

culto
PANORÂMICO

MENU



V8.2

Av. dos Cavaleiros de Santiago e Espada, 4
2950-317 Palmela

+351 926 578 578
ola@cultopanoramico.pt

cultopanoramico.pt



Pour commencer...

Pain	1.50€	Bouchées de fromage au chili	6.90€
Huile balsamique à la fleur de sel	2.00€	Bruschetta de sardine et poivrons rôtis	8.90€
Olives marinées à l'huile d'olive et à l'ail	2.50€	Bruschetta au saumon <i>(Saumon fumé, citron vert, ciboulette et poivre)</i>	8.90€
Trio de beurres <i>(Olives et pesto; beurre à l'ail; tomates séchées et basilic)</i>	3.00€	Bruschetta au fromage de Azeitão <i>(Fromage de montagne fondu, miel et roquette)</i>	8.90€
Saucisse au four avec corbeille de pain	5.50€	Bruschetta pesto, champignons et parmesan	7.90€
Fromage d'Azeitão avec pain grillé	8.40€	Bruschetta tomates séchées et basilic	7.90€
Andouillette et saucisse farinheira croustillants avec sauce au miel et à la moutarde de Dijon	7.40€	Plateau à fromage <i>(Fromage de brebis et de chèvre salés et secs affinés, pain grillé)</i>	11.00€
Champignons farcis à la ricotta, tomate séchée et au basilic	7.40€	Planche de saucisses <i>(Mélange de boudin noir, chorizo rouge, chorizo de Seia, corbeille de pain)</i>	13.00€
Gratin de champignons aux lardons et fromage de chèvre	7.40€	Planche mixte <i>(Fromage sec affiné, olive, mélange de saucisses, corbeille de pain)</i>	16.00€
Ailes de poulet croustillantes	8.90€	Pain grillé au poulet	5.10€
Jalapeños farcis au fromage	7.90€	Pain grillé au thon	5.10€
Œufs brouillés avec saucisse farinheira	6.60€	Pain grillé mixte	4.20€
Petit boules de alheira frites	5.50€		



Nos salades

Salade verte avec tofu, basilic et vinaigrette	14.00€
Salade César	14.00€
Salade de maquereau à l'huile d'olive avec orange et crème balsamique de Modène	12.90€
Aubergine farcie aux légumes et fromage de chèvre	13.00€
Salade savoyarde avec vinaigrette de miel, au mélange de graines	14.00€
Salade de chèvre, noix et miel	13.00€
Salade de thon à la feta et olive	14.00€
Salade de jambon cru, fromage feta et melon	14.00€

Le Charme du Poisson

Risotto au saumon fumé avec pomme verte	16.50€
Morue sur lit de poires flambées au muscat en croûte de pain de maïs	16.00€
Saumon grillé sauce orange et citron vert avec pommes de terre sautées au miel et moutarde de Dijon	15.95€
Fricassé de morue	14.00€
Risotto de crevettes parfumé au citron vert	16.50€

Le Charme de la Viande

Steak de surlonge grillé avec frites et épinards frais sautés	16.90€
Steak (Avec sauce à la crème)	14.00€
Risotto aux champignons avec parmesan et basilic	16.00€

Pour les plus Jeunes

Poitrine de poulet grillée avec riz et salade	10.00€
Hamburger dans l'assiette (1 hamburger grillé, salade et frites)	10.00€

Nos hamburgers

Hamburger de bœuf (Gouda, tomate, roquette, oignon caramélisé et seau de frites)	11.00€
Double hamburger de bœuf (Gouda, tomate, roquette, oignon caramélisé et seau de frites)	14.00€
Hamburger de bœuf au bacon (Fromage cheddar, bacon, salade gourmande sauce cocktail, tomate et seau de frites)	12.00€
Hamburger de bœuf au fromage de chèvre (fromage de chèvre, tomate, roquette, oignon caramélisé et seau de frites)	12.00€
Hamburger d'andouillette (Épinards frais, tomate, oeuf au plat et seau de frites)	12.00€
Hamburger Portobello (végétarien) (Fromage gouda, tomate, roquette, oignon caramélisé et seau de frites)	12.00€
Hamburger de légumes (Cheddar, tomate, laitue, sauce whisky et seau de frites)	11.00€
Hamburger de poulet croustillant (Cheddar, tomate, iceberg, sauce moutarde, miel et seau de frites)	12.00€

Ajoutez à votre Assiette

Riz	2.20€
Frites	3.00€
Salade Simple	3.00€
Œuf frit	2.50€
Bacon / fromage	2.00€
Sauce ketchup / Mayonnaise	1.00€

Pour demander une dose supplémentaire, demandez plus d'informations svp.

Vin Rouge



Camolas Selection Reserva	12.00€
Adega de Palmela Reserva	23.00€
Adega de Palmela Palma	3.00€ 9.50€
Vale dos Barris Castelão	3.00€ 9.50€
Vale dos Barris Syrah Premium	14.00€
Vale de Touros	19.00€
Villa Palma	12.50€
Dona Ermelinda	15.00€
Monte Velho (Alentejo)	14.50€
Adega de Borba (Alentejo)	14.50€
Duque de Viseu (Dão)	16.00€
Papa Figos (Douro)	24.00€

Vin Blanc

Camolas Selection Réserve	12.00€
Adega de Palmela Palma	3.00€ 9.50€
Vale dos Barris Moscatel	3.00€ 9.50€
Planalto (Douro)	17.90€
Muscat Violet	19.50€
Adega de Palmela	

Vin Rosé

Camolas Selection Réserve	12.00€
Vale dos Barris Rosé	3.00€ 9.50€
Mateus	14.00€

Vin Vert

Casal Garcia	13.00€
Quinta da Aveleda	14.50€
Muralhas	15.50€

Champagne/ Vin Pétillant

Moët & Chandon	75.00€
Vin mousseux	22.00€
Casa Ermelinda Freitas Bruto	

Sangria



Blanc	10.50€	13.50€
Rouge	10.50€	13.50€
Fruits rouges	12.50€	16.50€
Rosé	10.50€	13.50€
Vin pétillant	16.00€	
Sangria bleue	24.00€	

Apéritifs



Martini Blanc ou Rose	4.50€
Muscat Adega de Palmela	3.00€
Muscat Venâncio da Costa Lima	3.50€
Muscat de Camolas	3.50€
Muscat Violet	5.50€
Vin de Porto	4.00€

Boissons non alcoolisés

Eau 0,33L	1.20€
Eau 0,5L	1.50€
Eau 1L	2.20€
Eau gazeuse	1.80€
L'eau aux saveurs	2.20€
L'eau tonique	3.00€
Jus d'orange naturel	3.00€
Pichet de limonade	6.00€
Limonade au verre	2.00€
Coca-Cola	2.40€
7 Up	2.40€
Thé glacé	2.40€
Ginger Ale	3.00€
Sumol	2.40€

Cafétéria

(Voir notre carte Nespresso)

Café à la crème	3.50€
Café irlandais	6.00€
Thé*	2.00€
Thé pour deux*	3.00€
*vert, tilleul, noir, mélisse, camomille, menthe fraîche, fruits rouges, pomme, cannelle, citron et gingembre.	
Chocolat à la crème	3.00€
Chocolat	2.50€

Bières



Impérial	2.00€
Sagres	2.20€
Sagres sans alcool	2.40€
Super Bock	2.20€
Corona	4.50€
Heineken	2.50€
Sommersby	3.00€
Stout	2.40€

Cocktails



Caipirinha (Classique, saveurs et variantes)	7.50€
White Russian	8.00€
Long Island	8.00€
Cosmopolitan	8.00€
Margarita	8.00€
Daiquiri (plusieurs saveurs)	7.50€
Mojito	7.50€
Pina colada	8.00€
San Francisco (s/alcool)	6.50€
Expresso Martini	8.00€
Sunset (s/alcool)	8.00€
Clover Club	8.00€
Basil Smash	8.00€
Whisky Sour	8.50€
Gin Sour	8.50€
Amareto Sour	8.50€
Vodka Sour	8.50€

Liqueurs



Amande amère	4.00€
Crème de whisky Baileys	5.00€
Brandymel	4.00€
Drambuie	7.00€
Cerise aigre	4.00€
Licor Beirão	4.00€

Boissons Blanches



Vodka Smirnoff	5.00€
Vodka Eristoff Noir	5.00€
Vodka Absolut	6.50€
Tequila	5.00€
Bacardi	5.50€
Gordon's	7.50€
Beefeater	7.50€
Tanqueray	7.50€

Gin Haut de Gamme



Beefeater 24 12.00€

Dry gin à 24 heures de macération. Arômes de genévrier et exotiques dérivés du thé japonais "Sancha" et de la liqueur de sureau

Bombay Sapphire 9.50€

Doux, fin, frais et surtout équilibré. Légèrement sec avec une finale intense en bouche

Bulldog 10.00€

Des arômes botaniques comme la fleur de lotus, l'oeil de dragon, pavot, le litchi et la cannelle vietnamienne lui ajoutent une touche spéciale. Gin où dominent les arômes floraux.

Gin Mare 11.50€

Un gin qui reflète les arômes de la Méditerranée, à travers le basilic, le thym, le romarin et les olives Arbequina.

G'Vine Floraison Gin 12.00€

Défié grâce à la macération de fleur de vigne, de cardamome et d'écorce de citron vert.

Hendrick's 11.00€

Unique et insolite qui combine l'infusion de concombre et de pétales de rose.

Martin Miller's 10.50€

Doux et en même temps sec, qui mélange les eaux fines de l'Islande avec une sélection rigoureuse de genévrier.

Monkey 47 16.00€

Le gin allemand avec le plus d'arômes botaniques au monde, toutes cueillies à la main dans la Forêt-Noire. Saveur complexe et herbacée.

Tanqueray Ten 10.50€

L'un des gins les plus citronnés du marché, grâce à sa macération avec du pamplemousse, de l'orange et du citron. La touche florale vient de la camomille.

Black Pig 12.00€

Ce gin du littoral de l'Alentejo est une expérience sensorielle qui reflète l'immense mer bleue, le sable doré, les falaises monumentales et les vues panoramiques à couper le souffle sur une côte pleine de couleurs et d'arômes.

Sharish 11.50€

Une recette locale utilisant des ingrédients traditionnels portugais tels que le genévrier et les graines de coriandre, ayant de l'orange, du citron et de la verveine citronnelle fraîche.

(De l'eau tonique Premium extra ajoute 2,50)

Whiskies



Young

Ballantine's	5.00€	J&B	5.00€
Bushmills	5.50€	Jack Daniel's	6.50€
Cutty Sark	5.00€	Jameson	5.00€
Famous Grouse	5.00€	Johnnie Walker	5.00€
Grant's	5.00€		

Old

Cardhu	9.60€	Logan	7.00€
Johnnie Walker	9.00€	Bushmills	9.60€
Black Label		10 Ans	

Brandies/Aguardentes



Brandy Croft	4.50€
Macieira	4.50€
CRF	6.00€
Aliança velha	5.00€

Tard le soir

Bruschetta au saumon	8.90€	Jalapenos farcis au fromage	7.90€
Bruschetta au fromage de Azeitão	8.90€	Ailes de poulet	8.90€
Bruschetta au pesto et aux champignons	7.90€	Plateau à fromage <i>(Fromage sec de brebis, fromage sec de brebis et de chèvre, pain grillé)</i>	11.00€
Bruschetta tomates séchées et parmesan	7.90€	Planche à saucisses <i>(Mélange de boudin noir, chorizo rouge, chorizo de Seia, corbeille de pain)</i>	13.00€
Hamburger de bœuf*	11.00€	Conseil mixte <i>(Fromage sec, olives, mélange de saucisses, corbeille de pain)</i>	16.00€
Hamburger double bœuf*	14.00€	Saucisse au four avec corbeille de pain	4.10€
Hamburger de boeuf, bacon et fromage cheddar*	12.00€	Pain grillé au poulet	5.10€
Hamburger de boeuf au fromage*	12.00€	Toast au thon	5.10€
Hamburger andouillette*	12.00€	Pain grillé mixte	4.20€
Hamburger de Portobello*	12.00€	Petit boules de alheira frites	5.50€
Hamburger de légumes*	11.00€	Boucheés de fromage au chili	6.90€
Hamburger de poulet croustillant*	12.00€	Saussice au pour avec corbeille de pain	5.50€
Olives marinés à l'huile d'olive et à l'ail	2.50€	Fromage d'Azeitão avec pain grillé	8.40€
Andouillette et saucisse farinheira crouillante avec sauce de miel et à la moutarde à Dijon	7.40€	Pain	1.50€
Huile balsamique à la fleur de sel	2.00€	Trio de beurres	3.00€

*assortit d'un seau de frites

Moments doux

Bol de crème glacée <i>(Glace au choix)</i>		Mousse au chocolat	4.50€
1 boule	2.20€	Crème brûlée	4.50€
boule supplémentaire	1.50€	Crumble de pain d'épices portugais <i>(Avec boule de glace vanille)</i>	5.50€
Tarte originale de Azeitão	3.50€	Fruits de saison	3.80€
Cheesecake aux fruits rouges	4.20€		
Petit gâteau <i>(Avec une boule de glace vanille et coulis épais de maracuja et framboise)</i>	5.50€		

Douceurs & Tard le Soir