



CHIQUITA

Bacana

Restaurant Brésilien





Cocktails (sans Alcool)

* **Cocktail de Bahia** 8,00€
Mangue, goyave, passion, ananas

Sucas (Jus de fruits)



Açaí (25cl) 6,00€
Maracuja / Fruit de la passion (25cl) 5,00€

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) 3,90€
Schweppes Agrum' (25cl) 3,90€
Perrier (33cl) 3,90€
S.Pellegrino, Evian (1/2 L) 3,90€

Entrées

Pão de Queijo 8,00€
Pain au fromage (5 pièces)
Rizoles de Camarão 8,50€
Chaussons aux crevettes
Bolinhos de Bacalhau 8,50€
Beignets de morue
Bolinhos de Queijo com Goiaba 8,50€
Beignets de fromage et goyave
Coxinha de Galinha 8,50€
Beignets de poulet
Quibe 8,50€
Beignets de viande
Chiquita
Assortiment de beignets (6 pièces) 10,50€
Assortiment de beignets (10 pièces) 14,50€
Salpicão 13,00€
salade de poulet fumé, pommes vertes
Camarão Frito 15,00€
Crevettes frites à l'ail



Boa degustação!

Cocktails

À BASE DE FRUITS FRAIS

* Batida de coco	9,00€
Cachaça (6cl), lait de coco, sucre de canne	
* Caipirinha	9,00€
Cachaça (6cl), citron vert, sucre de canne	
* Caipirinha de maracuja	10,00€
Cachaça (6cl), fruit de la passion, sucre de canne	
* Caipirosca	9,00€
Vodka (6cl), citron vert, sucre de canne	
Caipifruta	10,00€
Cachaça ou vodka (6cl), sucre de canne + fruit au choix	
- Abacaxi (Ananas)	10,00€
- Morangos (Fraise)	10,00€
- Kiwi	10,00€
Caipitropical	10,50€
Cachaça (6cl), fruits exotiques, sucre de canne	
* Chiquita Bacana	9,00€
Rhum blanc, jus de fruits exotiques	
* Pina colada	9,00€
Rhum, jus d'ananas, coco	
Ti punch	7,00€
Rhum antillais, citron vert, sucre de canne	

Apéritifs

Kir vin blanc (10cl)	6,00€
Ricard (5cl)	5,00€
Porto rouge ou blanc (5cl)	5,00€
Whisky (4cl)	6,00€
+ Cola	8,50€
Jack Daniels (4cl)	7,00€

Cervejas (Bieres)

Bière Brésilienne (33cl)	7,00€
selon disponibilité Skool, Brahma, Bohemia, Antartica	
Cubanisto (33cl)	7,00€
Bière au rhum	
Super Bock (33cl)	6,00€
Bière Portugaise	
Saison Dupont (33cl)	5,00€
Saison Dupon (50cl)	7,50€
Bière Belge en pression	



Plats

Feijoada *Plat national*	19,50€
Viande de porc fumé, sauce aux haricots noirs	
Xinxim de Galinha	19,50€
Poulet aux arachides, crevettes fumées	
Picadinho do Rio	19,50€
Boeuf mijoté à la brésilienne	
Moqueca Vegetariana	18,50€
Tomates, courgettes, chayotte, manioc, coriandre	
Moqueca de Peixe	21,00€
Cabillaud, poivrons, tomates, oignons, coriandre, lait de coco	
Moqueca de Camarão	23,00€
Gambas à la mode de Bahia	
Cabillaud à la Passion	21,00€
Cabillaud, sauce aux fruits de la passion, lait de coco, menthe, "riz au curry"	
Camarão Exotico	21,00€
Crevettes, sauce à la mangue, menthe et un zeste de citron, "riz noix de cajou"	
Camarão Aphrodisiaque	21,00€
Crevettes à la sauce au gingembre, "riz noix de coco"	
Camarão Catupiri	21,00€
Crevettes, sauce au fromage brésilien, "riz basmati"	
Camarão dos Deuses	24,00€
Gambas frites à l'ail et citron vert, "riz basmati"	
Peixe ao Molho de Camarão	22,00€
Cabillaud, sauce aux crevettes	
Pato Tropical	19,50€
Cuisse de canard, sauce exotique avec ananas et coeur de palmier	
Picanha	24,50€
Rumsteak du Brésil sauté aux oignons, riz, manioc, haricots, farofa et banane frite	
Churrasco Misto	26,50€
Grillade de viande, accompagnée de riz, banane frite, légumes, haricots et farofa	

Menu à 33 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 Flan au lait de coco

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



Pause sucrée



Desserts*

Manjar Branco Flan au lait de coco	8,50€
Quindin Gâteau à la noix de coco	8,50€
Mousse Maracujá Mousse aux fruits de la passion	8,50€
Sorvetes 3 boules (ananas, citron vert, mangue, fruits de la passion ou coco)	8,00€
Bolo de Chocolate Gâteau au chocolat façon MIMI	8,50€
Carpaccio d'ananas Ananas frais, feuille de menthe	9,00€
Café Gourmand Bolo de chocolate, Quindin, surprise du chef	10,50€
Coupe Brasilia Assortiment de sorbets, salade de fruit, chantilly	10,50€
Thé Gourmand Bolo de chocolate, Quindin, surprise du chef	10,50€
Café (Santos do Brasil)	2,20€
Thé, Infusion Fruits rouges, thé vert, etc.	4,00€



Digestifs

Cachaça ypioca vieillie (alcool brésilien)	5cl 7,00€
Shooter (cachaça, téquila, vodka)	4cl 5,00€
Cognac	7cl 7,00€
Cointreau	7cl 7,00€
Téquila	7cl 6,00€
Get 27	7cl 6,00€
Irish coffee	5cl 9,00€
Aphrodisiaque rhum arrangé à la brésilienne	5cl 5,00€
Vieux rhum	7cl 7,00€



Carte de Vins

Rouges

	75cl
Portugal, Monte Velho Vin régional de l'Alentejo Aux arômes de baies mûres et de chêne terreux, frais & bien équilibré.	23,00€
Chili, El Grano Carménère Velouté, suave et charnu, au nez de cassis, d'épices.	24,00€
Brésil, Aurora Reserva Cabernet Sauvignon Corsé, aux arômes fruités et notes gourmandes de vanille & chocolat.	25,00€
Argentine, Camelon Malbec Arômes de fruits de bois, poivre et cassis.	25,00€
Bourgueil aoc Catherine and Pierre Breton "Trinch" Gourmand, plein de fruit avec une attaque souple et la fraîcheur.	26,00€
Brouilly aoc Château Corcelles Souple, gourmand et fruité, au nez de baies rouges.	26,00€
Côtes Blaye de Bordeaux aoc Château Gazin-Montaigu Au nez de prunes, avec des notes de paille et de sous-bois.	29,00€

Blancs

Chili, El Grano Chardonnay Bouche ronde en attaque avec une belle fraîcheur et du fruité en finale.	24,00€
Argentine, Fantelli Chardonnay Torrontes Aux arômes de litchi, de pêche et d'agrumes, très désaltérant.	24,00€
Petit Chablis aoc Michel Laroche Frais et ciselé, aux arômes de pomme et d'amande.	28,00€

Rosé

Coteaux d'Aix en Provence aoc Infinement Rosé, Vignobles Régusse Infinement gourmand et croquant en bouche.	23,00€
France, Gris blanc Rosé Aux arômes de petits fruits	23,00€

Vins au Verre

	15cl
Chili, El Grano Carmenère, rouge	5,50€
Chili, El Grano Chardonnay, blanc	5,50€
Coteaux d'Aix en Provence aoc, rosé	5,50€
Argentine, Camelon Malbec, rouge	6,00€

Champagnes aoc

	75cl
Sélection de la maison Brut	60,00€