

NEWS

RESTAURANTE & LOUNGE BAR

MENU
FRANÇAIS | DEUTSCH

COUVERT

Olives
Oliven

Pain, Pâté de Thon et Beurre
Brot, Thunfischpastete und Butter

Baba Ghanoush à la Betterave & Houmous avec Bâtonnets de Légumes
Rote-Bete-Baba Ghanoush und Hummus mit Gemüsesticks

ENTRÉES | VORSPEISEN

Soupe de Légumes V
Gemüsesuppe

Pain à l'Ail avec Fromage Mozzarella
Knoblauchbrot mit Mozzarella-Käse

Croquettes de Morue et Mayonnaise à l'Ail
Kabeljau-Kroketten und Knoblauch-Mayonnaise

Calamars Sauce Tartare
Calamari mit Remoulade

Crevettes Sautées à l'Ail
Knoblauch gebratene Garnelen

Crevette Tempura | Garnelen-Tempura
Servi avec Sauce Aigre-Douce | Serviert mit Süß-Sauer-Sauce

Artichauts Grillés, Amandes et Copeaux de Parmesan
Gegrillte Artischocken, Mandeln und Parmesankäsespäne

Noix de Saint-Jacques | Jakobsmuscheln
Avec Purée de Pomme et Crumble de Tournesol | Mit Apfelpüree und Sonnenblumen-Crumble

Palourdes de l'Algarve à la "Bulhão Pato"
Die Venusmuscheln der Algarve nach „Bulhão Pato“ Art

Cocktail de Crevettes Classique | Klassischer Krabbencocktail
Petite Laitue, Avocat et Sauce Marie Rose | Babysalat, Avocado und Marie-Rose-Sauce

Carpaccio de Bœuf | Rindercarpaccio
Roquette, Câpres, Pesto au Moutarde et Miel | Pesto mit Rucola, Kapern, Senf und Honig

Burrata

Tomates Mélangées, Basilic, Citron Vert, Pain Pita et Huile d'Olive | Gemischte Tomaten, Basilikum, Limette, Fladenbrot und Olivenöl

Ceviche de Crevettes et Bar | Ceviche mit Garnelen und Wolfsbarsch
Oignon Rouge, Coriandre et Avocat | Rote Zwiebel, Koriander und Avocado

Salade de Poulpe | Oktopus-Salat
Poulpe, Avocat et Sauce Vinaigrette | Tintenfisch-, Avocado- und Vinaigrette-Sauce

Tartare de Thon | Thunfisch-Tartar
*Thon, Avocat, Cacahuètes Croustillantes au Wasabi, Graines de Sésame et Sauce Teriyaki
Thunfisch, Avocado, knusprige Erdnüsse mit Wasabi, Sesamsamen und Teriyaki-Sauce*

Carpaccio De Betterave | Rote-Bete-Carpaccio V
*Pistaches, Fromage Feta et Pousses de Coriandre
Pistazien, Feta-Käse und Koriandersprossen*

Huîtres de Ria Formosa
Austern aus Ria Formosa

SALADES & POKE BOWLS | SALAT & POKE BOWLS

Salade d'Avocat | Avocadosalat VG

*Épinards, Oignon Rouge, Coriandre, Citron Vert et Huile d'Olive
Spinat, rote Zwiebel, Koriander, Limette und Olivenöl*

Salade César | Caesar Salat

*Poulet, Croûtons, Laitue Romaine, Bacon, Copeaux de Parmesan et Sauce César
Hähnchen, Croutons, Römersalat, Bacon, Parmesan Chips und Caesar Sauce*

Salade de Crevettes | Krabbensalat

*Crevettes, Mélanges de Salade Verte, Avocat, Concombre, Coriandre, Épinards, Radis, Vinaigrette Asiatique et Graines de Sésame
Garnelen, grüner Salat, Avocado, Gurke, Koriander, Spinat, Rettich, asiatisches Dressing und Sesamsamen*

Bowl Végan | Vegan Bowl VG

*Riz, Concombre, Algue, Maïs, Avocat, Edamame, Carotte, Épinard, Sésame, Tomate Cerise, Gingembre et Cacahuètes Croustillantes
Reis, Gurke, Seetang, Mais, Avocado, Edamame, Karotte, Spinat, Sesam, Kirschtomate, Ingwer und knusprige Erdnüsse*

Bowl de Thon | Thunfisch Bowl

*Riz, Thon, Concombre, Algue, Mangue, Maïs, Edamame, Gingembre, Sésame, Cacahuètes Croustillantes, Oignon Croustillant et Aioli Wazabi
Reis, Thunfisch, Gurke, Seetang, Mango, Mais, Edamame, Ingwer, Sesam, knusprige Erdnüsse, knusprige Zwiebel und Wazabi-Aioli*

Bowl de Saumon | Lachs Bowl

*Riz, Saumon, Concombre, Algue, Maïs, Avocat, Edamame, Carotte, Gingembre, Sésame et Oignon Croustillant
Reis, Lachs, Gurke, Seetang, Mais, Avocado, Edamame, Karotte, Ingwer, Sesam und knusprige Zwiebel*

VIANDE | FLEISCH

Toutes les viandes sont accompagnées de frites maison | Alle Fleischgerichte werden mit hausgemachten Pommes serviert

Gourmet Burger (Angus)

180g Boeuf, Salade, Pepperoni, Fromage Cheddar, Oignon, Cornichons et Sauce Tartare
180 g Rindfleisch, Salat, Peperoni, Cheddar-Käse, Zwiebeln, Cornichons und Remoulade

Filet de Boeuf Grillé (choisir Sauce aux Champignons, au Roquefort ou au Poivre)
Gegrilltes Rinderfilet (wählen Sie Pilz-, Roquefort- oder Pfeffersauce)

Steak Tartare à la Mayonnaise à la Truffe
Tatarsteak mit Trüffelmayonnaise

Steak de Boeuf au Beurre à l'Ail
Rindersteak mit Knoblauchbutter

T-Bone avec Sauce Chimichurri
T-Bone-Steak mit Chimichurri-Sauce

Faux Filet US (+/- 300g) avec Sauce Chimichurri
Geschnittenes Sirloin Steak aus den USA (+/- 300 g) mit Chimichurri-Sauce

Côte de Boeuf
Rinderkotelett

Côtelettes d'Agneau de Nouvelle-Zélande avec Sauce à la Menthe Poivrée
Neuseeländische Lammkoteletts mit Pfefferminzsauc

Steak "À Portuguesa"
Frit à l'Ail et Feuille de Laurier, Jambon de Parme et Pommes de Terre Frites en Tranches
Gebraten mit Knoblauch und Lorbeerblatt, Parmaschinken und Bratkartoffeln

Chateaubriand

Filet mignon de qualité supérieure pesant 450 à 500 g, servi avec frites et 2 sauces : poivre et champignons
Filet Mignon von höchster Qualität mit einem Gewicht von 450 bis 500 g, serviert mit Pommes frites und 2 Saucen: Pfeffer und Pilze

SAUCES & ACCOMPAGNEMENTS | SAUCEN & BEILAGEN

Poivre
Pfeffer

Champignons
Pilze

Aïoli
Aïoli

Barbecue
Grill

Chimichurri
Chimichurri

Riz
Reis

Légumes Cuits
Gekochtes Gemüse

Épinards Sautés
Sautierter Spinat

Légumes Grillés
Gegrilltes Gemüse

Frites
Pommes Frites

Frites de Patates Douces
Süßkartoffelpommes

Riz aux Crevettes
Garnelenreis

POISSON | FISCH

Peixe Grelhado é servido com Legumes e Batata | Grilled Fish is Served with Vegetables and Potatoes

Bar grillé

Gegrillter Barsch

Saumon Grillé

Gegrillter Lachs

Turbot Grillé

Gegrillter Steinbutt

Sole Grillée

Gegrillte Seezunge

Curry de Crevettes, Riz et Pappadum

Curry mit Garnelen, Reis und Pappadum

Filet de Turbot à la Relish de Poivrons et Légumes Sautés

Steinbuttfilet mit Pfefferrelish und sautiertem Gemüse

Filet de Bar aux Légumes et Sauce au Champagne

Wolfsbarschfilet mit Gemüse und Champagnersauce

Morue au Four, Huile d'Olive, Ail et Purée de Pommes de Terre

Gebackener Kabeljau, Olivenöl, Knoblauch und Kartoffelpüree

Filets de Merlu Frits avec Riz aux Crevettes

Gebratene Seehechtfilets mit Garnelenreis

Tataki au Thon | Thunfisch Tataki

Croûte de sésame et sauce teriyaki avec salade de roquette et de mangue
Sesamkruste und Teriyaki-Sauce mit Rucola und Mangosalat

Filet de Sole Façon "La Meunier"

Seezungenfilet „La Meunier“ Art

Riz de Lotte aux Crevettes et Palourdes

Seeteufelreis mit Garnelen und Venusmuscheln

Ragoût de Morue

Kabeljau-Eintopf

Crevettes Tigrées Sauvages Grillées « à NEWS »

Gegrillte Wild Tiger Shrimps „à NEWS“

PIZZAS

MARGHERITA

Tomate, Mozzarella et Origan
Tomate, Mozzarella und Oregano

HAM

Tomate, Mozzarella, Jambon et Origan
Tomaten, Mozzarella, Schinken und Oregano

ALAGLIO V

Mozzarella, Huile d'Ail, Tomates Cerises Rouges et Jaunes et Basilic
Mozzarella, Knoblauch-Olivenöl, rote und gelbe Kirschtomate und Basilikum

ROMANA

Tomate, Mozzarella, Champignons, Jambon et Artichauts
Tomaten, Mozzarella, Pilze, Schinken und Artischocken

VEGETARIANA V

Tomate, Mozzarella, Oignon, Champignons, Artichauts, Courgette, Maïs, Olives, Brocoli et Épinard
Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Pilze, Artischocken, Zucchini, Mais, Oliven, Brokkoli und Spinat

AL CARPACCIO

Tomate, Mozzarella, Carpaccio de Longe, Roquette et Copeaux de Parmesan
Tomaten, Mozzarella, Rindercarpaccio, Rucolasalat und Parmesanspäne

MOZZARELLA

Tomate, Mozzarella, Tomato Cerise, Roquette et Mozzarella de Bufflonne
Tomate, Mozzarella, Kirschtomate, Rucolasalat und Büffelmozzarella

BASIL

Tomate, Mozzarella, Pesto de Basilic, Parmesan et Tomates Cerises
Tomate, Mozzarella, Basilikumpesto, Parmesanspäne und Kirschtomate

CAMARÃO

Tomate, Mozzarella, Crevettes, Épinards, Tomato Cerise, Oignon Rouge et Huile d'Ail
Tomaten, Mozzarella, Garnelen, Spinat, Kirschtomate, rote Zwiebel und Knoblauch-Olivenöl

CAPRICCIOSA

Tomate, Mozzarella, Champignons, Piments, Poulet Fumé Haché, Olives, Tomato Cerise, Mozzarella de Bufflonne, Basilic et Parmesan
Tomaten, Mozzarella, Pilze, Chili, geräuchertes Hähnchen, Oliven, Kirschtomate, Büffelmozzarella, Basilikum und Parmesan

PROSCIUTTO

Tomate, Mozzarella, jambon de Parme, Roquette et Copeaux de Parmesan
Tomaten, Mozzarella, geräucherter Parmaschinken, Rucolasalat und Parmesanspänen

DIAVOLA

Tomate, Mozzarella et Pepperoni
Tomate, Mozzarella und Peperoni

PÂTES | TEIGWAREN

Pâtes Fraîches Maison | Hausgemachte frische Pasta
Option sans Gluten (Penne) | Glutenfreie Option (Penne)

Ravioli agli Spinaci

Raviolis Farcis aux Épinards et Ricotta, Gratin Sauce aux 4 Fromages
Mit Spinat und Ricotta gefüllte Ravioli, überbacken mit 4-Käse-Sauce

Penne all'Arrabiata

Penne à la Sauce Tomate Épicée
Penne mit pikanter Tomatensauce

Linguini Gamberi

Linguini aux Crevettes, Champignons et Pesto de Basilic
Linguini mit Garnelen, Pilzen und Basilikumpesto

Tagliatelle al Tartufo

Lanières de Bœuf à la Crème Truffée et Parmesan
Rinderstreifen mit getrüffelnder Sahne und Parmesankäse

Gnocchis à la Tranche de Fois Gras, Oignons Caramélisés et Beurre au Thym
Gnochi mit Gänseleberfilet, karamellisierten Zwiebeln und Thymianbutter

Linguini alla Pescatora

Linguini à la Lotte et aux Fruits de Mer
Linguini mit Seeteufel und Meeresfrüchten

Parppadelle de Vieiras e Crema

Parppadelle aux Pétoncles, Crème et Copeaux de Parmesan
Jakobsmuscheln Parppadelle, Sahnesauce und Parmesanspänen

Linguini alle Vôngole

Linguini aux Palourdes, Huile d'Olive, Ail et Piment
Linguini mit Venusmuscheln, Olivenöl, Knoblauch und Chili

Risotto al Mare

Risotto aux Crevettes Tigrées et Citron Vert
Risotto mit Riesengarnelen und Limette

NEWS

RESTAURANTE & LOUNGE BAR

Tous les plats sont confectionnés à l'instant, nous apprécions votre compréhension en période de plus grande affluence. Merci!

Nous tenons à votre disposition pour consultation la liste des ingrédients ou substances qui provoquent des allergies ou des intolérances alimentaires conformément au Règlement (UE) n° 1169/2011 du 25 octobre.

Aucun Plat, Nourriture ou Boisson, y compris le Couvert, ne pourra être facturé s'il n'est pas demandé par le client ou parce qu'il est inutilisable.

*TVA incluse au taux en vigueur. Nous avons un livre de réclamations

Alle Gerichte werden auf Bestellung zubereitet, wir bitten um Ihr Verständnis während Stoßzeiten. Danke schön!

Wir haben die Liste der Zutaten oder Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober verursachen, zur Einsicht bereit.

Kein Teller, Lebensmittelprodukt oder Getränk, einschließlich Couvert, kann in Rechnung gestellt werden, wenn es nicht vom Kunden angefordert oder nicht verwendet wird.

*MwSt. zum aktuellen Kurs enthalten. Wir haben ein Beschwerdebuch.