

# Ferreira

## PRODUITS EXCLUSIFS EXCLUSIVE PRODUCTS

Carabineiros sauvages de l'Algarve <i>Wild Carabineiros from the Algarve</i>	PM	
Crevettes géantes tigrées du Sénégal <i>Giant tiger shrimp from Senegal</i>	PM	
Caviar Oscietre, blinis & ses garnitures <i>Caviar Oscietre, blinis &amp; its garnishes</i>		
Oscietra 50 g	225	
Oscietra 125 g	350	
Oscietra 250 g	650	

## SUR GLACE ON ICE

Huîtres sur glace avec mignonette au vinaigre de vin rouge de notre vignoble (1/2 douz.) <i>Oysters on ice with red wine vinegar mignonette from our vineyard</i>	19
Plateau de fruits de mer : Homard, crevettes tigrées, huîtres, moules escabèche et ceviche de pieuvre, crevettes de Matane & palourdes <i>Seafood platter: Lobster, tiger shrimp, oysters, mussels in escabeche and octopus ceviche, Matane shrimp &amp; clams</i>	140

## LES ENTRÉES APPETIZERS

Pata negra 50 g et ses condiments <i>Pata negra 50g and its condiments</i>	32
Filets de sardines rôtis à la fleur de sel sur coulis de poivrons grillés & croûtons maison <i>Roasted sardine filets with fleur de sel, grilled pepper coulis &amp; homemade croutons</i>	16
Rillette de morue noire, pain de maïs grillé et crème d'ail noir <i>Black cod rillette, grilled cornbread &amp; black garlic cream</i>	21
Carpaccio de pieuvre en rosace, micro pousses de pois, olives et coriandre <i>Octopus carpaccio in a rosette, micro pea shoots, olives, and coriander</i>	21
Salade de cresson et courge rôtie, pesto de basilic, croustille de fromage São Jorge et poudre d'olives noires <i>Watercress and roasted squash salad, basil pesto, São Jorge cheese crisps &amp; black olive powder</i>	19
Calmars grillés, vinaigrette au citron, poudre d'olives noires & huile d'olive Ferreira <i>Grilled squid, lemon vinaigrette, black olive powder &amp; Ferreira olive oil</i>	23
Pieuvre croustillante, oignons en pickle, houmous de haricots portugais, salsa verde & huile de paprika fumé <i>Crispy octopus, pickled onions, Portuguese bean hummus &amp; smoked paprika oil</i>	24
Aubergine fumée, burrata, pomme grenade, noix de pacane et mâche <i>Smoked eggplant, burrata, pomegranate, pecans and lamb's lettuce</i>	23
Ceviche du moment <i>Ceviche of the moment</i>	PM
Service de pain, huile d'olive F, olives & lupini Pain au levain de farine de blé roux de printemps fraîchement moulue de la boulangerie Blés de Pays, accompagné d'huile d'olive de notre vignoble <i>Bread service, F olive oil, olives &amp; lupini</i> <i>Sourdough bread made from freshly ground red spring wheat flour from Blés de Pays bakery with our vineyard's olive oil</i>	4

**PLATS**  
**MAIN COURSES**

Arrivage de poissons du marché & du Portugal avec accompagnement du jour et légumes de saison <i>Daily catch &amp; fresh arrivals from the market and Portugal with daily garnishes &amp; seasonal vegetables</i>	PM
Pieuvre Lagareiro, rapini, pommes de terre grelots rôties, tomates cerises, olives kalamata et romarin <i>Lagareiro octopus, rapini, roasted baby potatoes, cherry tomatoes, Kalamata olives, and rosemary</i>	42
Bouillabaisse de poissons & fruits de mer : Lotte, morue fraîche, crevettes, calmars & palourdes - Ajoutez du homard ou carabineiro \$ <i>Fish and seafood bouillabaisse: Fresh cod, monkfish, shrimp, squid &amp; clams</i> - Add lobster or carabineiro \$	44
Riz aux fruits de mer Ferreira : Riz onctueux avec pétoncles, crevettes, calmars, moules & palourdes - Ajoutez du homard ou carabineiro \$ <i>Seafood rice casserole: Scallops, shrimp, squid, mussels &amp; clams</i> - Add lobster or carabineiro \$	45
Morue noire rôtie en croûte de cèpes, purée de pommes de terre, champignons sautés, asperges & réduction de Porto <i>Porcini crusted roasted black cod, potato purée with F olive oil, sautéed mushrooms, asparagus &amp; Port wine sauce</i>	58
Risotto aux champignons sauvages, cuisse de canard confite, sauce Porto <i>Wild mushroom and duck confit risotto, Port wine reduction</i>	44
Riz aux champignons homard et matsutaké de Val-d'Or fumés, concassé de tomates fraîches et fèves des marais au citron (végétalien & sans gluten) <i>Val-d'Or smoked matsutake and lobster mushroom rice, wilted fresh tomatoes &amp; lemony lima beans (vegan &amp; gluten-free)</i>	34
<b>Pièces de viande servies avec frites &amp; légumes</b> <i>Grilled meats served with fries &amp; vegetables</i>	
Filet mignon, 8 oz	59
Faux-filet Angus 1855, 16 oz <i>16 oz Angus rib eye quality 1855</i>	62
Contre-filet vieilli 21 jours du Marchand du Bourg, 10 oz <i>21 day dry aged stiploin steak from Marchand du Bourg</i>	69
Côte de bœuf vieillie 60 jours du Marchand du Bourg, 18 oz <i>60 day dry aged rib steak from Marchand du Bourg</i>	148 pour 2 /for 2
Tomahawk	110\$ /kg
Duo terre et mer : faux-filet Angus 1855 16 oz et carabineiros sauvages de l'Algarve au beurre piri-piri <i>Surf &amp; turf: 16 oz Angus rib eye 1855 quality and wild Algarve carabineros with piri-piri butter</i>	145 pour 2 /for 2