



CARTE DES BOISSONS



CASA BAIRRADA STEAKHOUSE



@CASABAIRRADASTEAKHOUSE

— MINÉRALES —

EAU GAZEUSE PEDRAS (25CL)	CHF 3,90.-
EAU PLATE (50CL)	CHF 4,70.-
EAU GAZEUSE (50CL)	CHF 4,70.-
EAU PLATE (70CL)	CHF 4,90.-
EAU GAZEUSE (70CL)	CHF 5,00.-
PEDRAS GROSELHA (25CL)	CHF 3,90.-
PEDRAS DE LIMÃO (25CL)	CHF 3,90.-
SUMOL ANANAS (33CL)	CHF 3,90.-
SUMOL ORANGE (33CL)	CHF 3,90.-
THE FROID CITRON LIPTON (33CL)	CHF 3,90.-
THE FROID PÊCHE LIPTON (33CL)	CHF 3,90.-
SPRITE (33CL)	CHF 3,90.-
COCA-COLA (33CL)	CHF 3,90.-
COCA-COLA ZERO (33CL)	CHF 3,90.-
RED BULL (33CL)	CHF 5,00.-

• BIÈRES •

SUPER BOCK BLONDE (25CL)	CHF 3,90.-
SAGRES BLONDE (25CL)	CHF 3,90.-
SUPER BOCK BRUNE (20CL)	CHF 4,50.-
SAGRES RADLER CITRON (33CL)	CHF 4,50.-
SOMERSBY APPLE (33CL)	CHF 5,50.-

BIÈRES PRESSION

SUPER BOCK PRESSION (20CL)	CHF 3,90.-
SUPER BOCK PRESSION (50CL)	CHF 7,50.-

BIÈRES SANS ALCOOL

SUPER BOCK BLONDE (33CL)	CHF 4,50.-
SUPER BOCK BRUNE (33CL)	CHF 4,50.-

• BOISSONS CHAUDES •

CAFÉ/EXPRESSO	CHF 3,90.-
THÉ	CHF 4,50.-





• APÉRITIFS •

PORTO MESÃO FRIO (ROUGE)...	CHF 5,00.-
PORTO MESÃO FRIO (BLANC)...	CHF 5,00.-
FAVAÍTO (5CL).....	CHF 5,00.-
MARTINI ROSSO (4CL)	CHF 4,70.-
MARTINI BIANCO (4CL)	CHF 4,70.-
MARTINI BIÈRE (20CL)	CHF 5,00.-
RICARD/PASTIS (4CL)	CHF 8,00.-

— GINS —

ADAMUS	CHF 16,00.-
ADAMUS SIGNATURE	CHF 17,00.-
ADAMUS SIGNATURE 23	CHF 17,00.-
A MUERTE (BLUE)	CHF 17,00.-
A MUERTE (VERT)	CHF 17,00.-
A MUERTE (NOIRE)	CHF 17,00.-
A MUERTE (BLANC)	CHF 16,00.-
A MUERTE (ROUGE)	CHF 17,00.-
A MUERTE (ORANGE)	CHF 17,00.-
ARDUENA	CHF 16,00.-

• SANGRIAS •

VIN MOUSSEUX (2L)	CHF 79,00.-
VIN ROUGE (2L)	CHF 49,00.-
VIN BLANC (2L)	CHF 49,00.-
MIMADU OCEAN (2L)	CHF 79,00.-
MIMADU ICE (2L)	CHF 79,00.-
MIMADU FIRE (2L)	CHF 79,00.-
MIMAU DESIR (2L)	CHF 79,00.-

• DIGESTIFS •

BRANDY'S (4CL)	CHF 6,00.-
CROFT (4CL)	CHF 6,00.-
MACIEIRA (4CL)	CHF 6,00.-
PONTE AMARANTE (4CL)	CHF 6,00.-
ALDEIA VELHA (4CL)	CHF 6,00.-
CRF (4CL)	CHF 8,00.-
ANTIQUA (4CL)	CHF 14,00.-
MARQUÊS MARIALVA (4CL)	CHF 19,00.-
QTA DAS CEREJEIRAS RESERVA (4CL)	CHF 16,00.-
MARCOLINO SEBO (4CL)	CHF 17,00.-
QTA DO SANGUINHAL 20 ANOS (4CL)	CHF 18,00.-

— WHISKY —

RED LABEL	CHF 8,00.-
GRANT'S	CHF 7,00.-
JB	CHF 7,00.-
JACK DANIEL'S	CHF 10,00.-
GLENFIFICH (18 ANS)	CHF 19,00.-
CHIVAS REGAL (12 ANS)	CHF 12,00.-

• LIQUEURS / LONG DRINKS •

LICOR BEIRÃO (4CL)	CHF 7,00.-
AMÊNDOA AMARGA (4CL)	CHF 8,00.-
LIMONCELLO (4CL)	CHF 7,00.-
BAILEYS (4CL)	CHF 7,00.-
VODKA REDBULL	CHF 10,00.-
JACK DANIEL'S COCA	CHF 12,00.-
CHIVAS REGAL COCA (12 ANS)	CHF 14,00.-





VINS

VINS BLANCS



LAGARTO PINTADO

VIN VERT CHF 29,50.-

NOTES DE DÉGUSTATION:

Son arôme d'agrumes et de fleurs est parfait pour les salades, les plats légers à base de viandes blanches ou de poissons.



11,5%



8°C À 10°C



LOUREIRO, FERNÃO PIRES



CASTELÕES, PORTUGAL



PAÇO DE TEIXEIRO

VIN VERT CHF 36,00.-

NOTES DE DÉGUSTATION

Son goût évoque des souvenirs de fruits citriques, idéal pour les Viandes blanches, Plats de Pâtes et Fruits de Mer grillés



12,5%



6°C À 8°C



AVESSO, LOUREIRO



MESÃO FRIO, PORTUGAL



VILA NOVA ALVARINHO

VIN VERT CHF 49,00.-

NOTES DE DÉGUSTATION:

Vin très intense avec des arômes de fruits blancs et de fruits tropicaux. Idéal pour les viandes blanches, les salades, les poissons ou les apéritifs



12,5%



8°C À 10°C



ALVARINHO



PENAFIEL, PORTUGAL



ROCIM CANIVETE

VIN BLANC CHF 39,50.-

NOTES DE DÉGUSTATION:

Ce Vin Blanc est sec, fruité, aromatique et peut être combiné frais avec un apéritif ou avec de nombreux plats estivaux.



12,5%



11°C À 12°C



ANTÃO VAZ, ARINTO E ALVARINHO



ALENTEJO, PORTUGAL

VIN ROSÉ

LAGARTO PINTADO

ROSÉ CHF 29,50.-



NOTES DE DÉGUSTATION:

Que ce soit à l'apéritif, avec du poisson grillé ou des salades méditerranéennes, ce vin rosé portugais apporte la légèreté de l'été dans le verre.



9,8%



6°C À 8°C



ESPADEIRO TINTO, TOURIGA NACIONAL, VINHÃO



PENAFIEL, PORTUGAL

VIN ROSÉ VIN ROSÉ VIN ROSÉ VIN ROSÉ VIN ROSÉ VIN ROSÉ



— VINS ROUGES DOURO



CARM

DOURO CHF 39,95.-

NOTES DE DÉGUSTATION:

En bouche, il est chaud, avec une texture douce et persistante. Idéal pour accompagner une bonne viande ou un bon fromage.



13,5%



15°C À 16°C



TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA,
TINTA FRANCISCA



DOURO, PORTUGAL



CARM

GR. RESERVA CHF 75,50.-

NOTES DE DÉGUSTATION

Très frais et intense avec des notes dominantes de fruits noirs sauvages et de cerises noires. Idéal pour les viandes rouges et les fromages.



14.5%



18°C



TOURIGA NACIONAL, TOURIGA
FRANCA, TINTA RORIZ



DOURO, PORTUGAL



QT. DA OLIVEIRINHA

GRANDE RESERVA CHF 89,00.-

NOTES DE DÉGUSTATION:

Arome intense et capiteux, fruit très mûr, quelque chose d'exotique et balsamique. Idéal pour les rôtis, les steaks grillés, entre autres.



14.5%



16°C À 18°C



TOURIGA FRANCA, TOURIGA
NACIONAL, TINTA RORIZ, SOUSÃO



DOURO, PORTUGAL



GAIVOSA

PRIMEIROS ANOS CHF 49,50.-

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rubis intense, reflets violacés. Idéal pour accompagner un chevreau rôti, un cochon de lait grillé ou une morue.



14.5%



17°C



TINTA AMARELA, TOURIGA
NACIONAL, SOUSÃO



DOURO, PORTUGAL



POÇAS
RESERVA CHF 59,50.-

NOTES DE DÉGUSTATION:

Vin soyeux, frais et ferme, avec des notes de fruits des bois, et une finale longue et élégante. Idéal la queue de bœuf et les tripes à la mode de Porto.

- 14,5%
- 18°C
- VINHAS VELHAS, TOURIGA NACIONAL
- DOURO, PORTUGAL



MARIA DE LOURDES
DOURO CHF 97,50.-

NOTES DE DÉGUSTATION

Élégant, avec des tanins à la texture fine, doté d'une fraîcheur inhabituelle. Accompagne bien les viandes et les fromages

- 14,5%
- 15°C À 16°C
- TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCA
- DOURO, PORTUGAL



QUINTA DA GAIVOSA
DOURO CHF 129,00.-

NOTES DE DÉGUSTATION:

Arome de fruits des bois, feuille d'eucalyptus et pruneaux. Idéal pour les viandes, les pâtes, les volailles et les rôtis.

- 14,5%
- 12°C À 18°C
- TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, TINTO CÃO
- DOURO, PORTUGAL



ABANDONADO
DOURO CHF 230,00.-

NOTES DE DÉGUSTATION:

Il présente une couleur rubis foncée, un arôme de fruits noirs extrêmement frais, avec des notes nobles d'eucalyptus, de goudron, de café et de chocolat.

- 14,5%
- 16°C À 18°C
- VINHAS VELHAS, TINTA AMARELA, TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, SOUSÃO
- DOURO, PORTUGAL



JAVALI VINHAS VELHAS
DOURO CHF 79,90.-

NOTES DE DÉGUSTATION:

En bouche, la structure est marquée, avec des tanins bien présents, élégants et harmonieux.

- 14,5%
- 12°C À 18°C
- VIEILLES VIGNES
- DOURO, PORTUGAL



BARCA VELHA
DOURO CHF 1500,00.-

NOTES DE DÉGUSTATION:

En bouche, il présente une acidité vibrante, très vive, des tanins fermes et une finale extrêmement longue.

- 14,5%
- 16°C À 18°C
- TGA. FRANCA, TGA. NACIONAL, TINTA RORIZ, TINTO CÃO FRANCA, ETC
- DOURO, PORTUGAL

DOURO DOURO DOURO DOURO

ALENTEJO

QT. DO PARAL

RESERVA CHF 69,50.-



NOTES DE DÉGUSTATION:

Vin d'extrême élégance, il a une intensité aromatique. Idéal pour accompagner les viandes rouges, les rôtis et les fromages.



15%



16°C À 18°C



ALICANTE BOUSCHET,
CABERNET SAUVIGNON



ALENTEJO, PORTUGAL

ROCIM CANIVETE

TOURIGA NACIONAL CHF 39,50.-



NOTES DE DÉGUSTATION:

Un vin avec de la présence. Idéal pour accompagner le veau, le poisson grillé et les légumes.



14%



16°C



TOURIGA NACIONAL
ARAGÔNES, TRINCADEIRA



ALENTEJO, PORTUGAL

ROCIM

TOURIGA NACIONAL CHF 49,50.-



NOTES DE DÉGUSTATION:

Corps, complexe et élégant, avec des tanins mûrs et une bonne acidité. Idéal pour les viandes rouges grillées et rôties.



14%



16°C À 18°C



TOURIGA NACIONAL,
ALICANTE BOUSCHET



ALENTEJO, PORTUGAL

ROCIM VIDIGUEIRA

TOURIGA NACIONAL CHF 46,50.-



NOTES DE DÉGUSTATION:

Corps, complexe et élégant, avec des tanins mûrs et une bonne acidité. Idéal pour les viandes rouges grillées et rôties.



14%



12°C À 18°C



TOURIGA NACIONAL



ALENTEJO, PORTUGAL

LV

RESERVA CHF 59,50.-



NOTES DE DÉGUSTATION:

Robe rouge rubis profond, fruits rouges et notes légèrement épicées. Un vin très harmonieux avec un excellent volume et une belle structure.



14,5%



16°C À 18°C



SYRAH, TOURIGA NACIONAL
CABERNET SAUVIGNON



ALENTEJO, PORTUGAL

PÊRA MANCA

RESERVA CHF 650.-



NOTES DE DÉGUSTATION:

Les arômes de raisins secs et d'épices de chêne se marient pour offrir une saveur chaleureuse et légèrement épicée



14,5%



16°C À 18°C



ARAGONEZ E
TRINCADEIRA



ALENTEJO, PORTUGAL

VINS ROUGES BAIRRADA

SIDÓNIO DE SOUSA

RESERVA CHF 43,50.-



NOTES DE DÉGUSTATION:

Idéal pour accompagner les viandes rouges, les plats forts et bien assaisonnés de la cuisine portugaise.



13%



BAGA



18°C



BAIRRADA, PORTUGAL

SIDÓNIO DE SOUSA

MERLOT CHF 49,50.-



NOTES DE DÉGUSTATION:

Idéal pour accompagner des plats de viandes blanches, de pâtes, de salades et de fromages à pâte molle.



14,5%



100 % MERLOT



14°C À 16°C



BAIRRADA, PORTUGAL

SIDÓNIO DE SOUSA

BAGA & MERLOT CHF 62,50.-



NOTES DE DÉGUSTATION:

Idéal pour accompagner des plats végétariens, des plats de viande légère, des plats de viande consistante, entre autres.



14,5%



BAGA EMERLOT



16°C À 18°C



BAIRRADA, PORTUGAL

BAIRRADA BAI RRADA BAI RRADA BAI RRADA

VINS ROUGES

• AUTRES RÉGIONS •



QUINTA DO PINTO

MERLOT & SYRAH CHF 95,00.-

NOTES DE DÉGUSTATION:

Idéal pour accompagner du Fromage, de la Volaille, des Plats Épicés et des Plats de Veau

- 15%
- 16°C À 18°C
- MERLOT E SYRAH
- LISBOA, PORTUGAL



QT. DOS ROQUES

RESERVA CHF 80,00.-

NOTES DE DÉGUSTATION

Un vin pour satisfaire les amateurs de vins aux arômes de fruits jeunes, bien qu'il gagne énormément à vieillir en bouteille pendant quelques années.

- 13,5%
- 16°C À 18°C
- TOURIGA NACIONAL, JAEN, ALFROCHEIRO, TINTO CÃO
- DÃO, PORTUGAL



MURGAS

TOURIGA FRANCA CHF 57,00.-

NOTES DE DÉGUSTATION:

D'une couleur rubis, il affiche des arômes de framboises et de groseilles fraîches, de physalis, enveloppés de notes de poivre rose et de nuances boisées

- 13.5%
- 12°C À 18°C
- TOURIGA FRANCA
- LISBOA, PORTUGAL



VALE DA MATA

LISBOA CHF 45,40.-

NOTES DE DÉGUSTATION:

Bouche élégante et structurée. Tanins fermes, austérité et fraîcheur. Fruits noirs bien mûrs, notes de tabac, d'épices et de menthe.

- 14,5%
- 16°C
- VINHAS VELHAS, TINTA AMARELA, TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, SOUSÃO
- LEIRIA, PORTUGAL

— PETITES BOUTEILLES —



ESPIGA

375mLCHF 15,50.-

- 13%
- 16°C À 18°C
- SYRAH, TOURIGA NACIONAL E TINTA RORIZ
- LISBOA, PORTUGAL



MARQUÊS DE BORBA

375mLCHF 17,00.-

- 14%
- 16°C À 18°C
- ARAGONÊS, TRINCADEIRA, ALICANTE BOUSCHET E CABERNET SAUVIGNON
- ALENTEJO, PORTUGAL



TONS

375mLCHF 17,00.-

- 13,5%
- 15°C À 16°C
- TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL
- DOURO, PORTUGAL



PLANSELE SELECTA

500mLCHF 29,00.-

- 14%
- 16°C À 18°C
- ARAGONEZ, TOURIGA NACIONAL, TRINCADEIRA
- ALENTEJO, PORTUGAL

• VIN MAISON •

	1/4	500 mL	1L
BLANC	7,00.-	10,00.-	15,00.-
ROUGE	7,00.-	10,00.-	15,00.-

— VIN AU VERRE —

LAGARTO PINTADO (ROSÉ)	CHF 5,50.-
LAGARTO PINTADO (VERDE)	CHF 6,50.-
ROCIM CANIVETE (BLANC)	CHF 6,50.-
ROCIM CANIVETE (ROUGE)	CHF 6,50.-
GAIVOSA IANOS (ROUGE)	CHF 6,50.-



BOM APETITE BUON APPETITO
BUEN PROVECHO BON APETIT
APPETIT ENJOY YOUR MEAL GUTE
GUTEN APPETIT BUON APPETITO
APETITE BOM APETITE BOM APE
BUON APPETITO BON APETIT
BOM APETITE BUON APPETITO
BUEN PROVECHO BON APETIT
APPETIT ENJOY YOUR MEAL GUT
GUTE APPETITO



SCANNE MOI



POUR VOIR NOTRE MENU

