



# CHIQUITA

# BACANA

*Restaurant Brésilien*





## Cocktails (sans Alcool)

\* **Cocktail de Bahia** 7,00€  
Mangue, goyave, passion, ananas

## Sucos (Jus de fruits)



**Açaí (25cl)** 5,50€  
**Maracuja / Fruit de la passion (25cl)** 4,50€

**Abacaxi / Ananas (25cl)** 4,00€  
**Goiaba / Goyave (25cl)** 4,00€  
**Laranja / Orange (25cl)** 4,00€  
**Manga / Mangue (25cl)** 4,00€

## Refrigerantes & Aguas

**Guarana (33cl)** 4,00€  
**Coca-Cola / Coca Zero (33cl)** 3,50€  
**Schweppes Agrum' (25cl)** 3,50€  
**Perrier (33cl)** 3,50€  
**S.Pellegrino, Evian (1/2 L)** 3,50€

## Entrées

**Pão de Queijo** 7,50€  
Pain au fromage (5 pièces)  
**Rizoles de Camarão** 8,00€  
Chaussons aux crevettes  
**Bolinhos de Bacalhau** 8,00€  
Beignets de morue  
**Bolinhos de Queijo com Goiaba** 8,00€  
Beignets de fromage et goyave  
**Coxinha de Galinha** 8,00€  
Beignets de poulet  
**Quibe** 8,00€  
Beignets de viande  
**Chiquita**  
Assortiment de beignets (6 pièces) 9,50€  
Assortiment de beignets (10 pièces) 13,50€  
**Salpicão** 12,00€  
salade de poulet fumé, pommes vertes  
**Camarão Frito** 14,00€  
Crevettes frites à l'ail





## Plats

<b>Feijoada *Plat national*</b> Viande de porc fumé, sauce aux haricots noirs	18,00€
<b>Xinxim de Galinha</b> Poulet aux arachides, crevettes fumées	18,00€
<b>Picadinho do Rio</b> Boeuf mijoté à la brésilienne	18,00€
<b>Moqueca Vegetariana</b> Tomates, courgettes, chayotte, manioc, coriandre	17,00€
<b>Moqueca de Peixe</b> Cabillaud, poivrons, tomates, oignons, coriandre, lait de coco	19,50€
<b>Moqueca de Camarão</b> Gambas à la mode de Bahia	21,50€
<b>Cabillaud à la Passion</b> Cabillaud, sauce aux fruits de la passion, lait de coco, menthe, "riz au curry"	19,50€
<b>Camarão Exotico</b> Crevettes, sauce à la mangue, menthe et un zeste de citron, "riz noix de cajou"	19,50€
<b>Camarão Aphrodisiaque</b> Crevettes à la sauce au gingembre, "riz noix de coco"	19,50€
<b>Camarão Catupiri</b> Crevettes, sauce au fromage brésilien, "riz basmati"	19,50€
<b>Camarão dos Deuses</b> Gambas frites à l'ail et citron vert, "riz basmati"	21,50€
<b>Peixe ao Molho de Camarão</b> Cabillaud, sauce aux crevettes	19,50€
<b>Pato Tropical</b> Cuisse de canard, sauce exotique avec ananas et coeur de palmier	18,50€
<b>Picanha</b> Rumsteak du Brésil sauté aux oignons, riz, manioc, haricots et banane frite	23,00€
<b>Churrasco Misto</b> Grillade de viande, accompagnée de riz, banane frite, légumes, haricots et farofa	24,00€

## Menu à 30 euros

### Entrées

- Chiquita** assortiment de beignets  
**Salpicão de Galinha** 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

### Desserts

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

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



## Pause sucrée



### Desserts\*

<b>Manjar Branco</b> Flan au lait de coco	8,00€
<b>Quindin</b> Gâteau à la noix de coco	8,00€
<b>Mousse Maracujá</b> Mousse aux fruits de la passion	8,00€
<b>Sorvetes</b> 3 boules (ananas, citron vert, mangue, fruits de la passion ou coco)	7,50€
<b>Bolo de Chocolate</b> Gâteau au chocolat façon MIMI	8,00€
<b>Carpaccio d'ananas</b> Ananas frais, feuille de menthe	8,00€
<b>Café Gourmand</b> Bolo de chocolate, Quindin, surprise du chef	9,50€
<b>Coupe Brasilia</b> Assortiment de sorbets, salade de fruit, chantilly	9,50€
<b>Thé Gourmand</b> Bolo de chocolate, Quindin, surprise du chef	9,50€
<b>Café (Santos do Brasil)</b>	2,00€
<b>Thé, Infusion</b> Fruits rouges, thé vert, etc.	3,50€



### Digestifs

<b>Cachaça ypioca vieillie (alcool brésilien)</b>	5cl 7,00€
<b>Cachaça ypioca (shooter)</b>	4cl 5,00€
<b>Cognac</b>	5cl 6,00€
<b>Cointreau</b>	5cl 6,00€
<b>Téquila</b>	5cl 6,00€
<b>Get 27</b>	5cl 6,00€
<b>Irish coffee</b>	5cl 8,00€
<b>Aphrodisiaque</b> rhum arrangé à la brésilienne	5cl 5,00€
<b>Vieux rhum</b>	5cl 6,50€









# Carte des Vins



## Rouges

75cl

- Portugal, Monte Velho** Vin régional de l'Alentejo 21,00€  
Aux arômes de baies mûres et de chêne terreux, frais & bien équilibré.
- Chili, El Grano** Carménère 23,00€  
Velouté, suave et charnu, au nez de cassis, d'épices.
- Bésil, Aurora Reserva** Cabernet Sauvignon 24,00€  
Corsé, aux arômes fruités et notes gourmandes de vanille & chocolat.
- Chili, Terra Noble** Cabernet Sauvignon 24,00€  
Tannins présents et bien enrobés, arômes de fruits noirs et de café.
- Argentine, Camelon** Malbec 24,00€  
Arômes de fruits de bois, poivre et cassis.
-  Vin issu de raisins de l'agriculture biologique
- Bourguel aoc** Catherine and Pierre Breton "Trinch" 26,00€  
Gourmand, plein de fruit avec une attaque souple et la fraîcheur.
- Brouilly aoc** Château Corcelles 26,00€  
Souple, gourmand et fruité, au nez de baies rouges.
- Côtes Blaye de Bordeaux aoc** Château Gazin-Montaigu 29,00€  
Au nez de prunes, avec des notes de paille et de sous-bois.

## Blancs

- Portugal, Monte Velho** Vin régional de l'Alentejo 21,00€  
Structuré, équilibré et très aromatique.
- Chili, El Grano** Chardonnay 23,00€  
Bouche ronde en attaque avec une belle fraîcheur et du fruité en finale.
- Argentine, Fantelli** Chardonnay Torrontes 23,00€  
Aux arômes de litchi, de pêche et d'agrumes, très désaltérant.
- Petit Chablis aoc** Michel Laroche 27,00€  
Frais et ciselé, aux arômes de pomme et d'amande.

## Rosé

- Coteaux d'Aix en Provence aoc** 22,00€  
Infinement Rosé, Vignobles Régusse  
Infinement gourmand et croquant en bouche.
- France, Gris blanc** 22,00€  
Rosé  
Aux arômes de petits fruits



## Vins au Verre

	15cl
Chili, El Grano Carmenère, rouge	5,00€
Chili, El Grano Chardonnay, blanc	5,00€
Coteaux d'Aix en Provence aoc, rosé	5,00€
Argentine, Camelon Malbec, rouge	5,50€

## Champagnes aoc

	75cl
Sélection de la maison Brut	50,00€
"R" de Ruinart Brut	75,00€

## Digestifs

Cachaça (alcool brésilien) 5cl	6,00€
Cognac 5cl	6,00€
Cointreau 5cl	6,00€
Téquila 5cl	6,00€
Get 27 5cl	6,00€
Irish coffee 5cl	8,00€
Aphrodisiaque 5cl	4,00€
rhum arrangé à la brésilienne	
Vieux rhum 5cl	6,00€
des Antilles	
Shooters cachaça / rhum / tequilla / vodka	4,00€