


SAUVAGE

GOURMET

Coffee . Brunch . Bar

 +351 211 629 686
(Chamada para rede fixa nacional)

 @Sauvage.Gourmet

 @Sauvage.Gourmet

CAFETARIA

CAFÉ / DESCAFEINADO	1,00 €
CAFÉ DUPLO / DESCAFEINADO DUPLO	2,00 €
ABATANADO / ABATANADO DESCAFEINADO	1,50 €
CAFÉ PINGADO / DESCAFEINADO PINGADO	1,30 €
MEIA DE LEITE / MEIA DE LEITE DESCAF.	2,00 €
GALÃO / GALÃO DESCAFEINADO	2,80 €

EXTRAS

- Aveia +0,80 €
- Gelo +0,50 €

ESPECIALIDADES DE CAFÉ

CAPUCCINO / CAPUCCINO DESCAFEINADO	3,50 €
CAFÉ C/ NATAS / DESCAFEINADO C/ NATAS	2,00 €
LEITE C/ CHOCOLATE & CHANTILLY	4,00 €
CARAMEL LATTE	5,50 €
Caramelo, leite, café, chantilly, marshmallows	
BAUNILHA LATTE	5,50 €
Baunilha, leite, café, chantilly, canudo de baunilha	
MOCACCINO	3,00 €
Nutella, café, chantilly	
LATTE MOCACCINO	6,50 €
Nutella, leite, café, chantilly	
CHIIL COFFEE LATTE	6,00 €
Café, leite, gelo, creme de cevada	

CHÁS & INFUSÕES

ENGLISH BREAKFAST (CHÁ PRETO)	3,00 €
EARL GREY (CHÁ PRETO)	3,00 €
VERDE	3,00 €
MENTA	3,00 €
MAÇÃ & CANELA	3,00 €
FRUTOS VERMELHOS	3,00 €
BAUNILHA & CARAMELO	3,00 €
LIMÃO, MEL & GENGIBRE	3,50 €
CHÁ GELADO	+0,50 €

MATCHA LOVERS

MATCHA & MORANGO	6,00 €
Matcha, morango, leite, gelo	
MATCHA & MANGA	6,50 €
Matcha, manga, leite, gelo	
MATCHA & LARANJA	5,50 €
Matcha, laranja, gelo	
MATCHA	5,00 €
Matcha, leite, gelo	

SUMOS NATURAIS

LARANJA NATURAL	4,00 €
LARANJA & MORANGO	4,50 €
ABACAXI & HORTELÃ	4,00 €
ABACAXI & MORANGO	4,50 €
MELANCIA (SAZONAL)	4,00 €
LIMONADA C/ HORTELÃ	4,00 €
LIMONADA C/ MORANGO	4,50 €
LIMONADA C/ MARACUJÁ	4,50 €

REFRIGERANTES

COCA-COLA / ZERO LATA 0,33 LT	3,00 €
GINGER ALE	3,00 €

BATIDOS

MANGA	6,00 €
PINACOLADA	5,50 €
BANANA & MORANGO	5,50 €
AÇÁÍ	6,50 €

As nossas bebidas contém ou podem conter os seguintes alergéneos: Cereais que contém glúten, Crustáceos, Ovos, Peixe, Amendoins, Soja, Leite, Frutos de casca rija, Aipo, Mostarda, Sementes de sésamo, Dióxido de enxofre e sulfitos, Tremeços, Moluscos.

Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias são inofensivas. Para uma informação adicional, deve solicitar esclarecimentos junto de um colaborador.

SUMOS DETOX

LARANJA & CENOURA	6,00 €
Sumo natural de laranja, cenoura, gengibre	
SAUVAGE	6,00 €
Laranja, abacaxi, maçã, pepino, espinafres, gengibre	
BETERRABA & MAÇÃ	6,00 €
Beterraba cozida, laranja, maçã, cenoura, canela	

ÁGUA LISA & GÁS

LUSO PLÁSTICO 0,50 LT	2,00 €
CASTELLO 0,25 LT	2,50 €
PEDRAS 0,25 LT	2,50 €
FRISE LIMÃO 0,25 LT	2,50 €

CERVEJAS

HEINEKEN	3,00 €
SUPERBOCK STOUT	3,00 €
SOMERSBY	4,00 €
HEINEKEN ZERO	3,00 €

VINHO

PROVA CEGA BRANCO	13 € 4,5 €
PROVA CEGA TINTO	13 € 4,5 €

PARA PARTILHAR


SANGRIA F. VERMELHOS	30 €	20 €
----------------------------	------	------

COCKTAILS

CAIPIRINHA	8,00 €
MOJITO	8,00 €
EXPRESSO MARTINI	8,00 €

IVA incluído à taxa legal em vigor



ENTRADAS

MEDITERRÂNEO 12,00 € 

Pão de Mafra, tomate, queijo mozzarella, manjeriçã, pimentos, ovo estrelado, especiarias

BRUSCHETA DE TOMATE C/ PARMIGIANO 10,00 €

Pão de Mafra, tomate cherry, mini mozzarella, parmigiano, micro-ervas

1 BURRATA ESCONDIDA 14,00 €  

Rúcula, burrata, beterraba, creme balsâmico, pistachio, tomate cherry, especiarias

SALADAS


SALMÃO FUMADO 16,00 €

Mix salada, salmão fumado, queijo feta, tomate cherry, pepino, azeitonas, pão de mafra, especiarias




Sugestão da chefe:

Adicionar ovo escalfado irá trazer cremosidade


MAUÍ 15,00 € 

Mix salada, abacaxi, camarão, pepino, guacamole, creme balsâmico

OMELETES

OMELETE VERDE 13,00 € 

Ovos frescos, espinafres, queijo feta, rabanetes, especiarias, micro-ervas

OMELETE CAMARÃO 15,00 € 

Ovos frescos, espinafres, queijo flamengo, tomate cherry, camarão, cebola frita, especiarias

Opções de acompanhamento:

- Mix salada c/ tomate
- Chips batata doce

PANQUECAS SALGADAS


ESTRELADA 13,00 €

Três panquecas caseiras, queijo flamengo, fiambre da pá, bacon, ovo estrelado, cebola frita, especiarias, micro-ervas



Sugestão da chefe:

Adicionar molho francesinha irá trazer mais sabor e levar-te a outro nível

AVOCADO 15,00 € 

Três panquecas caseiras, cheddar, bacon, guacamole, ovo escalfado, cebola frita, especiarias, micro-ervas




Sugestão da chefe:

Adicionar cogumelos frescos salteados irá trazer uma explosão de sabores


BAGELS

SALMÃO FUMADO 15,00 €

Salmão fumado, creme fraiche, espinafres, guacamole, beterraba, especiarias

OVOS BENEDICT 16,00 € 

Salmão fumado, creme fraiche, espinafres, ovo escalfado, molho holandês, especiarias Acompanha com salada ou chips batata doce

CACO TRUFADO 16,00 € 

Bolo do caco, queijo fundido de trufa, espinafres, presunto parma, ovo estrelado, azeite de trufa, cogumelos frescos, especiarias Acompanha com chips batata doce

TORRADAS ABERTAS

OVOS E BACON 10,00 €

Pão de mafra, ovos mexidos caseiros, bacon, tomate cherry, especiarias, micro-ervas



Sugestão da chefe:


Adicionar cheddar derretido e cebola frita irá trazer mais sabor e crocância

ABACATE E OVO ESCALFADO 12,00 €


Pão de mafra, guacamole, ovo escalfado, tomate cherry, beterraba, especiarias, micro-ervas

Incluído:

- Cogumelos frescos
- Presunto parma

SALMÃO FUMADO 16,00 € 

Pão de mafra, rúcula, creme fraiche, salmão fumado, rabanetes, ovo escalfado, pistachio, especiarias, micro-ervas

BURRATA E PRESUNTO 15,50 € 


Pão de mafra, rúcula, presunto parma, burrata, pesto, tomate cherry, creme balsâmico, especiarias

VEGETARIANA 13,00 €

Pão de mafra, espinafres, guacamole, cogumelos frescos, ovo escalfado, tomate cherry, queijo feta, azeitonas, rabanetes

CABRA E NOZES 12,00 €

Pão de mafra, queijo cabra, nozes, mel caseiro, framboesa, especiarias micro-ervas

1 RICOTTA E FIGO (SAZONAL) 16,00 € 

Pão de mafra, ricotta, figo fresco, presunto parma, mel caseiro, nozes, especiarias, micro-ervas

MEDITERRÂNEO 12,00 €

Pão de Mafra, tomate, queijo mozzarella, manjeriçã, pimentos, ovo estrelado, especiarias

COMPLEMENTOS

SALMÃO FUMADO 6,00 €

COGUMELOS FRESCOS 2,00 €

PRESUNTO PARMA 3,00 €

QUEIJO CHEDDAR 2,00 €

PÃO DE MAFRA 1,50 €

GUACAMOLE CASEIRO 3,00 €

BACON 3,00 €

CEBOLA FRITA 1,00 €

OVO ESTRELADO 2,00 €

OVO ESCALFADO 2,00 €

OVOS MEXIDOS 3,00 €

CHIPS BATATA DOCE 3,00 €

MOLHO HOLANDÊS..... 2,50 €

IVA incluído à taxa legal em vigor



Se não gostar de algum ingrediente, por favor avise o nosso colaborador

Diga não ao desperdício

1



Prato premiado pelo Concurso Gastronómico de Almada, 2023



Recomendação



Sem Glúten



Vegan

BOWLS

IOGURTE GREGO 8,50 €

Iogurte grego, granola caseira, morango, banana, mel

Extras possíveis:

- Manteiga de amendoim +2€
- Frutos vermelhos +2,50 €

AÇAI 13,00 €

200gr Açai, granola caseira, cinco frutas da época, dois toppings incluídos

- Manteiga de amendoim +2€
- Leite condensado
- Iogurte grego
- Leite Nido (em pó) +1€
- M&Ms
- Mel

ESPECIALIDADE

CREME BRÛLÉE 8,00 €

Crema brulée 100% caseiro caramelizado ao momento

MINI SAUVAGE

13 €

BEBIDA

Sumo de laranja natural OU Água Luso 50cl

PRATO

Ovos mexidos, queijo, fiambre, alface, tomate

SOBREMESA

Duas panquecas caseiras, banana, morango, açúcar em pó

- EXTRA TOPPING +1€
- Nutella
 - Mel
 - Doce de Leite

➔ É servido a crianças até aos 9 anos mediante apresentação de identificação

Os nossos pratos contém ou podem conter os seguintes alergéneos: Cereais que contém glúten, Crustáceos, Ovos, Peixe, Amendoins, Soja, Leite, Frutos de casca rija, Aipo, Mostarda, Sementes de sésamo, Dióxido de enxofre e sulfitos, Tremoços, Moluscos. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias são inofensivas. Para uma informação adicional, deve solicitar esclarecimentos junto de um colaborador.

PANQUECAS DOCES

MEL E CANELA 6,00 €

Três discos de massa, mel, canela, açúcar em pó

BANANA E MORANGO 8,00 €

Três discos de massa, banana, morango, granola caseira, açúcar em pó, um topping incluído

- Nutella
- Mel
- Leite condensado

FRUTOS VERMELHOS 9,50 €

Três discos de massa, framboesas, mirtilos, morangos, granola, açúcar em pó, um topping incluído

BANOFFEE 10,00 €

Três discos de massa, doce de leite, bolacha, natas frescas, framboesa, hortelã, canela, banana

GREGA 9,50 €

Três discos de massa, iogurte grego, maracujá, kiwi, morangos, mel, açúcar em pó

1 FIOS D'OVOS 9,50 €

Três discos de massa, doce de abóbora com nozes, fios d'ovos, canela, shot vinho do porto tinto

AÇAI 11,00 €

Três discos de massa, uma bola de açai, suspiro caseiro, leite condensado, leite nido (em pó), framboesas, morangos, mirtilos



Se não gostar de algum ingrediente, por favor avise o nosso colaborador

Diga não ao desperdício

MENU BRUNCH 20 €

BEBIDA (1 opção)

- Sumo de laranja natural
- Água Luso 50cl

BOWL IOGURTE

Iogurte grego, mel, kiwi, granola caseira, mix sementes

PRATO (1 opção)

- Torrada aberta com ovos e bacon, cheddar e cebola frita
- Torrada aberta com abacate e ovo escalfado, Presunto Parma OU Cogumelos frescos salteados

SOBREMESA

Duas panquecas caseiras, banana, morango, açúcar em pó

TOPPING INCLUÍDO

- Mel
- Leite condensado
- Nutella

Extra topping +1€

- Manteiga de amendoim
- Doce de leite
- Leite nido
- Kinder bueno

CAFETARIA (1 opção)

- Café Expresso
- Abatanado

NÃO FAZEMOS TROCAS AO MENU BRUNCH



Prato premiado pelo Concurso Gastronómico de Almada, 2023



Recomendação



Sem Glúten



Vegan

IVA incluído à taxa legal em vigor