au chocolat	
Fromage avec marmelade 	6€
Fromage de brebis Castelo Branco, accompagné d'une tranche de marmelade maison	
Pavlova 	6€
Gâteau meringué crouillant, servi avec de la confiture de fruits rouges, de la crème fouettée et des framboises	
Petit Gâteau 	7€
Gâteau au chocolat fondu, accompagné de deux boules de glace à la vanille, de crème fouettée et de mûres	

bago

brunch | déjeuner | dîner

cuisine ouverte toute la journée

# MENU BOISSONS

# bago

brunch | déjeuner | dîner

cuisine ouverte toute la journée

FR

Nous proposons également des petits-déjeuners, des brunchs, des tapas, des plats de viande et de poisson !  
Demandez la carte des plats.

## Cafés et thés

Le lait que nous utilisons est du lait d'avoine et la marque de café est Nespresso

Espresso	1,5€
Double espresso	3€
Americano	2,5€
Americano avec lait	3€
Café goutte à goutte	2€
Café au lait (gallon)	3€
Café avec glace	3€
Café avec glace et lait	3,5€
Cappuccino	4€
Thé noir, vert, mélisse et menthe verte	4€
Thé noir du nord du Portugal de Quinta do Soalheiro	
Caramel supplémentaire	0,5€
Vous pouvez ajouter du caramel à tous les cafés	

## Boissons

Eau (0,5L   1L)	2€   3€
Eau pétillante (0,25L   1L)	2,5€   4€
Coca-Cola	2,5€
Soda Pourquoi pas	4€
Verre de vin sans alcool	6,5€
Bière artisanale (0,33 L)	4€
Bière artisanale algarvienne	
Verre à porto blanc Niepoort	6,5€
Verre à porto rouge Niepoort LBV	8,5€
Verre à porto blanc Kopke 10 ans d'âge Tawny ou 10 ans d'âge	10,5€
Vin de Madère Blandy's Sercial	7€
Vin de liqueur de Madère	
Vin de Madère Barbeito Rainwater	7€
Vin de liqueur de Madère	
Vin de Madère Barbeito Malvasia	8,5€
Vin de liqueur de Madère	
Vin de Madère Barbeito Boal	8,5€
Vin de liqueur de Madère	
Verre de Moscatel	8,5€
Verre de Aguardente Vínica Lourinhã DOC Matrix	12€
Verre de Lourinhã DOC Classic Wine Spirit	15€
Sangria (1L   2L)	18€   25€
Vin rouge, blanc ou rosé, avec du 7up, des fruits rouges et du Porto	
Verre de Kombucha	7,5€
Thé vert fermenté avec une culture de bactéries et de levures vivantes	
Kombucha	31€
1 litre de boisson au thé biologique naturellement fermenté	

## Jus naturels

Oranges	4€
Oranges fraîchement pressées	
Limonade	4€
Citrons fraîchement pressés avec du basilic	
Bago	5,5€
Fraise, poire, basilic	
Mer	5,5€
Banane, orange, mûre, myrtille	
Champ	5,5€
Pomme, carotte, citron	
Été	5,5€
Orange, carotte, gingembre	

## Smoothies

Smoothie à la mangue	7€
Mangue, orange, yaourt grec, baies de goji	
Smoothie à la banane	7€
Banane, yaourt grec, miel, granola, cannelle	
Smoothie à la fraise	7€
Fraise, yaourt grec, granola, myrtilles	

## Cocktails

Gin de raisin du Douro et Tonic	12€
Porto Tonic (blanc ou rosé)	9€

## Les vins *Notre spécialité! Interrogez-nous!*

### Carte des vins

Notre carte des vins comprend tous les vins affichés sur les murs. Ils sont tous classés par région. Nous avons plus de 150 références. Nos vins sont tous portugais. Nous sommes spécialisés dans les vins naturels, biologiques et biodynamiques. Tous les vins ont deux prix affichés, le prix d'achat et le prix de consommation dans notre espace

### Vin au verre

Nous avons toujours environ 20 références au verre par jour. Nos prix pour le vin au verre varient entre 4,50 € et 15 € par verre. Le prix dépend de la qualité du vin

### L'heure de l'apéritif

Notre happy hour se déroule entre 16 et 19 heures tous les jours de la semaine. Il n'y a pas d'happy hour le week-end ni les jours fériés. Le prix du vin au verre à l'happy hour ne s'applique qu'à une seule référence de vin choisie par nos soins ce jour-là. Pour bénéficier du prix du vin au verre de l'happy hour, vous devez nous demander que vous souhaitiez le vin au verre de l'happy hour

 Végétalien  Ovolacto-végétarien

TVA incluse

Nous disposons d'un cahier de réclamations

Aucun plat, produit alimentaire ou boisson, y compris le couvert, ne peut être facturé s'il n'est pas demandé par le client ou s'il n'est pas utilisé par le client. DL 10/2015 du 16-1