



GUIDE DES
RESTAURANTS CERTIFIÉS DE
L'LENTEJO



Index

Préface

Expériences

Gastronomiques

Alentejo

Alentejo du Nord

A Estalagem
A Muralha
Basílii
Casa do Parque
Churrasqueira Sever
D. Pedro V
Marisqueira Lusitânia
O Chaparro
Olivença
Paladar Terrace
Páteo Real
Pompílio
Regata
Restaurante da Pousada de
Marvão
Restaurante da Pousada Mosteiro
do Crato
Sabores de Guidintesta
Santo António
Segredo d'Alecrim
Sever
Solar do Forcado
Tasca do Montinho
TombaLobos

Alentejo Central

A Maria
A Palmeira
A Romeirinha
Adega dos Ramalhos
Adega Velha
Bela Vista
Café Alentejo
Canto dos Sabores
Cardo
Celeiro do Pinto
Dom Joaquim
Feitiço da Moura

Fialho
Gadanha Mercearia
Luar de Janeiro
Maçã
O Alpendre
O Espiga
O Garfo
O Pátio da Oliveira
O Pelourinho
Os Arcos
Restaurante da Pousada Castelo
de Estremoz
Restaurante da Pousada Convento
de Arraiolos
Restaurante da Pousada Convento
de Évora
Restaurante da Pousada Convento
de Vila Viçosa
Restaurante Panorâmico Amieira
Marina
Sol Poente
Solar da Vila
Solar dos Lilases
Taberna Al-Andaluz
Xarez

Alentejo Littoral

A Talha de Azeite
Arte e Sal
Casa dos Bifes/HS SteakHouse
Chez Daniel
Dona Bia
O Josué
O Lavrador
O Tarro
Oásis
Pátio Alentejano
Porto das Barcas
Restaurante da Pousada Castelo
de Alcácer do Sal
Tasca "O Bernardo"
Tasca do Celso

Bas-Alentejo

A Cascata
A Cavalariça
A Esquina

Adega da Casa Monte Pedral
Castro da Cola
Fio d'Azeite
Molhó Bico
O Brasileiro
O Camões
O Encalho
O Moinho
País das Uvas
Pavilhão de Caça
Restaurante da Pousada Castelo de Alvito
Restaurante da Pousada Convento de
Beja
Sabores com Memória

Glossaire

Guide des Restaurants Certifiés de l'Alentejo

Edition et droit d'auteur

Turismo do Alentejo, ERT
Praça da República, 12-1º Apartado 335
7800-427 Beja
Tel: +351 284 313 540
geral@turismodoalentejo-ert.pt
www.visitalentejo.pt

Édition, conception graphique et mise en page

Caminho das Palavras
www.caminhodaspalavras.com

ISBN 978-989-8784-24-7
Octobre 2014



Certification à charge:



CERTIS

Cofinancement:





Préface

Depuis les temps immémoriaux, la créativité des habitants de l'Alentejo leur a permis de transformer les produits de base de la région en un art culinaire. La difficulté des moyens de communication de l'époque ne permettait pas de transporter les produits vers les petits villages et les bourgs. Cette situation a aiguisé la curiosité et le génie des habitants de l'Alentejo. Un génie qui s'est transmis à travers un vaste héritage s'inscrivant dans la durée et permettant la création de nouvelles recettes ainsi que l'ouverture de nombreuses tavernes, bistrotts, petits cafés ou restaurants. Ces établissements ont conquis au fur et à mesure de nombreux touristes qui succombèrent aux tentations des mets de la cuisine *alentejana*.

Ainsi, la gastronomie de cette région imprima sa marque dans la culture. Cette empreinte doit être préservée et certifiée afin de ne pas perdre le trait de génie de cette cuisine. Nous devons garder le savoir des chefs d'antan afin qu'il puisse se pérenniser et aller au-delà des attentes de qui visite l'Alentejo.

Nous sommes conscients de cette réalité et du riche potentiel de ce produit touristique. Dès lors, il est impératif de reconnaître la qualité et d'accorder une certification aux nombreux restaurants de la région. Ces derniers ont pour objectif de maintenir la tradition, l'art culinaire et les saveurs de l'Alentejo. Ils contribuent de la sorte à la sauvegarde d'un des symboles de l'identité régionale. Le résultat de l'action volontaire des agents du secteur de la restauration (en réponse à la divulgation massive du projet de certification menée à bien par le Tourisme de l'Alentejo) porta ses fruits et aujourd'hui, la région compte actuellement 84 restaurants. L'attribution de ce label est la preuve de l'engagement

par rapport au respect et à la mise en pratique d'une politique de qualité pour tous les services, qu'il s'agisse des produits, de leur confection et de l'accueil réservé aux visiteurs.

Les restaurants arborant le label de certification garantissent une valorisation des produits de la région, une préparation des plats typiquement *alentejanos*, une inspiration particulière au regard des recettes ancestrales, une excellence de service ainsi que les informations fournies aux visiteurs. Le label prend en compte également la décoration, l'atmosphère du lieu, la présentation des menus reprenant une majorité de plats typiquement *alentejanos* et la carte de vins de la région.

La naissance de cet ouvrage s'inspira de cette philosophie. Ce guide permet de mettre en lumière les professionnels du secteur en partenariat avec l'Entité Régionale du Tourisme (ERT). Cet organisme souhaite préserver et rendre leurs lettres de noblesse aux caractéristiques identitaires de la région ainsi qu'au vaste héritage gastronomique de l'Alentejo. Cet atout majeur contribua à promouvoir la marque touristique de l'Alentejo au Portugal et à l'étranger. Cet ouvrage est également disponible en version électronique offrant ainsi une possibilité d'ajouter d'autres restaurants. Par ailleurs, il constitue une invitation pour les touristes et les visiteurs qui s'aventurent sur le chemin de la découverte des plaisirs infinis de la Gastronomie *Alentejana*.

António Ceia da Silva
Président de Turismo do Alentejo, E.R.T

Expériences Gastronomiques

Restaurant Contemporain:

utilise des techniques de confection et de présentation des plats contemporaines. La priorité est donnée au service.



Restaurant Typique:

accorde de l'importance à la décoration rustique et typique. Ce type de restaurant nous permet de nous imprégner des caractéristiques régionales.



Restaurant Traditionnel:

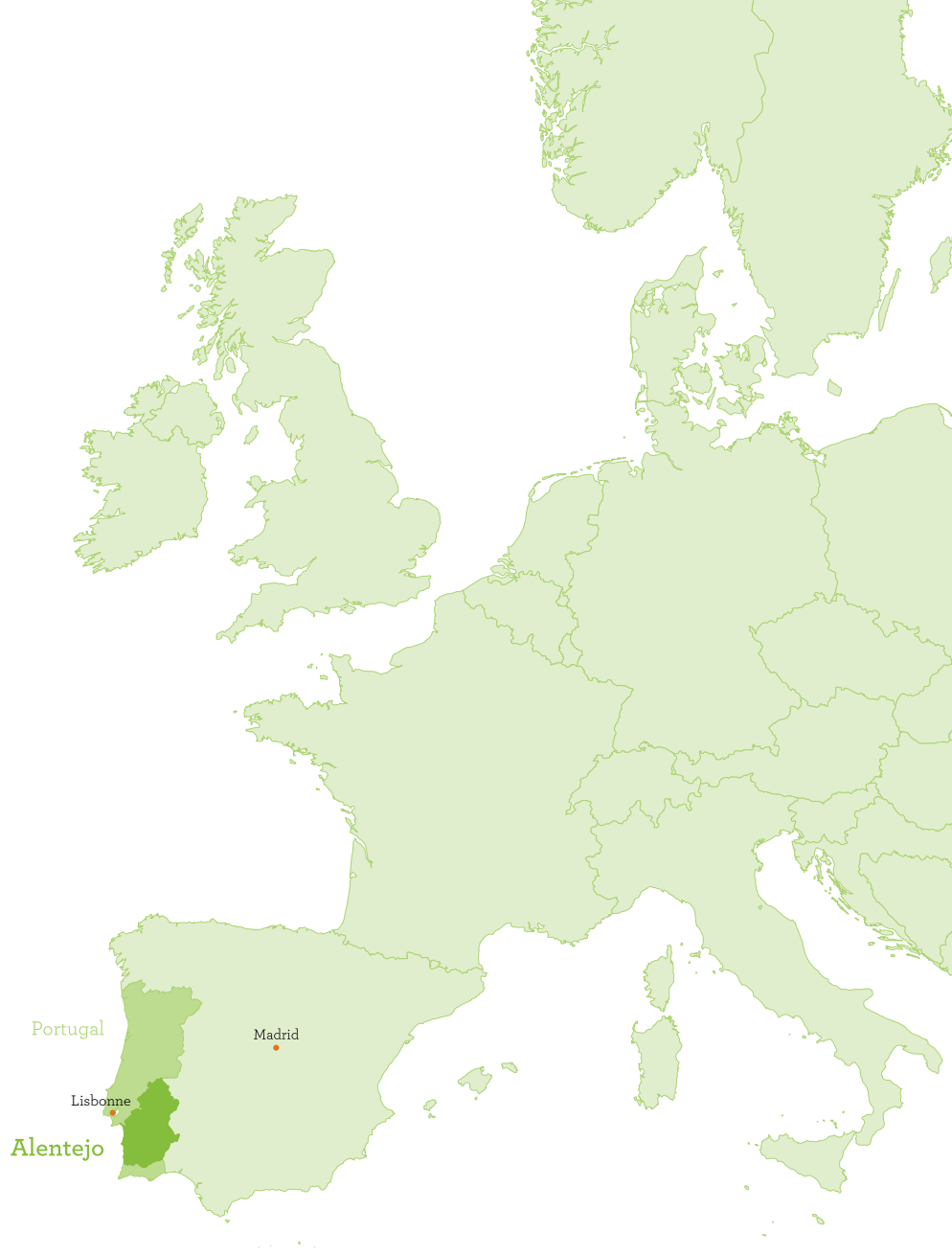
associe la valorisation d'une image nostalgique de l'Alentejo. Les recettes et les présentations sont traditionnelles.



Restaurant Familial:

privilégie l'aspect informel et familial et associe la qualité des mets offerts à un repas maison.





Portugal

Madrid

Lisbonne

Alentejo

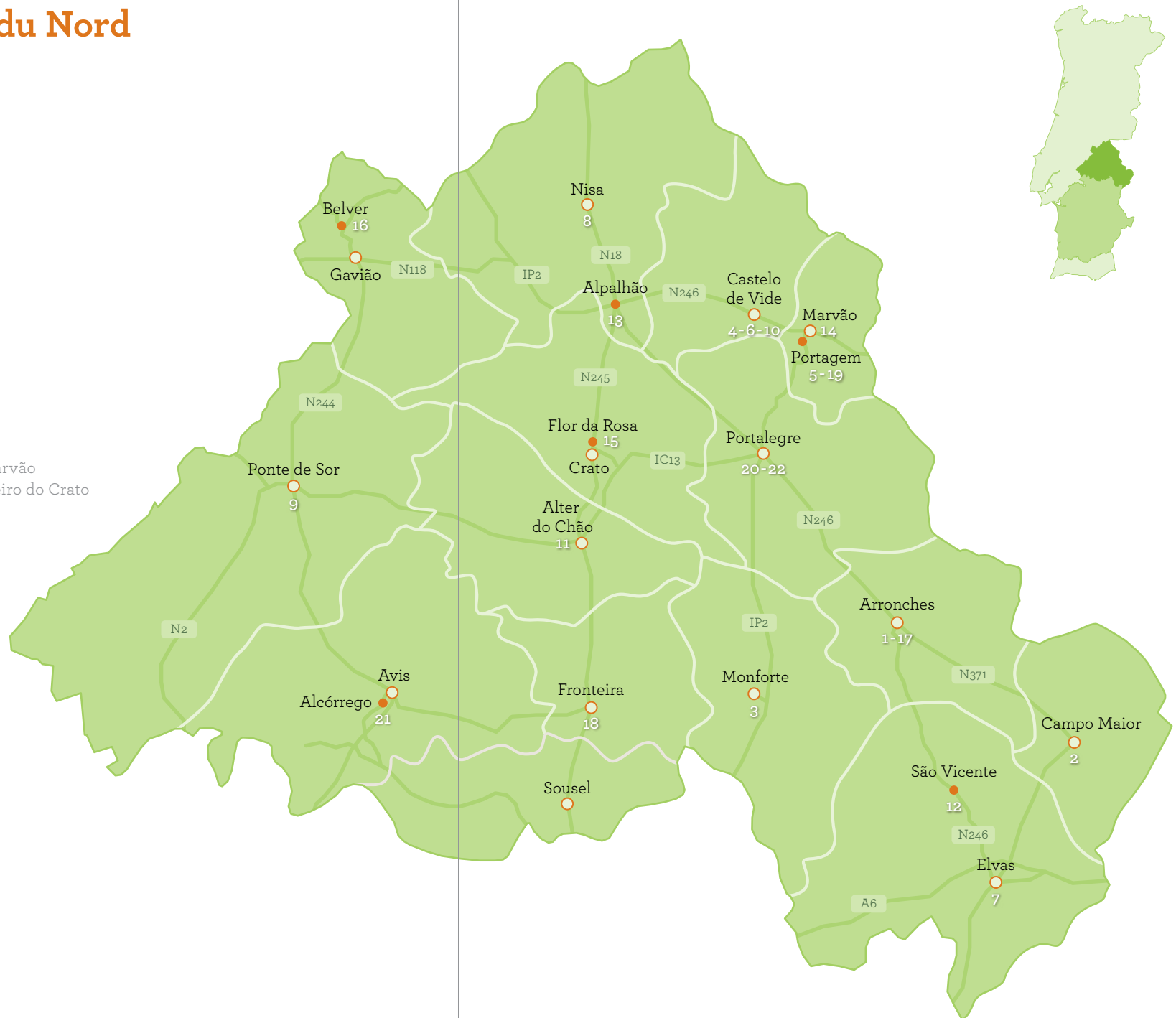
500km

Alentejo



Alentejo du Nord

- 1 A Estalagem
- 2 A Muralha
- 3 Basili
- 4 Casa do Parque
- 5 Churrasqueira Sever
- 6 D. Pedro V
- 7 Marisqueira Lusitânia
- 8 O Chaparro
- 9 Olivença
- 10 Paladar Terrace
- 11 Páteo Real
- 12 Pompílio
- 13 Regata
- 14 Restaurante da Pousada de Marvão
- 15 Restaurante da Pousada Mosteiro do Crato
- 16 Sabores de Guidintesta
- 17 Santo António
- 18 Segredo d'Alecrim
- 19 Sever
- 20 Solar do Forcado
- 21 Tasca do Montinho
- 22 TombaLobos



A Estalagem

La décoration est originale avec une multitude surprenante d'objets liés à la vie rurale, domestique et agricole, disposés dans un bric-à-brac intéressant, mais esthétique.

Il s'agit d'un espace simple et agréable: une grande salle très haute de plafond, avec un sol foncé imitant le granit, des murs décorés avec d'innombrables objets, liés aux activités agricoles et domestiques d'un passé récent, des arches, des chaises en rotin, des tables en bois avec des sous-nappes bleues et des nappes blanches. Cette atmosphère rustique et familiale se marie à merveille avec les saveurs de la gastronomie régionale et des spécialités locales que la famille Trindade connaît et s'emploie à préserver. António Trindade est notre hôte; dans la cuisine, sa belle-mère Maria da Conceição, âgée de 74 ans, confectionne les recettes et les transmet à son épouse, Fátima; le service en salle est assuré par sa fille, Catarina. Le travail en équipe exige beaucoup d'attention et se fait sans prétention. Le menu s'ouvre avec quatre suggestions de produits régionaux pour les entrées:

Plat emblématique

Les petits pieds de porc à la coriandre, découpés en petits morceaux, les plus gros morceaux sont désossés et cuisinés dans une sauce à la coriandre et accompagnés de pommes frites.

le *painho*, le Fromage *Mestiço de Tolosa* IGP (Indication géographique protégée) et les fromages de brebis sec ou crémeux. Trois potages se distinguent: l'*açorda à alentejana*, la soupe de *cação* et la soupe de tomate. Parmi les plats principaux se distinguent les petits pieds porc aux coriandres, le *lacão* au four, les joues de porc à l'étouffé, les haricots blancs avec tête de porc, la carpe à *Estalagem*, pêchée dans le *Caia*, *pannée* et frite accompagnée de sauce au pouliot, il s'agit d'une spécialité locale et deux plats qui ont conquis les faveurs des clients, même s'ils ne font pas partie de la gastronomie locale: la morue dorée et la *feijoada* de seiches. Les desserts maison, la *sericaia*, les *migas doces*, le riz doux et la tarte au citron vert. La cave vous propose plus de 70 références de vins, tous originaires de l'Alentejo, des plus chers au meilleur marché.

A Estalagem Restaurant Typique

Adresse Porta Nova, n° 3, 7340-017 Arronches
Téléphone +351245583537 et +351912536900
Site Internet [Courriel restauranteestalagem@gmail.com](mailto:Courriel%20restauranteestalagem@gmail.com) **GPS** 39.124025, -7.282956 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires
Horaires 12h00-15h00; 19h00-22h00 **Jour de Fermeture** Le lundi **Capacité** 120 personnes
Parking Aisé sur la voie publique **Prix Moyen** 10 € **Non-fumeur • Réseau WiFi disponible**



A Muralha

Nous attirons votre attention sur le fait que nous utilisons les produits des entreprises qui font partie du groupe Nabeiro, auquel le restaurant appartient: l'huile d'olive, les olives, les herbes aromatiques, les vins et les mousseux de l'Adega Mayor et les cafés Delta.

Le restaurant se trouve dans l'hôtel Santa Beatriz, suite à une rénovation complète de l'ancienne auberge du centre de Campo Maior, promue par le groupe Nabeiro. Le restaurant Muralhas est le digne successeur du célèbre ApertAzeite, d'où sont venues les équipes de cuisines et de salle, tout comme le concept enraciné dans la gastronomie régionale. Ainsi nous pouvons dire que l'ancien restaurant ApertAzeite a changé de lieu et de nom en s'installant dans l'ancien espace gastronomique de l'hôtel où il se trouve maintenant. Il dispose d'une vaste salle lumineuse et confortable avec un sol en bois et de grandes fenêtres, des chaises capitonnées et de grandes tables recouvertes de chemins de tables accueillantes pour savourer un repas et converser.

Le menu est vaste et mérite toute notre attention dès les hors-d'œuvre, les olives de Campo de Maior et la dégustation des huiles d'olive de grande qualité

de l'Adega Mayor. Par la suite, nous découvrons une succession d'options intéressantes pour les entrées, comme les œufs brouillés avec des asperges sauvages et les petits pieds de porc à la coriandre; pour les soupes, la soupe de tomates et la soupe de *caçãõ*; pour les plats principaux, la morue dorée, le *caçãõ* à la coriandre, les escalopes d'échine de porc noir sautées ou grillées et les côtelettes de mouton grillées ou pannées avec de l'origan séché; pour les desserts, la *sericaia* avec une boule de glace à l'huile d'olive, tous les desserts sont faits maison. (Du lundi au vendredi, nous avons un buffet avec un prix fixe avantageux qui inclut la soupe, le plat principal et le dessert). La cave est composée en grande partie des vins de l'Adega Mayor ainsi que d'autres vins qui ne sont pas produits sur place comme le *vinho verde*. Le service est compétent, sympathique et professionnel.

A Muralha Restaurant Contemporain

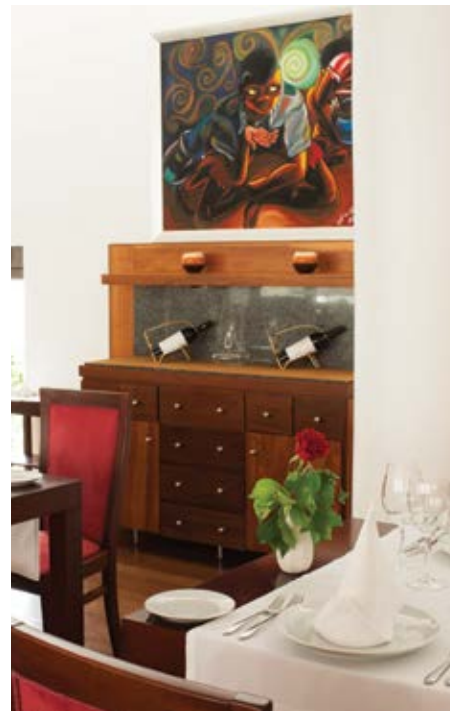
Adresse Avenida dos Combatentes da Grande Guerra, 7370-075 Campo Maior **Téléphone** +351268680040 **Courriel** recepcao.hotelsb@grupo-nabeiro.pt **GPS** 39.013628, -7.066569

Moyens de Paiement Nous acceptons les cartes bancaires **Horaires** 12h30-15h30; 19h30-22h30

Jour de Fermeture Le dimanche soir **Capacité** 70 personnes **Parking** Privé **Accessibilité** Installations pour les personnes à mobilité réduite **Prix Moyen** 25 € (*buffet de midi*, du lundi au vendredi: 12 €, sans boisson) **Non-fumeur**

Plat emblématique

La morue dorée est un plat rencontrant chaque fois plus de succès auprès des habitants des deux côtés de la frontière de cette zone de l'Alentejo.



Basilii

Les plus-values de ce restaurant sont: la décoration de l'espace, les herbes cueillies quotidiennement dans le jardin des senteurs et la manière créative et intelligente dont fait preuve le jeune chef pour réinterpréter la cuisine alentejana, en la rendant plus légère et plus sophistiquée sans pour autant en perdre les saveurs aromatiques et raffinées.

Le restaurant de la Torre da Palma Wine Hôtel, bénéficie d'une localisation privilégiée au cœur de la propriété grandiose, proche du village de Vaiamonte, où l'on peut visiter les ruines romaines de Torre de Palma, entourées d'un immense vignoble. Cet espace nous impressionne par l'élégance de l'architecture de João Mendes Ribeiro et par la décoration de Rosarinho Gabriel, discrète, mais avec une personnalité rappelant les racines rurales et romaines de la propriété qui permettent de marier à la perfection le moderne et l'ancien de l'Alentejo.

C'est d'ailleurs l'objectif de la carte élaborée par le jeune chef, Filipe Ramalho: concilier les saveurs de la région avec le palais et l'exigence de la présentation contemporaine. Réussi avec maîtrise, soit dit en passant.

La carte équilibrée reprend les saveurs traditionnelles, qu'il s'agisse des entrées: *carpaccio* de tête d'Achard, les petits pieds de porc aux coriandres ou les sardines marinées; ou qu'il s'agisse des soupes: l'*açorda* à *alentejana* ou l'*açorda* d'œufs de colin; ou des plats

principaux, où se distinguent les poissons, le poulpe maltais, la morue fraîche et sa texture de maïs ainsi que la *caldeirada* (*bouillabaisse*) *alentejana*. Pour les viandes de veau, en plus de la créativité, il faut ajouter le fait qu'il s'agisse de la viande d'appellation contrôlée *Carnalentejana* AOP. Cette viande fait fureur dans le tartare de veau avec du gin Sharish, le hamburger (avec les oignons rouges, les tomates, le Fromage de Nisa AOP, la chicorée, les frites et l'aïoli de coriandre), la joue de veau à l'étouffée ou le rôti de veau braisé. Comme il fallait s'attendre, les plats à base de porc noir ne sont pas en reste: le *carré* du potager, le rôti macéré et la *presa alimada*. Parmi les desserts, les interprétations des recettes traditionnelles sont irrésistibles tout comme la *sericaia* et l'encharcada du couvent de Sainte-Claire, toutes les deux allégées avec du *mascarpone* et du citron vert. La carte des vins est excellente, parmi ceux produits dans la propriété sous l'œil attentif de l'œnologue Luís Duarte. Le service est efficace et discret.

Basilii Restaurant Contemporain

Adresse Herdade Torre de Palma, 7450-250 Monforte **Téléphone** +351245038890 **Site Internet** reservas@torredepalma.com **GPS** 39.068273, -7.489176 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaires** 12h30-15h00; 19h00-22h00 **Jour de Fermeture** Aucun **Capacité** 60 personnes **Parking** Privé **Accessibilité** Installations pour les personnes à mobilité réduite **Prix Moyen** 35 € **Non-fumeur** • **Réseau WiFi** disponible

Plat emblématique

L'*açorda*, pour son arôme obtenu à partir de l'infusion d'herbes de jardin faite devant vous avec du pouliot, de la coriandre, du thym et de la menthe de rivière. Elle est servie avec un œuf sous vide et une sardine braisée.



Casa do Parque

En fonction des produits de la saison, Dona Maria Antónia confectionne tous les plats suivant l'époque de l'année même s'il s'agit d'une commande. Le restaurant se situe à 100 m du centre de Castelo de Vide, en face du jardin public dans une zone tranquille et aérée.

Ce nom est synonyme d'un des restaurants les plus connus et les plus représentatifs de Castelo de Vide. Tout commença en 1955 quand Dona Isabelinha, ambassadrice du tourisme de l'Alentejo, et son mari, Monsieur Guimarães, pionnier de l'activité touristique à Castelo de Vide, fondèrent la Casa do Parque avec une qualité et une exigence que l'on n'avait jamais vue auparavant. Le restaurant fait partie d'un petit hôtel de 25 chambres et continue à servir ses clients comme au premier jour de son inauguration: une cuisine traditionnelle *alentejana*, honnête et faite maison avec des matières premières qui font honneur à ses fondateurs et aux produits locaux.

La salle de restaurant est vaste et lumineuse, décorée avec de la vaisselle *alentejana*, des plats anciens de Castelo de Vide et des étains de Santa Eulália, les lambris sont faits de faïence typique. Les nappes colorées donnent un aspect vivant et décontracté à l'endroit.

En partant de la vraie cuisine *alentejana*, elle met en valeur simplement les produits locaux, comme l'huile d'olive, l'oignon, l'ail et les herbes aromatiques (la menthe, le pouillot, le persil et la coriandre), et bien sûr, les produits de la chasse, le mouton et le porc noir. Le résultat est

surprenant comment atteste les divers plats, par exemple, les *migas alentejanas*, les petits pieds de porc aux coriandres, le cerf à l'étouffé aux marrons, le gigot de mouton à la menthe, le riz de lièvre, le jarret de porc à l'étouffé, le sanglier à l'étouffé du Nord de l'Alentejo, et sur commande, le chevreau de *cachafrito* et le pot-au-feu de mouton. Tout cela précédé de hors-d'œuvre généreux: le fromage de la région, le Fromage de Nisa AOP, le pain maison de Castelo de Vide, le mange souris, l'huile d'olive à la coriandre, le saucisson baguette, le boudin noir frit et les olives. Pour celui qui préfère les poissons à la mode *alentejana*, le riz de poule aux gambas, la morue au four et la morue dorée, sont disponibles à la carte entre autres, les calamars grillés, les petites fritures de petites sardines et de chinchards avec *açorda*, et l'*alhada* de *caçào*.

Il en va de même pour les desserts: le *boleima de maçã*, la soupe dorée, le délice de marrons ou la *sericaia* accompagnée de confitures maison font partie des suggestions. Une bonne cave avec les meilleurs vins de l'Alentejo, sans oublier les vins des autres régions du pays. Le service est attentif et accueillant.

Casa do Parque Restaurant Familiar

Adresse Av. da Aramenha, n.º 37, 7320-101 Castelo de Vide **Téléphone** +351245901250 et +351966649686 Site Internet **Courriel** rcasadoparque@gmail.com, geral@casadoparque.net **GPS** 39.413884, -7.452517 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaires** 12h00-15h00; 19h00-21h45 **Jour de Fermeture** Le mardi **Capacité** 90 personnes **Parking** Sur la voie publique et gratuit dans les environs **Prix Moyen** 14 € **Non-fumeur** • Réseau **WiFi** disponible

Plat emblématique

Les petits pieds de porc à la coriandre préparés par Dona Maria Antónia, cuisinière de la maison depuis plus de 40 ans, attirent bien des clients à Castelo de Vide pour venir les savourer à la Casa do Parque.



Churrasqueira Sever

Nous mettons en exergue les champignons comme les shiitakes de la production maison et les champignons sauvages recueillis dans la serra. Et si leur variété est surprenante, il en va de même pour les manières dont on les prépare, et ce pour les délices des connaisseurs de ces plats.

Le restaurant est bien situé près de la rivière Sever, dans une zone arborisée à 500 mètres du rond-point da Portagem et à 5 km de Marvão, il constitue une surprise pour le visiteur. Tout d'abord, par la salle de restaurant simple et spacieuse, avec un sol en tomettes, avec des tables et des nappes à carreaux en tissu et d'autres tables recouvertes d'une nappe blanche en papier, les murs sont décorés avec des photos de la région datant d'une trentaine d'années; par la suite, on découvre une terrasse ouverte avec une vue sur la serra et le château de Marvão; et pour finir par la gastronomie se basant sur les produits et les saveurs de la région. Parmi ces produits, nous distinguons les champignons par leur qualité hors du commun, des espèces les plus variées, préparées des différentes manières, y compris "tout ce qui apparaît dans la serra à chaque saison", et bien sûr les viandes *alentejanas* de porc noir et de mouton.

Le premier chapitre du menu, concerne les entrées est un des plus intéressants grâce

Plat emblématique

Le mixte de viande de porc noir - secrets, plumas, travers et petites escalopes - grillé avec des légumes cuits et des frites comme accompagnement.

aux champignons - bolets sautés à huile d'olive, les shiitakes de São Mamede avec les œufs fermiers, *tortulhos de miolada*, œuf de roi (*Amanita Caesarea*) et *silarcas* (*Amanita Ponderosa*), entre autres, et les tubéreuses sautées et d'autres spécialités régionales telles que la *cacholeira* ou le boudin noir grillé (Montanheira), le saucisson baguette *linguiça* et la *farinheira* de Portalegre frite ou le *paio* de porc *alentejano* de glands (Montanheira), toutes ces charcuteries possèdent l'appellation Indication Géographique Protégée, IGP. Le plat mixte des porcs de *montado* est un des plats les plus emblématiques, exception faite des côtelettes de mouton provenant également de la production *alentejana*. Il existe également une spécialité régionale, l'achigan à la grande bouche grillé avec une sauce à l'huile d'olive et à la coriandre tout comme la morue dorée mérite toute notre attention. Très bonne cave avec plus de 150 références, dont 90 % provenant de la région de l'Alentejo. Ambiance informelle. Le service est dynamique et sympathique.

Churrasqueira Sever Restaurant Familiar

Adresse Rua Nova, 7330-328 Portagem

Téléphone +351245993458 et +351245993318

Courriel sever@mail.telepac.pt **GPS** 39.383385,

-7.377082 **Moyens de Paiement** Nous acceptons

les cartes bancaires **Horaires** 2h30-16h00;

19h30-22h30. En été, service continu. **Jour de**

Fermeture Le mercredi **Capacité** 40 personnes

dans la salle intérieure; en été, la terrasse dispose

d'à-peu-près de 100 places supplémentaires

Parking Sur la voie publique **Prix Moyen** 18 €

Non-fumeur • Réseau WiFi disponible



D. Pedro V

Une exposition permanente est organisée avec des artistes amateurs tout comme des artistes reconnus comme le maître João Cutileiro.

Le restaurant occupe une place de choix sur la place principale de Castelo de Vide, à côté de l'église paroissiale, de la mairie et de l'église São-João. L'immeuble est ancien et la légende raconte que Don Pedro V y séjourna et que l'espace où se trouve le restaurant actuellement était celui des écuries, il reste, en effet, une mangeoire bien visible. Il est vrai que la salle du restaurant est vaste et préserve les plafonds en coupole d'origine en l'état, avec un sol de tomettes et des tables en bois avec des sous-nappes jaunes recouvertes de nappes en papier blanc. L'atmosphère est agréable, décontractée et tranquille, avec un accueil affable quasi familial. La cuisine a aussi des caractéristiques familiales parce qu'elle se base sur les produits et les recettes de la région comme on peut le voir dans les entrées avec le Fromage de Nisa AOP, les saucissons régionaux en tranches, la *Cacholeira* Blanche Cuite de Portalegre IGP, l'*açorda alentejana* et la soupe de tomates; parmi les plats principaux,

Plat emblématique

Le chevreau de cachafrito, plat typique de Castelo de Vide: petit chevreau de moins de cinq kilos, coupé en petits morceaux, qui va à la casserole avec de l'huile de l'olive, des oignons, de l'ail à "l'étouffé" et fini au vin blanc. Un véritable délice.

la soupe de *caçã*, dont le bouillon est épais et très vert à cause de la coriandre, le chevreau de *cachafrito*, véritable spécialité locale, et les *migas* de pommes de terre à la mode *alentejana* avec de la viande de porc frite (*migas* de pommes de terre, parce que dans cette région la terre ne donne pas de pain); et pour les desserts, l'*aldrabado* de marrons, un dessert typique, retrouvés parmi une des recettes de l'ancienne propriétaire de la maison, avec des marrons, des œufs, de la courge de Siam, du sucre et de la badiane ou encore l'*encharcada* de noix. La cave de l'Alentejo avec quelques vins d'autres régions. Un bon choix d'eau de vie vieille et maison, en plus du *jeropiga* (vin doux) et l'*abafado* qui sont toujours offerts en fin de repas. Nous proposons également un menu avec un plat du jour, un menu enfant et un autre menu touristique.

D. Pedro V Restaurant Familiar

Adresse Praça D. Pedro V, n° 10, r/c esq., 7320-128 Castelo de Vide **Téléphone** +351245901236
Site Internet **Courriel** dpedrovrestaurante@gmail.com **GPS** 39.415186, -7.455711 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires
Horaires 12h00-15h00; 19h00-22h00 **Jour de Fermeture** Aucun **Capacité** 80 personnes
Parking Sur la voie publique et gratuit dans les environs **Prix Moyen** 15 € **Non-fumeur** • **Réseau WiFi disponible**



Marisqueira Lusitânia

Au vu de sa situation à l'intérieur du pays et peut-être à cause de celle-ci, la gastronomie d'Elvas se distingue par la place de choix réservée aux fruits de mer, qui ont ici un lieu de prédilection. Les crevettes cuites, les crevettes tigre grillées, les escargots de mer, les gambas, la langouste, le homard, les étrilles, les huîtres, les anatifes, les tourteaux, les araignées de mer, on trouve de tout.

Le restaurant Marisqueira Lusitânia situé à Elvas, ville frontalière, attire les clients des deux côtés de la frontière, avec une prédominance marquée des Espagnols. Il dispose d'installations agréables avec une salle vaste toute vitrée, un comptoir avec un aquarium rempli de fruits de mer et un comptoir avec le poisson frais, les tables typiques des écaillers avec des sous-nappes blanches et des nappes en papier de la même couleur, la décoration est discrète grâce à la lumière naturelle, la cuisine est bien en vue. L'atmosphère est tranquille et décontractée. Le restaurant se situe au rez-de-chaussée de trois grands immeubles modernes de la cité-jardin et bénéficie des facilités d'accès et de stationnement.

Le menu est suffisamment diversifié pour plaire tant aux Espagnols, qui préfèrent la morue et les fruits de mer, qu'aux Portugais qui choisissent de préférence les plats régionaux. On trouve comme spécialités parmi les entrées: la morue

dorée, qui est devenu un des plats les plus typiques d'Elvas, depuis qu'elle est apparue à la Pousada dans les années 40 du siècle passé, et les palourdes à *Bulhão Pato*. Parmi les plats principaux, on trouve les favoris: l'*açorda* de fruits de mer, les riz de fruits de mer et de lotte, le poisson grillé - le loup de mer, la dorade, la sole, le bar, la brochette de lotte, les seiches et d'autres spécialités -, la morue rôtie, la morue à la crème fraîche, le mouton rôti, la viande de porc à *alentejana*, les *queixadas* de porc à la braise et d'autres spécialités peu connues, mais tout aussi savoureuses et recherchées. Pour les repas de fruits de mer, les crevettes tigre grillées dominent. Et parmi les desserts, se distinguent la *sericaia* aux Prunes d'Elvas AOP et le gâteau maison, composé de biscuits et de crème fraîche. La cave offre des vins à un prix accessible. Le service est professionnel et sympathique.

Plat emblématique

Les goûts et les préférences se partagent entre la morue dorée et les fruits de mer, qui sont les plats les plus demandés au restaurant Marisqueira Lusitânia, surtout par les Espagnols qui représentent 70 % de la clientèle.

Marisqueira Lusitânia Restaurant Familiar

Adresse Avenida António Sardinha, Torre 3-r/c, 7350-091 Elvas **Téléphone** +3512688623000 Site Internet **Courriel** jldlavadinho@sapo.pt **GPS** 38.874500, -7.172224 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaire** 12h00-16h00; 18h00-22h00 **Jour de Fermeture** Aucun **Capacité** 80 personnes **Parking** Facile sur la voie publique **Accessibilité** Accès pour les personnes à mobilité réduite **Prix Moyen** 15 €, sans fruit de mer **Non-fumeurs • Réseau Wi-Fi disponible**



O Chaparro

Le service est différencié afin de respecter scrupuleusement les règles protocolaires et de l'étiquette, montrant le souci d'avoir une main-d'œuvre qualifiée qu'il est souvent difficile de trouver en dehors des grands centres urbains.

Imaginez un repas typiquement de l'Alentejo dans une atmosphère caractéristique de la région – un horizon ouvert, des paysages avec des monts, la tranquillité absolue – avec toutes les exigences du confort moderne. Vous trouverez cela dans le restaurant Chaparro, du *Monte Filipe Hotel & Spa*, à Alpalhão, un bourg du conseil pittoresque de Nisa, dans le haut Alentejo. La salle de restaurant est très vaste et très claire, vraiment accueillante, et le mur du fond est décoré avec un chêne-liège ou un *chaparro*, comme on dit en Alentejo, cette salle est magnifique grâce aux grandes baies vitrées qui emplissent l'espace de lumière naturelle et nous rapproche de la nature. Cette élégance et ce confort sont propices à un repas tranquille en famille, entre amis ou pour les affaires. Le menu change deux fois par an afin de profiter des produits de saison et d'offrir des plats plus légers en été, comme des

salades, qui figurent également à la carte en hiver. Parmi les spécialités les plus appréciées, nous distinguons pour les entrées, le feuilleté de *farinheira* et le plateau de fromages et de saucissons régionaux (Fromage de Nisa AOP et les saucissons d'Alpalhão); parmi les plats principaux, la morue à *Monte Filipe*, la *alhada de cação* et les escalopes de la bassine, qui sont un *ex-libris* du restaurant et correspondent aux si populaires et typiques *migas* avec de la viande de porc de bassine; parmi les desserts: l'*encharcada* et une tarte de fromage frais (ce fromage frais est fait à Nisa avec du lait de brebis qui sont en pâture près de l'hôtel). Pour les plus jeunes, nous préparons d'autres spécialités avec la viande *alentejana*, comme le hamburger ou les spaghettis bolognaise. La cave est composée de vins portugais majoritairement *alentejanos*.

Plat emblématique

Les petites escalopes de la bassine, qui est une viande de porc assaisonnée à la mode de l'Alentejo – viande noble: lombelo –, avec les migas de pain et des brocolis qui les accompagnent dans une combinaison plus que parfaite.

O Chaparro Restaurant Traditionnel

Adresse EN 245, 6050-343 Alpalhão **Téléphone** +351245745044 **Site Internet** [Courriel reservas@montefilipehotel.com](mailto:Courriel%20reservas@montefilipehotel.com) **GPS** 39.413037, -7.622170
Moyens de Paiement Nous acceptons les cartes bancaires **Horaire** 19h30-22h00. Week-end et jours fériés: 12h30-15h00; 19h30-22h00 **Jour de Fermeture** Aucun **Capacité** 75 personnes **Parking** Privé **Accessibilité** Installations pour personnes à mobilité réduite **Prix Moyen** 17 € **Non-fumeur • Réseau WiFi disponible**



Olivença

La qualité des viandes, des poissons et des légumes est toujours fraîche. Le service est rapide et familial et ce restaurant est un lieu à revisiter.

Le restaurant passe inaperçu au premier regard, mais il est situé dans le centre historique de Ponte de Sor et est un des plus emblématiques restaurants de la ville. Il a accumulé les distinctions depuis 1997, quand Joaquim Godinho et son épouse, Margarida Godinho, décidèrent d'ouvrir les portes d'un restaurant et de créer un établissement qui offrirait en plus des plats typiques, d'autres spécialités moins connues dans la région, qui sont par exemple, la *cataplana*, le riz et les pâtes de lotte, l'*açorda* de fruits de mer et la feijoada de gambas, pour les poissons, la brochette de petits rôtis avec crevettes, le *bitoque* des escalopes de porc et le bifteck à la portugaise à l'ancienne parmi les viandes.

Même si cette maison offre quelques propositions originales, il s'agit quand même d'une maison traditionnelle *alentejana*, avec un espace café à l'entrée, des tomettes rustiques et une décoration mettant l'accent sur les faïences régionales.

La cuisine est simple, faite à partir de produits frais en respectant la tradition, avec une grande carte variée. Pour les entrées, il offre des plats délicieux

Plat emblématique

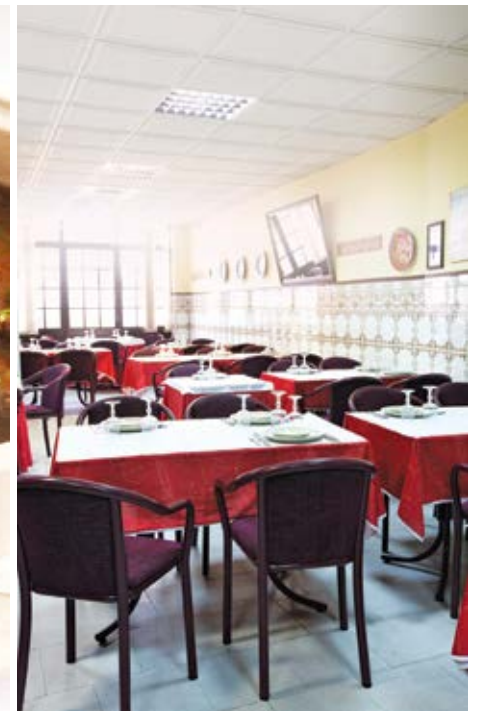
Les migas de pouliot avec les petits rôtis de morue frite constituent le plat de prédilection de ce restaurant, ce choix est dû par la consistance irréprochable de ce classique alentejano. Ce plat est confectionné avec des petits morceaux de poissons qui surprennent le palais et qui est servi frit en accompagnement.

comme les *pratinhos de bucho*, les œufs de poisson, le poulpe, l'oreille de porc, les piments vinaigrette, les escalopes de porc vinaigrette, les champignons garnis et les œufs brouillés. Les repas rapides se font sur base d'omelettes, qui peuvent être aux asperges, au fromage, au jambon cru, au jambon cuit, au saucisson ou aux crevettes. Quant aux soupes, nous distinguons l'*açorda à alentejana*, avec ou sans morue et celle de *cação*.

Parmi les plats principaux, nous trouvons la morue à *lagareiro*, les *migas* d'asperges avec des éventails de porc noir, les *migas* au coriandre avec un jarret de porc, les secrets à *lagareiro* avec des *migas* de coriandre, les petits rôtis de porc farcis, le pot-au-feu de mouton, les soupes de tomates avec la viande de la bassine et le pigeon sauvage à l'étouffé. Les desserts traditionnels et régionaux sont en évidence, en particulier: la confiture de marrons, le pudding de glands, le *fidalgo*, le *tecolameco*, la *sericaia* avec des Prunes d'Elvas AOP et le *toucinho do céu*. La cave *alentejana* avec des références d'autres régions. Le service est efficace et sympathique.

Olivença Restaurant Familiar

Adresse Rua de Olivença, 10-A, 7400-244 Ponte de Sor **Téléphone** +351242206201 **Site Internet** **Courriel** margaridag24@hotmail.com **GPS** 39.245861, -8.007870 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaires** 12h00-15h00; 19h00-22h00 **Jour de Fermeture** Mardi soir et mercredi **Capacité** 74 personnes **Parking** Sur la voie publique **Prix Moyen** 14 € **Non-fumeur • Réseau WiFi disponible**



Paladar Terrace

La terrasse ouverte et la salle à manger avec les murs de verre offrent un panorama vaste et bucolique, qui va de la piscine se trouvant à nos pieds jusqu'à la serra de São Paulo qui se dresse devant nous et fait partie du parc naturel de la serra de São Mamede.

Le restaurant est facile à localiser sur la route nationale qui traverse Castelo de Vide, près des piscines - le bar au rez-de-chaussée sert d'appui -, le Paladar Terrace est un espace ouvert, clair et agréable. Il existe une petite salle à l'entrée, qui fonctionne comme une cafétéria; une salle de restaurant à laquelle on accède en descendant cinq marches ou par une rampe; et une terrasse dans le prolongement de celles-ci. La salle principale a des murs en verre, un sol avec des tomettes, des tables simples avec des sous-nappes bleues et des nappes blanches en papier, la décoration est discrète et l'atmosphère décontractée, aussi naturelle que la lumière qui inonde l'espace.

La cuisine est régionale avec ces produits, ses saveurs et ses arômes caractéristiques. Parmi les propositions les plus intéressantes du menu, nous distinguons pour les entrées: les palourdes à *Bulhão Pato* et les crevettes

Plat emblématique

La viande de porc à l'alentejana est un plat typiquement régional, il constitue toujours une tentation de par la qualité de la viande, la fraîcheur des coquillages, l'arôme de la coriandre et la richesse et l'équilibre des saveurs.

à l'ail, qui sont des spécialités nationales ainsi que le Fromage de Nisa AOP, à moins que vous ne préfériez la typique *açorda alentejana*, ou selon la saison, le fameux gaspacho; parmi les plats principaux, l'aïoli de *caçã*, la viande de porc *alentejana* et les viandes de porc grillées (morceaux choisis de *lagartos*, *plumas*, secrets) avec frites et de la salade comme accompagnement ou sur demande les *migas* de pommes de terre, de pain ou d'asperges et d'autres spécialités de la maison, comme les divers plats de morue (dorée, à la crème fraîche ou rôtie dans les braises) et les petites seiches frites avec des palourdes; pour les desserts: le pudding d'œufs et d'autres desserts maison. Une petite cave avec les vins de l'Alentejo, en incluant le vin maison provenant de la région et servi à table en pichet d'un litre, un demi-litre ou un quart de litre. Le service est très sympathique.

Paladar Terrace Restaurant Familiar

Adresse Avenida da Europa, 7320-202 Castelo de Vide **Téléphone** +351967355528 **Site Internet**

Courriel arturpaladar@gmail.com **GPS**

39.411801, -7.450144 **Moyens de Paiement**

Nous acceptons uniquement les cartes de débit portugaises **Horaires** 12h00-15h00; 19h00-22h00 **Jour de Fermeture** Le mardi **Capacité**

32 personnes **Parking** Facile devant la porte

Accessibilité Accès pour les personnes à mobilité réduite **Prix Moyen** 15 € **Non-fumeurs** • Réseau

WiFi disponible



Páteo Real

La terrasse est un espace ample, discret et très agréable avec une vue sur les toits d'un côté et de l'autre sur les orangers. Il est possible d'y accéder soit par le bar, soit par le côté de l'église paroissiale.

Le restaurant est très bien situé dans la zone historique d'Alter do Chão, à côté de l'église paroissiale et tout près de la place principale et du château. Le Páteo Real est un établissement accueillant avec un bar, une cuisine, une terrasse au rez-de-chaussée et la salle de restaurant se trouve au premier étage. L'escalier mène à un espace discret et sobre, avec un petit comptoir pour le service et une colonne décorée avec des bouteilles de vin et quelques ornements, un sol en tomettes, des murs blancs avec des lambris en faïence, une décoration axée sur le haras de Alter et avec une reproduction d'un attelage, des tables en bois et des nappes en tissu recouvertes de nappes en papier. L'atmosphère est agréable grâce à l'affabilité du couple, Luísa et Arlindo Ribeiro, qui se charge respectivement de la cuisine et du service en salle. La cuisine est assurément traditionnelle

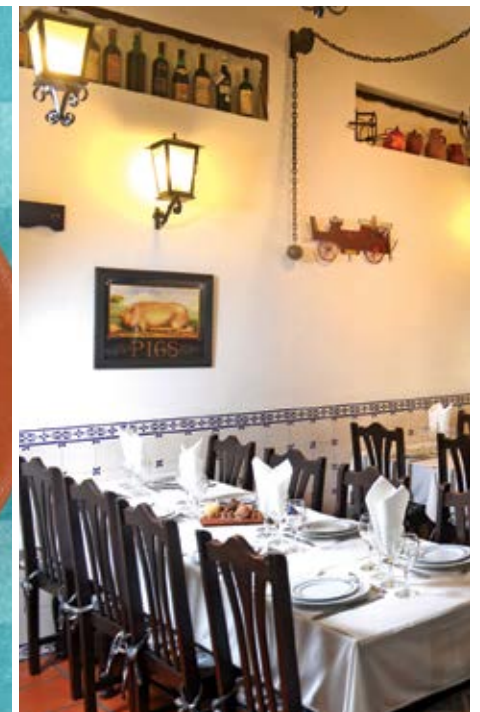
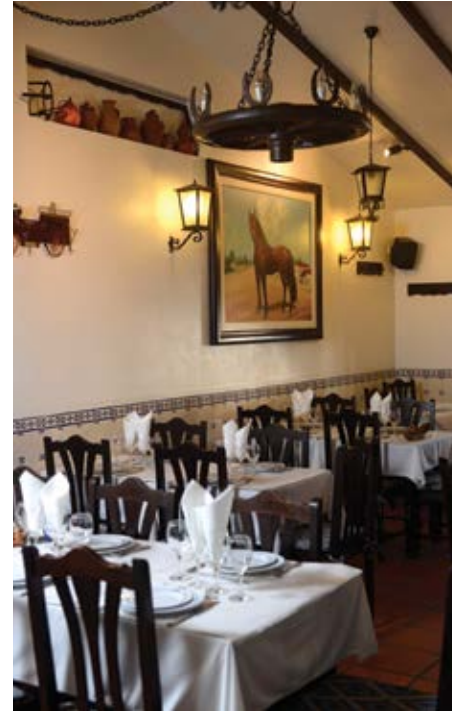
Plat emblématique

Le mouton de pâture d'Alter do Chão accompagné de riz jaune, en fait, il s'agit d'un riz au safran, un plat typique de cette région, dont l'histoire remonte au XVIe siècle avec le retour des marins d'Inde qui rapportèrent cette épice et la connaissance de son utilisation dans l'art culinaire.

en conjuguant la simplicité et le raffinement. Le menu est suffisamment diversifié et nous distinguons le boudin noir d'Alter, le *painho* de porc, les grattons séchés et les fromages, parmi les entrées; la soupe de *cação*, qui est une spécialité et le *sarapatel* de mouton, pour les soupes; le mouton de pâture d'Alter do Chão accompagné de riz jaune, les *migas alentejanas* avec joues ou côtes levées du porc de *montado* frit, les *migas* d'asperges avec de la viande de porc de *montado* grillée (*plumas*, *secrets*, *tirinhas*), le gigot de mouton avec pommes de terre au four, le jarret rôti au four et le riz de canard "*caché*"; tous les desserts conventuels sont faits maison. La cave provient uniquement de l'Alentejo et met en exergue les vins d'Alter. Service attentif et sympathique.

Páteo Real Restaurant Familiar

Adresse Av. Dr. João Pestana, n° 37, 7440-013 Alter do Chão **Téléphone** +351245612301 et +351968024537 Site Internet **Courriel** arlindo-correia@hotmail.com, info@pateoreal.com **GPS** 39.197902, -7.657343 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaires** 12h00-15h00; 19h00-22h00 **Jour de Fermeture** Le mardi **Capacité** 45 personnes en intérieur et 100 personnes sur la terrasse (en été) **Parking** Aisé sur la voie publique **Prix Moyen** 15 € **Non-fumeur, sauf en terrasse • Réseau WiFi disponible**



Pompílio

La tradition alentejana qui se maintient vivante chez Pompílio, depuis l'ouverture du restaurant. Comme le brinhol servi au petit déjeuner du dimanche. Il s'agit d'une pâte frite abondamment garnie de sucre.

À São Vicente, village *alentejano* de la préfecture d'Elvas, sur le chemin menant vers la localité de Santa Eulália, (par l'autoroute, sortie 10, en direction de Santa Eulália), il existe un restaurant surprenant de par la qualité de ses installations et surtout pour la nourriture. Le restaurant dispose d'un patio *alentejano*, d'une terrasse et de trois salles agréables dont la première ouvre sur une cuisine moderne et bien équipée. Voici, un lieu isolé et lointain, mais bien connu des Portugais et des Espagnols pour les saveurs et la bonne table qu'il offre. Il s'agit d'un projet familial et cela se reflète dans l'atmosphère chaleureuse et dans la cuisine raffinée avec les produits de la région, dont la majeure partie est des produits certifiés et qualifiés. Le menu est vaste, mais bien organisé avec les entrées, les suggestions du jour, les poissons et les fruits de mer, les viandes et les produits de la chasse. Ce menu fait la distinction entre "les plats de confection *alentejana*", les "plats avec des produits *alentejanos*" et les

Plat emblématique

Les migas d'asperges avec la viande de bassine - viande de porc marinée dans une pâte de piment, d'ail et de sel et frit par la suite - elles sont toujours au rendez-vous et recueillent les faveurs de la clientèle, il existe des spécialités qui apparaissent rarement sur la carte parce qu'elles sont de saison, mais qui méritent toute notre attention comme la soupe de casserole de poulet fermier et le pot-au-feu aux fèves.

"plats typiquement *alentejanos*". Parmi les plats favoris, certains plats typiques comme les *migas* d'asperges avec de la viande de bassine, probablement le plus choisi, les *migas* avec les côtes levées, les rognons, les œufs et la cervelle, les petits pieds de porc à la coriandre, le riz aux abats de chevreau, une manière ancienne et excellente de profiter des abats du chevreau; parmi les produits de la chasse, nous trouvons les riz de lièvre et de lapin sauvages, le lapin sauvage frit, la perdrix rôtie à l'ancienne, c'est-à-dire badigeonnée avec du sel et du persil et rôtie à la poêle avec du saindoux de porc, et le cerf façon maison, sauté avec une sauce spéciale. Les desserts maison, avec une attention toute spéciale pour la *sericaia* avec des Prunes d'Elvas AOP, le pudding de fromage blanc et la tarte de courge de Siam avec amandes. Une bonne cave offrant des vins de toutes les régions, mais bien sûr avec une prédominance pour ceux de l'Alentejo.

Pompílio Restaurant Familiar

Adresse Rua de Elvas, n° 96, 7350-481 São Vicente
Téléphone +351268611133 Site Internet **Courriel** restaurantpompilio@sapo.pt
GPS 38.954503, -7.213101 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaires** 12h00-16h00; 19h00-22h30 **Jour de Fermeture** Le mardi **Capacité** 120 personnes **Parking** Aisé, sur la voie publique
Accessibilité Installations pour personnes à mobilité réduite **Prix Moyen** 16 € **Fumeurs et non-fumeurs** • Réseau WiFi disponible



Regata

L' "adega (cave) du mois" présente chaque mois, comme le nom l'indique, toute la gamme de vins et donne droit à une visite de la cave avec dégustation et/ou d'un produit régional.

Sur la route principale d'Alpalhão, à côté du trottoir, nous voyons une plaque signalant la présence du restaurant Regata, dans un immeuble légèrement en recul. Nous sommes conviés à entrer dans une salle simple avec une cheminée à feu ouvert, un sol en tomettes et des lambris avec des panneaux de faïence décorés de motifs évoquant le patrimoine local, des nappes en tissu, de beaux verres et une atmosphère accueillante et familiale. Le restaurant appartient au couple d'Irene et João Junceiro, elle s'occupe de la cuisine et des desserts, lui se charge du service en salle aidée par son fils Miguel et ils sont secondés par une équipe de professionnels compétents. La cuisine est véritablement portugaise et régionale, et met l'accent sur les produits locaux comme on le voit dans le vaste menu. Dans les entrées se distinguent, les saucissons locaux, la poitrine entrelardée frite (on sert d'habitude un

peu de tout, la poitrine entrelardée, le saucisson baguette et la *cacholeira*) et le Fromage de Nisa AOP; les plats de poissons, le *caçã* à la coriandre avec du pain *alentejano* frit et de l'*achigã* grillé avec une sauce à la coriandre; les plats de viande, le riz de *cachola* avec une viande de porc frite (plat typique d'Alpalhão, le riz est composé de foie, sang, cœur et poumons de porc), les *migas* de pain et pommes de terre avec de la viande de porc (un autre plat typique), le ragoût de mouton de la région et le gigot de mouton rôti (le samedi et le dimanche); dans les desserts, la première suggestion marie le dessert conventuel et régional avec la soupe dorée et le Fromage de Nisa AOP, suivi de la *sericaia* avec Prunes d'Elvas AOP, le *tecolameco* et d'autres. Dans la cave, nous avons une prédominance de vins *alentejanos*. Le service est efficace et sympathique.

Plat emblématique

Le riz de *cachola* est un plat traditionnel très caractéristique d'Alpalhão, il s'agit d'un type de riz de *cabidela* avec les abats de porc qui est simplement délicieux.

Regata Restaurant Familiar

Adresse Estrada das Amoreiras, n° 6, 6050-016 Alpalhão **Téléphone** +351245742162 et +351966473984 Site Internet **Courriel** joaojunceiro@sapo.pt **GPS** 39.418056, -7.620278
Moyens de Paiement Nous acceptons les cartes bancaires **Horaires** 12h00-15h00; 19h00-22h00. En été, le dîner est servi de: 19h30-22h30 **Jour de Fermeture** Le lundi **Capacité** 80 personnes **Parking** Aisé sur la voie publique **Prix Moyen** 17 € **Non-fumeur • Réseau WiFi disponible**



Restaurante da Pousada de Marvão

Les superbes vues sur les plaines portugaises et espagnoles parsemées d'oliviers en pointillés sont à retenir. Le restaurant se situe dans un des bourgs portugais les plus pittoresques entourés de murailles, le Marvão médiéval.

Le restaurant panoramique de la Pousada de Marvão, enchâssé dans la structure ancienne d'une ville médiévale entourée de murailles, est un véritable mirador, qui suivant la table choisie donne une vue imprenable sur la plaine *alentejana*, tout comme la plaine espagnole et encore la serra da Estrela. La décoration est simple avec du mobilier rustique et des pièces décoratives en céramique régionale. Les nappes sont fleuries, le sol en tomettes ce qui donne une atmosphère traditionnelle, élégante et accueillante tout comme la carte qui propose des soupes de haricots avec marrons, de *tomates à alentejana* ou un bouillon de perdrix. Viennent ensuite les entrées, la petite tourte de jambon cru (selon une recette du XVIIe siècle), le Boudin Noir à Rôtir de Portalegre IGP avec pommes et cannelle, et la *tartine* de deux champignons au vinaigre balsamique. Pour la mise en bouche, les gésiers de poulet avec sauce tomate, les champignons avec *farinheira* et les petits rouleaux de veau aromatisés aux herbes sont des propositions.

Plat emblématique

La morue à Santa Maria, une recette qui est née récemment à la suite d'un heureux "accident". Le plat original contient la farine de marrons, mais durant sa conception celle-ci fut méprise avec la farine de glands et le résultat final s'est révélé être encore plus appétissant!

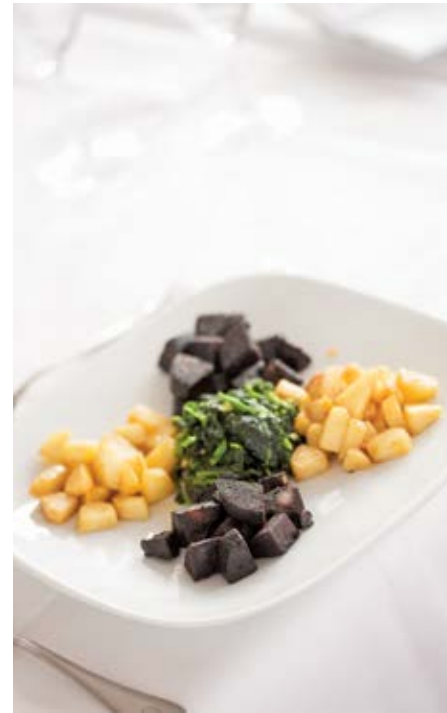
Nous rendons hommage aussi aux authentiques saveurs des plats *alentejanos* de poissons, comme la morue à Santa Maria et le bar avec les *migas* de tomate; mais également pour les clients, la tourte de volaille aux épinards sautés, la viande de porc *alentejana*, la *ratatouille* de chevreaux, la perdrix à l'étouffée avec de la tomate pilée et du pain. La tourte d'aubergines et la salade avec des noix et du Fromage de Nisa AOP sont des plats conçus pour satisfaire le palais et les appétits des végétariens.

Les excellents desserts conventuels et régionaux parmi lesquels se distingue la confiture de vinaigre, typique de Marvão, qui est peut-être une surprise agréable même pour les esprits les plus sceptiques. Plus consensuels seront les plateaux de fromages portugais (parmi lesquels se trouve le Fromage de Nisa AOP) accompagnés de fruits ou de compote. La cave se compose d'une belle sélection de vins de l'Alentejo ainsi que d'autres crus venant des autres régions du pays. Le service est efficace et sympathique.

Restaurante da Pousada de Marvão Restaurant Traditionnel

Adresse Rua 24 de Janeiro, n° 7, 7330-122 Marvão
Téléphone +351245993201 **Site Internet** **Courriel** guest@pousadas.pt **GPS** 39.393317, -7.376517

Moyens de Paiement Nous acceptons les cartes bancaires **Horaires** 13h00-15h00; 19h00-22h00. Le vendredi et le samedi au dîner: 19h30-22h30 **Jour de Fermeture** Aucun **Capacité** 72 personnes **Parking** Sur la voie publique **Accessibilité** Accès pour les personnes à mobilité réduite **Prix Moyen** 30 € **Non-fumeur • Réseau WiFi disponible**



Restaurante da Pousada Mosteiro do Crato

Les mets sont confectionnés à la mode ancienne avec des ingrédients de la région, mais avec une touche irrévérencieuse. Il faut noter tout le contexte historique et l'excellente intervention de l'architecte Carrilho da Graça au niveau de la décoration contemporaine qui reste intemporelle.

Ce restaurant est situé dans un lieu mystique et perdu dans le temps enchâssé entre des petites maisons centenaires: Flor da Rosa. La Pousada Mosteiro do Crato réunit les caractéristiques architecturales du château, du couvent et d'un palais ducal ce qui donna comme résultat un ensemble éclectique et peu commun. L'intervention de l'architecte Carrilho da Graça, dans les années 90, lui donna une certaine touche contemporaine unificatrice, ainsi nous pouvons accueillir nos hôtes confortablement et dans un décor design. Le restaurant, avec ses murs rénovés et chaulés, et entre autres avec le granite d'origine mis à nu, nous présente une salle extrêmement élégante, bien que dépourvue de prétention, mais avec des tables décorées avec raffinement - en plus des belles nappes -, les clients reçoivent des sous plats personnalisés. Quant à la cuisine même si elle est régionale, elle a une touche de sophistication apportée par le chef, Cláudia Santiago. La carte est équilibrée, après les amuses bouche, nous conseillons les bonnes soupes comme celle de tomates à la mode *alentejana* avec un œuf poché ou le

bouillon à la coriandre avec le Saucisson de Portalegre IGP. Mais tout le menu néanmoins mérite notre attention avec des plats comme le lapin en superposition avec de la coriandre et des petits morceaux de pain, les beignets de *farinheira*. Pour les plats principaux, nous recommandons la dorade grillée présentée avec une salade de légumes sautés, le bar farci aux *migas* de chou-fleur et la morue en copeaux à *lagareiro* pour les viandes nous conseillons la viande de bassine avec les *migas* de pommes de terre et une sélection de saucissons IGP de Portalegre, la cuisse de canard confite sur une purée de pommes de terre avec un lit d'oignons frits, le ragoût de mouton accompagné de sa soupe de pain. Pour les végétariens, un plat varié de légumes gratinés avec des pâtes *farfalle* et le *risotto* de champignons sauvages. Pour les desserts, nous recommandons les spécialités conventuelles comme le *tecolameco*, les plateaux de fromages, les glaces et les sorbets. Une excellente cave avec un accent mis sur la production régionale, mais avec d'excellents crus du reste du pays.

Plat emblématique

Pour les desserts, le tecolameco; pour le salé, le rôti de porc alentejano sur un lit d'épinards et de casadinhos alentejanos, une occasion unique pour déguster le meilleur des viandes et des salaisons régionales.

Restaurante da Pousada Mosteiro do Crato Restaurant Contemporain

Adresse Mosteiro da Flor da Rosa, 7430-999 Crato
Téléphone +351245997210 Site Internet **Courriel** guest@pousadas.pt **GPS** 39.306800, -7.648283
Moyens de Paiement Nous acceptons les cartes bancaires **Horaire** 13h00-15h00; 19h00-22h00. Le vendredi et le samedi pour le dîner: 19h30-22h30
Jour de Fermeture Aucun **Capacité** 40 personnes
Parking Privé **Prix Moyen** 35 € **Non-fumeur** • **Réseau WiFi** disponible



Sabores de Guidintesta

Les nuits de fado sont devenues une tradition le week-end, mais à l'improviste sans date fixe et avec des chanteurs amateurs de fado de la région.

Ce nom évoque un fait historique: en 1194, D. Sancho I a légué à l'Ordre de l'Hôpital de S. João de Jérusalem les terres de Guidintesta avec la condition d'y construire un château et de changer le nom du bourg de "Vila de Guidintesta" en l'appelant Belver. Ce fut une décision heureuse parce que la vue sur le Tage est réellement magnifique. Le restaurant bénéficie d'une position privilégiée à l'entrée de la ville tournée vers le fleuve. Il possède une salle vaste avec une galerie du côté opposé à l'entrée, un sol en tomettes, des plafonds en bois et un mobilier rustique tout comme la décoration et l'atmosphère qui y règne. La cuisine est typiquement régionale avec des influences de l'Alentejo, qui intègre aussi les provinces du Ribatejo et des Beiras, qui se trouvent à côté. C'est ainsi que parmi les spécialités on trouve, le ragoût de mouton typiquement *alentejano*; le poisson de rivière

Plat emblématique

Parmi le ragoût de mouton qui est le plat du dimanche et la chanfana de chèvre, il y a les poissons de rivière (achigã, lúcio-perca) grillés avec une açorda d'œufs de poisson en accompagnement et cela dépend du goût de chacun.

avec l'*açorda* d'œufs de poisson, un plat caractéristique des populations riveraines du Tage; la *chanfana* de chèvre et les *maranhos* venant de la province de Beira, même si les *maranhos* sont préparés à la manière de Belver avec le *bucho*, les viandes de porc et de mouton ou de chèvre, le saucisson et le jambon cru, coupés et servis avec un riz confectionné dans un bouillon de viande à la menthe. Les autres plats populaires sont les *migas* de choux avec haricots pour accompagner la morue rôtie ou la viande de bassine; le haricot de l'abattage, appelé ainsi parce qu'il est servi traditionnellement lors de l'abattage du porc, c'est un pot au feu avec des haricots rouges et de la morue; le poulpe à *lagareiro*, la morue rôtie au four, la lamproie en saison sont les plats du jour les plus demandés. Les desserts sont maison et de qualité.

Sabores de Guidintesta Restaurant Familiar

Adresse Rua Capitão João Pires, n° 4, 6040-024 Belver **Téléphone** +351241635041 et +351938507201 **Site Internet** **Courriel** catiaisabelrosa_simoes@hotmail.com **GPS** 39.494046, -7.958200 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaire** 12h00-15h30; 19h00-24h00 **Jour de Fermeture** Aucun **Capacité** 68 personnes **Parking** Aisé sur la voie publique **Accessibilité** Accès pour les personnes à mobilité réduite **Prix Moyen** 14 € **Non-fumeurs**
• Réseau **WiFi** disponible



Santo António

Le paysage idyllique que l'on contemple à partir de la salle de restaurant et qui commence de suite après avoir franchi les trois portes donnant sur les pâtures pour les animaux et les deux barrages pour les systèmes d'irrigation et les quelques arbres avoisinants.

À la sortie d'Arronches vers Campo Maior, nous trouvons un petit détour nous conduisant à l'hôtel Rural Santo António, installé dans un immeuble de deux étages à peine avec des lignes droites et des murs blancs bien intégrés dans le paysage. Il fut planifié pour que l'on puisse jouir pleinement de l'aspect rural et de la beauté naturelle du haut Alentejo, l'édifice reproduit à l'intérieur de ces deux étages appelés eau et terre, les couleurs et les textures du paysage *alentejano*. Tout comme l'hôtel qui s'insère et valorise l'environnement, le restaurant Santo António s'emploie aussi à préserver le meilleur de la gastronomie *alentejana*. On trouve tout de suite après la réception, une vaste salle avec une décoration sobre totalement tournée vers l'extérieur, avec de grandes portes et des baies vitrées donnant accès aux champs et inonde l'espace de lumière naturelle. Le menu commence avec les "saveurs *alentejanos*", parmi lesquels nous distinguons les fromages et les saucissons

Plat emblématique

*Les médaillons de veau grillés se distinguent par l'excellence de la viande *alentejana* et se passent d'autres condiments si ce n'est l'ail et l'huile d'olive locale.*

de la région, et en particulier la *cacholeira* rôtie avec de l'eau de vie et le *Lombo Enguitado* de Portalegre IGP, ainsi que les soupes typiquement *alentejanas*, comme la soupe de tomate campagnarde, l'*açorda* avec un œuf poché et le *gaspacho*. Parmi les plats principaux, nous trouvons ceux typiquement *alentejanos*, comme les *migas* de pain *alentejanos* avec de la viande de porc frite, ceux confectionnés à la mode *alentejana*, comme les médaillons de veau grillés ou frits à l'ail et les pommes de terre grand-maman et les autres plats que les clients réclament comme la morue frite à la Santo António et les filets mignons de porc à la chef enrobés de bacon. Parmi les desserts, en plus de la pâtisserie conventuelle, nous recommandons le *cheesecake* de fruits rouges et la *serradura*. Nous faisons référence aussi au menu pour enfants avec cinq choix différents. La cave avec des vins de la région et quelques crus d'ailleurs. Le service est efficace et sympathique.

Santo António Restaurant Familiar

Adresse Bairro de Santo António, Rua S/N, 7340-041 Arronches **Téléphone** +351245589003 Site Internet **Courriel** reservas@santoantoniohotel.com, direcao@santoantoniohotel.com **GPS** 39.121241, -7.277962 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaires** 12h00-15h00; 19h00-22h00 **Jour de Fermeture** Aucun **Capacité** 50 personnes **Parking** Privé **Accessibilité** Installations pour les personnes à mobilité réduite **Prix Moyen** 15 € **Non-fumeur** • **Réseau WiFi disponible**



Segredo d'Alecrim

La grande surprise est de trouver la cuisine alentejana sous sa forme la plus pure, mais revisitée avec charisme et sans prétention. La qualité des matières premières est également un atout pour ce jeune restaurant qui est promis à un bel avenir.

Dans les petites ruelles typiques de Fronteira, nous trouvons le restaurant, Segredo d'Alecrim inauguré en 2014 et qui a déjà gagné une certaine célébrité dans la ville et les environs tant pour la cuisine que l'on sert, cuisine traditionnelle *Alentejana* avec quelques touches de modernité, tout comme pour l'atmosphère élégante, tranquille et intime, propice aux causeries autour d'une table en soirée. Le restaurant se divise en trois espaces, en plus de la terrasse ouverte lors des jours ensoleillés, tous les espaces sont caractérisés par le blanc des murs et les toits en coupole. De jolies tables dressées en blanc confèrent une élégance toute spéciale à l'espace qui n'oublie pas ses racines, en exposant ici et là, une pièce de céramique régionale pendue au mur. La décoration de ce restaurant est simple, mais accueillante, avec comme point de référence le buffet et les tables en bois nobles dessinées par les propriétaires, Sílvia et José Machado. Le menu s'ouvre après la mise en bouche sur les saveurs *alentejanos*, qui sont présentes avec la *farinheira* sur un lit d'épinards, le plateau de saucissons

Plat emblématique

Le médaillon de veau qui se distingue par l'excellente qualité de la viande et n'a pas besoin d'autres condiments si ce n'est les herbes aromatiques et l'huile d'olive.

alentejanos et le fromage gratiné avec l'origan, entre autres. Suivent les soupes celle de *tomates alentejana*, celle de *cação* et le bouillon de perdrix; et parmi les salades froides, celle de morue avec les œufs de la morue et les piments rôtis, la poitrine de poulet grillé avec chou rouge, amandes effilées et orange. Pour les plats principaux, nous distinguons parmi les poissons, la morue avec gambas et le bar avec un lit de légumes; parmi les viandes, les côtelettes de mouton grillées au romarin, la pièce de veau, le médaillon de veau parfumé à l'huile d'olive et la sauge, accompagnée par les fanes de navets sautés et les pommes de terre en chemise passées au four, le hamburger et le rumsteck de veau (toutes les viandes avec l'appellation *Carnalentejana* AOP). Pour les desserts, en plus de la pâtisserie conventuelle, nous distinguons le *cheesecake* aux fruits rouges et la mousse de citron vert. La cave est constituée majoritairement de vin de la région ainsi que quelques vins venant d'autres régions du pays. Le service est efficace et sympathique.

Segredo d'Alecrim Restaurant Traditionnel

Adresse Largo Marechal Carmona, n.º 21, 7460-109 Fronteira **Téléphone** +351926796161
Site Internet **Courriel** silvia.brito.machado@gmail.com **GPS** 39.056516, -7.649715 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires
Horaires 12h30-14h30; 19h00-22h00 du mardi au jeudi. Vendredi: 12h00-14h30; 19h30-22h30. Samedi: 12h30-15h00; 19h30-22h30. Dimanche: 12h30-15h00 **Jour de Fermeture** Le dimanche soir et le lundi **Capacité** 50 personnes **Parking** Aisé sur la voie publique **Prix Moyen** 15 € **Non-fumeur**
• Réseau WiFi disponible



Sever

La localisation au bord de la rivière est un privilège avec une terrasse à l'ombre des tilleuls et des platanes et avec un panorama sur Marvão.

Installé sur une rive de la rivière Sever, à l'ombre des tilleuls et des platanes, ce restaurant ouvert en 1967 est devenu une référence pour la région par la qualité de ses installations, de ses mets et de son service. Du côté qualité, celle-ci s'est améliorée avec la récente transformation de la pension Sever en devenant un hôtel moderne et confortable, l'hôtel Rio Sever. Aujourd'hui, il dispose de deux jolies salles confortables mariant la décoration actuelle avec des éléments rustiques tout en créant une atmosphère différente dans chacune d'entre elles: une salle plus joyeuse avec de grandes baies vitrées en nous donnant l'impression d'être sur la terrasse; l'autre plus intime avec une lumière indirecte où il faut signaler l'hommage rendu aux habitants de Marvão tout en reprenant des phrases de leur parler ancien qui sont retranscrites sur le mur. Les tables et les chaises en bois foncé et les nappes d'un blanc

immaculé représentent le confort et l'harmonie qui règne dans cet espace. La cuisine est tout à fait régionale, elle se base sur les produits du terroir, par exemple, pour les entrées, les petits œufs servis avec la *farinheira* et les champignons sautés de divers types; parmi les plats principaux, l'aïoli de *cação*, les joues de porc rôties au four, le cerf rôti aux marrons, le riz de lièvre et le célèbre gigot de mouton rôti aux marrons et petits oignons; pour les desserts, la pâtisserie conventuelle faite maison. Nous confectionnons quelques plats pour plaire à nos voisins espagnols comme le riz de fruits de mer et les différents plats de morues. La cave présente plus de 150 références dont 90 % sont de la région *alentejana*. Le service est efficace et sympathique.

Plat emblématique

Le gigot de mouton rôti aux marrons et aux petits oignons pour lequel on voit le grand soin apporté pour le choix des produits et la confection de ce plat.

Sever Restaurant Contemporain
Adresse Estrada do Rio Sever-Portagem, 7330-347 São Salvador de Aramenha **Téléphone** +351245993318 et +351245993192 **Site Internet** www.sever@mail.telepac.pt **GPS** 39.381811, -7.383094 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaire** 12h30-16h00; 19h30-22h30. En été service continu. **Jour de Fermeture** Aucun **Capacité** 140 personnes à l'intérieur; en été, il dispose d'une terrasse d'à peu près 300 places supplémentaires **Parking** Sur la voie publique **Accessibilité** Installations pour personnes à mobilité réduite **Prix Moyen** 18 € **Non-fumeurs et fumeurs • Réseau WiFi disponible**



Solar do Forcado

Des dîners consacrés à l'œnologie sont organisés avec une certaine régularité ainsi que des ateliers où l'on propose des dégustations et on discute de la relation entre le vin et la nourriture.

Une maison centenaire dans les rues étroites du centre de Portalegre qui fut tour à tour auberge, boucherie, épicerie et taverne jusqu'au jour où en 1985, Lourenço Mourato acheta l'espace et le transforma en 2001, en un restaurant de cuisine traditionnelle portugaise avec une forte influence *alentejana*. Très rapidement, il est devenu une référence de la gastronomie de la région et a su évoluer surtout en matière de présentation, mais en préservant les saveurs du palais de toujours. Aujourd'hui, il est dirigé par le fils du fondateur, Luís Mourato. L'espace est petit et accueillant, mais à un certain charme qui vient des arcs en briques ainsi que de la décoration faisant référence à cette fête sauvage, les chaises en rotin typiquement *alentejanas*, les nappes en tissu, les verres et les couverts. En matière gastronomique et il s'agit d'une maison où les viandes ont leur place avec une prédominance pour celles du

taureau sauvage et du porc noir préparés avec soin. Mais tout ce qui est au menu est digne d'être apprécié à commencer par les entrées avec les produits typiques de Portalegre, comme la tête d'Achard, la *cacholeira* cuite ou le petit lard frit ainsi que ceux venant d'ailleurs comme le jambon cru. Parmi les plats principaux, il est à noter la brochette de taureaux sauvages, le pot-au-feu aux pois chiches avec la queue du taureau, les rognons de porc *alentejano* et les viandes rôties au four: le cou de porc noir, les joues de bœuf sauvage et le *lacão*. Pour les desserts, toutes les suggestions sont irrésistibles: comme les bonbons aux œufs de Portalegre, *fartes*, la *sericaia* avec les Prunes d'Elvas AOP, le *fidalgo* et d'autres tentations de la pâtisserie conventuelle. La cave est composée de vins de l'Alentejo, avec des crus de Portalegre. Le service est efficace et sympathique.

Plat emblématique

La brochette de taureaux sauvages aux épinards est une spécialité très appréciée par les clients du restaurant qui ne s'en lasse pas.

Solar do Forcado Restaurant Familiar
Adresse Rua Cândido dos Reis, n° 14, 7300-129 Portalegre **Téléphone** +351245330866 et +351938127033 **Site Internet** **Courriel** solar dofarcado@sapo.pt **GPS** 39.290769, -7.429544 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaires** 12h00-15h00; 19h00-22h00 **Jour de Fermeture** Le samedi midi et le dimanche **Capacité** 32 personnes **Parking** Sur la voie publique ou dans un parking à proximité **Prix Moyen** 20 € **Non-fumeur** • **Réseau WiFi disponible**



Tasca do Montinho

La cuisine de Maria José, la patronne qui depuis le premier jour en avril 1996 enchante les clients et les fait revenir dès qu'ils le peuvent.

En partant d'Avis à Alcórrego, nous faisons une brève et agréable promenade à travers les champs qui permet de rendre visite au célèbre restaurant de la région, même si on lui a donné un nom plus populaire et modeste, c'est-à-dire, « le bistrot de Montinho », a Tasca do Montinho. Le restaurant se trouve au bord de la route dans une maison de plain-pied, peinte en blanc avec des bords jaunes autour des fenêtres et des portes, comme on le voit dans les villages typiquement *alentejanos*. L'entrée se fait par le bar, qui est très accueillant, avec un petit auvent en tuiles au-dessus du comptoir partiellement décoré de briques – toute la maison est recouverte d'un sol de tomettes et des lambris en briques –, les bancs, les chaises et les tables sont en bois. Séparé par un coupe-vent la salle dispose de nappes en tissu, de couleurs douces et créant ainsi une atmosphère familiale très accueillante. Le point culminant de cette promenade et de la visite est sans aucun doute la

nourriture confectionnée par la patronne, Maria José, qui est en cuisine depuis toujours. Tout ce qui passe entre ses mains est de qualité, qu'il s'agisse des couennes, des champignons sautés qui sont toujours présents dans les entrées tout comme les plats tels que: la soupe de tomates avec les saucissons frits, la soupe de *çaçãõ*, les *migas* d'asperges avec de la viande frite, le coq à la *cabidela*, le riz de lièvre, les tourtes de perdrix ou sur commande la perdrix à l'étouffée. Les viandes de porc noir et de mouton grillés avec les *migas* d'asperges ou tout autre accompagnement au choix du client sont très appréciées. D'emblée, le choix est facilité par une douzaine de suggestions du jour qui sont tout simplement irrésistibles. Tous les desserts sont maison, nous recommandons l'*encharcada* aux noix et la *sericaia*. La cave reprend une sélection de vins de l'Alentejo, avec quelques vins d'autres régions. Le service est sympathique.

Plat emblématique

Les migas d'asperges avec diverses viandes de porc, comme les petits rôtis, les plumas et les secrets dans une combinaison plus que parfaite.

Tasca do Montinho Restaurant Familiar

Adresse Rua do Comércio, n° 1, 7480-028 Alcórrego **Téléphone** +351242412954 **Site Internet** **Courriel** mariaze2008@live.com.pt **GPS** 39.007930, -7.916128 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaire** 12h00-15h00; 19h00-22h00 **Jour de Fermeture** Aucun **Capacité** 68 personnes **Parking** Aisé **Prix Moyen** 18 € **Non-fumeur Réseau WiFi** disponible



TombaLobos

Nous mettons l'accent sur les produits alentejanos comme le miel et les conserves de pintades, de perdrix, de canard, de lapin et d'oreilles de porc, entre autres tous ces produits sont biologiques et les clients peuvent les emporter à la maison.

Le restaurant se trouve en bordure de route dans un quartier périphérique de Portalegre et dispose de quelques places de stationnement devant la porte d'entrée, donnant directement à la salle de restaurant – une pièce rectangulaire dans les tons de gris et blanc avec une lumière indirecte et des nappes d'un blanc immaculé – et dans le prolongement, un bar en annexe, avec un comptoir et deux tables avec des bancs, la télévision et les hors-d'œuvre. L'atmosphère tranquille du lieu invite à la conversation et à la dégustation des plats préparés par le chef de cuisine, José Júlio Vintém, qui utilise les produits de la région et recrée les saveurs du nord de l'Alentejo. Son travail nous fait penser à celui d'un artisan qui récupère les recettes anciennes pour concevoir des plats sans sophistication si ce n'est au niveau des saveurs.

Le menu met l'accent sur les hors-d'œuvre qui sont au nombre de deux douzaines, toutes les plus irrésistibles les unes que les autres: les petits

poissons du potager, les pétales de lard de Viande de Porc *Alentejano* AOP rôtis au four, les cervelles de porc pannées, les petites queues de cochon pannées dans une sauce tomate, les oreilles de porc grillées. Ensuite, trois soupes très appréciées, et en particulier, la soupe de tomates avec origan et un œuf poché. Par la suite, suivent les plats confectionnés dans lesquelles de toute évidence, on voit la qualité des produits et la maîtrise du cuisinier comme c'est le cas pour les *açordas* aux coriandres avec les sardines *albardadas* et le rôti de morue à la vapeur, la potée de pois chiches avec *farinheira* et le Saucisson *Mouro* de Portalegre IGP, la soupe sèche de pintade et à la saison de la chasse, le pigeon à l'étouffée, la perdrix farcie et le rôti de sanglier ou de cerf avec des champignons. Les desserts conventuels sont excellents et régionaux. La cave propose des vins de la région de l'Alentejo et se concentre sur les petits producteurs.

Plat emblématique

La soupe sèche de pintade, est un type d'açorda, passée au four avec la viande de pintade au milieu du pain. Un plat de confection alentejana, avec la touche du chef bien évidemment.

TombaLobos Restaurant Contemporain
Adresse Bairro da Pedra Basta, Lote 16, r/c, Ribeiro de Seda, 7300-529 Portalegre **Téléphone** +351245906111 et +351965416630 **Site Internet** **Courriel** tombalobos@gmail.com **GPS** 39.281450, -7.404535 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaires** 12h30-15h00; 19h30-22h00 **Jour de Fermeture** Le dimanche soir et le lundi **Capacité** 54 personnes à l'intérieur **Parking** Privé **Prix Moyen** 20 € **Non-fumeur • Réseau WiFi disponible**



Alentejo Central

- 1 A Maria
- 2 A Palmeira
- 3 A Romeirinha
- 4 Adega dos Ramalhos
- 5 Adega Velha
- 6 Bela Vista
- 7 Café Alentejo
- 8 Canto dos Sabores
- 9 Cardo
- 10 Celeiro do Pinto
- 11 Dom Joaquim
- 12 Feitiço da Moura
- 13 Fialho
- 14 Gadanha Merceria
- 15 Luar de Janeiro
- 16 Maçã
- 17 O Alpendre
- 18 O Espiga
- 19 O Garfo
- 20 O Pátio da Oliveira
- 21 O Pelourinho
- 22 Os Arcos
- 23 Restaurante da Pousada Castelo de Es
- 24 Restaurante da Pousada Convento de
- 25 Restaurar da Pousada Convento de
- 26 Restaurante da Pousada Convento de
- 27 Restaurante Panorâmico Amieira Mar
- 28 Sol Poente
- 29 Solar da Vila
- 30 Solar dos Lilases
- 31 Taberna Al-Andaluz
- 32 Xarez



A Maria

Tout en respectant les produits de saison, quand ils sont aux meilleures conditions pour les servir, même pour les plus rares, Maria s'efforce de satisfaire toutes les commandes des clients.

Ce prénom correspond à un des restaurants les plus connus de l'Alentejo, tout comme celui de la cuisinière. Tout a commencé en 1993 lorsque Maria et Cândido Monteiro décidèrent de transformer un ancien grenier à grain adossé au château d'Alandroal en un restaurant. L'objectif était d'attirer les personnes à Alandroal en leur offrant un espace avec des installations et une cuisine typiquement *alentejana*. Et c'est ce qu'ils firent, un de leurs amis qui les aida à décorer la salle comme celle d'un patio *alentejano* avec le linge étendu, la cage aux oiseaux, les façades avec leurs volets, une petite merveille. Maria opta pour la cuisine régionale avec les produits locaux, certifiés, même si elle savait faire d'autres choses, elle apprit avec ses parents qui furent cuisiniers en Inde. La base est simple avec les produits locaux, l'huile d'olive, l'oignon, l'ail et les herbes aromatiques: le pouliot, le persil et la coriandre. Le résultat est surprenant comme en atteste le pot-au-feu de pois chiches *alentejano*, un plat très riche,

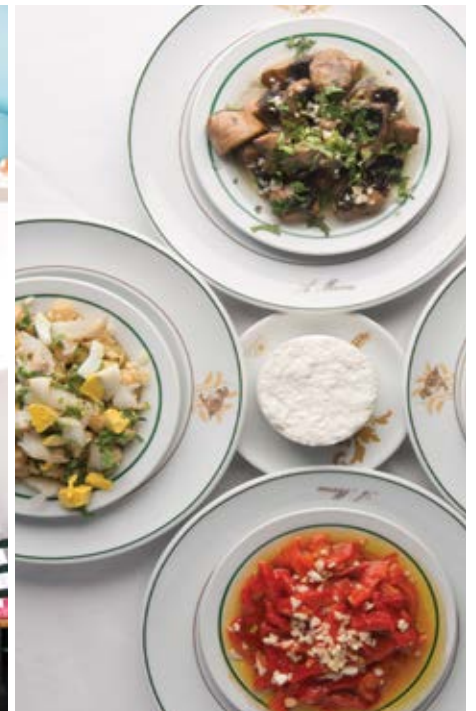
Plat emblématique

Cette recette est née en même temps que le restaurant et c'est un des péchés mignons, le pot au feu aux pois chiches est absolument divin. Très riche avec les meilleures viandes de porc et de veau, les pois chiches, les haricots verts, les pommes de terre, les carottes et la menthe et un bouillon de viande servi à part.

savoureux et parfumé, un des *ex-libris* de la maison est sans aucun doute une création de génie. Le mouton à l'ancienne, en gigot à l'étouffée dans un vin blanc sec; les secrets à l'étouffée à la façon de Maria, avec du riz et des frites en rondelles cuites à huile d'olive; la perdrix à l'étouffée avec un riz absolument divin, fait avec le jus des viandes de la chasse; la soupe de *cação*, avec le véritable aiguillat et la touche de la coriandre et du vinaigre; la morue dorée, un plat très apprécié des Espagnols; les petits pieds de cochon désossés aux coriandres, extrêmement savoureux, et tout ceci fait avec des produits exceptionnels et une maîtrise dans la cuisine hors du commun. On retrouve cette maîtrise pour les desserts: le *fidalgo*, l'*encharcada*, la *sericá* avec les Prunes d'Elvas AOP, le *pão de rala*, le *toucinho do céu* et le gâteau de chocolat humide. Une très bonne cave avec le meilleur de l'Alentejo sans oublier les autres crus des autres régions du pays. Le service est attentif et sympathique.

A Maria Restaurant Typique

Adresse Rua João de Deus, nº 12, 7250-142 Alandroal **Téléphone** +351268431143, +351963945937 et +351960188984 Site Internet **Courriel** mariamonteiro20@hotmail.com **GPS** 38.701397, -7.403669 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaire** 12h00-16h00; 19h00-23h00 **Jour de Fermeture** Le lundi soir **Capacité** 80 personnes **Parking** Aisé sur la voie publique **Prix Moyen** 20 € **Non-fumeur** • **Réseau Wi-Fi disponible**



A Palmeira

On distingue surtout les produits de la chasse et les produits régionaux parmi lesquels le pigeon et le lièvre, les asperges en saison, les fromages et les saucissons qui ont fait la réputation dans tout le pays des produits typiquement alentejanos.

Dans la petite localité de Cabeção, à une dizaine de kilomètres de Mora, la tradition de la chasse a inspiré les esprits voués aux arts culinaires et à la création de plats emblématiques en mesure de faire parcourir des kilomètres aux gourmets. C'est le cas du restaurant, A Palmeira, qui même avec sa décoration sans prétention offre les plats d'une réputation irréfutable tout comme le lièvre avec les haricots, la soupe de casseroles aux pigeons sauvages, le pot-au-feu de lièvre, le riz de lièvre et le riz de pigeon sauvage. Pour n'en nommer que quelques-uns, car la carte est vaste et démarre avec les hors-d'œuvre qui se transforment en un véritable repas: les grattons, les asperges, les divers saucissons de porc noir, en plus des fromages régionaux.

Parmi les soupes, on hésite entre celle de *cação*, le gaspacho *alentejano* et l'*açorda alentejana*, avec ou sans morue; pour les poissons on retiendra spécialement les *migas gatas* à *alentejana*, la morue à *lagareiro* avec pommes de terre au four et la morue à Palmeira, même s'il existe

Plat emblématique

La soupe de casserole de pigeons sauvages, dans laquelle le pigeon est cuit avec des morceaux de petit lard, de saucisson et de boudin noir, et on accompagne ce plat de pommes de terre, de carotte et de pois chiches, cuits séparément dans le bouillon récupéré après la cuisson des viandes.

Ce plat arrive à table dans une casserole en argile et parfumée avec des petites branches de menthe et est servi dans des assiettes à soupe dans lesquelles on a déposé au préalable de fines tranches de pain alentejano.

du poisson frais à griller au charbon de bois. Les viandes sont sans aucun doute celles qui mettent en valeur la créativité de Guilhermina, mère de João Cravidão, responsable pour le service qui non seulement respecte les recettes régionales et familiales, mais qui imprime sa marque avec les assaisonnements appropriés des plats consacrés comme les *migas* d'asperges avec de la viande de porc frit, la viande de porc de la bassine avec les *migas* de pommes de terre et les célèbres plats comme de mouton rôti au four et le riz de *cabidela* de poulet.

Il en va de même pour les desserts faits maison, en mettant en exergue les pâtisseries conventuelles et la mousse au chocolat selon une recette familiale, la tarte d'amande et de courge de Siam avec les œufs mi-cuits. Le vin maison mérite toute notre attention, car il est produit dans une propriété gérée par les frères de João, avec pour base les cépages *trincadeira* et *aragonês*. Le service est efficace et familial.

A Palmeira Restaurant Familiar

Adresse Rua 25 de Abril, n.º 46, 7490-107 Cabeção

Téléphone +351266447182 et +351934469057 Site

Internet **Courriel** joaoberavidao@hotmail.com

GPS 38.954029, -8.077401 **Moyens de Paiement**

Nous acceptons les cartes bancaires **Horaire**

12h00-15h00; 19h00-22h00 **Jour de Fermeture** Le

mardi **Capacité** 70 personnes **Parking** Aisé sur la

voie publique **Prix Moyen** 18 € **Non-fumeur**



A Romeirinha

La relation qualité/prix, l'excellence des matières premières et le sentiment de manger comme à la maison font de ce restaurant une adresse à retenir.

Le restaurant traditionnel et familial, A Romeirinha, se trouve au rez-de-chaussée de la maison appartenant aux propriétaires, Joaquina et Florival, dans la petite localité d'Aguiar, à quelques kilomètres de Viana do Alentejo. Une petite terrasse se situe à l'entrée, la salle principale est ample et lumineuse avec des chaises typiquement *alentejanas* ajoutant un charme et les quelques cadres peints par une des filles des propriétaires ce qui donne une certaine personnalité au restaurant. L'établissement est aussi un café où les habitants de la localité viennent surtout attirés par les célèbres desserts de Joaquina. Cela s'avère un choix judicieux non seulement pour un repas complet, mais aussi pour venir goûter. Même si à première vue la cuisine paraît simple, elle est vraiment régionale, et faite maison et depuis 1997, elle s'est taillée une réputation dans la région grâce aux produits et aux saveurs authentiques du terroir. Le menu n'est pas très grand,

Plat emblématique

Les migas d'asperges à la viande alentejana en saison, grâce à la texture des migas, aussi légère que succulente tout comme l'assaisonnement des viandes que dona Joaquina a appris avec sa mère et sa grand-mère.

mais consistant et après les hors-d'œuvre composés par le pain, les olives, le *paio* et les fromages *alentejanos*, nous trouvons les soupes du jour de *cação*, de tomate et l'*açorda* de morue.

Quelques plats principaux sont de saison ou fait sur commande pour profiter de ce qu'il y a de meilleur dans chaque saison de l'année parmi lesquels, nous distinguons les viandes: la viande de porc à *alentejana* avec les palourdes, le mouton rôti au four, les *migas* d'asperges avec la viande à *alentejana*, les œufs enroulés avec les asperges et le saucisson baguette et le rôti au four. Pour les poissons, nous avons le choix entre la morue à *Braz*, spirituelle ou avec de la crème fraîche.

La pâtisserie est conventuelle et maison: le *morgado*, la *sericaia* avec les Prunes d'Elvas AOP et le *toucinho do céu*. La cave est composée de vins *alentejanos*, à l'exception des *vinhos verdes* originaires du nord du Portugal. Le service est efficace et sympathique.

A Romeirinha Restaurant Familiar

Adresse Rua 10 de Outubro Lote 6, 7090-405

Aguiar **Téléphone** +351266791347 **Site Internet**

Courriel ritamendesmarques@hotmail.com

GPS 38.391724, -7.965429 **Moyens de Paiement**

Nous n'acceptons pas les cartes bancaires

Horaire 11h30-22h00. Le week-end ouvert

jusqu'à deux heures du matin **Jour de Fermeture**

Aucun **Capacité** 40 personnes **Parking** Aisé

sur la voie publique **Accessibilité** Installations

pour personnes à mobilité réduite **Prix Moyen**

10 € **Non-fumeur et fumeurs** • **Réseau WiFi**

disponible



Adega dos Ramalhos

L'initiative du mois qui, en règle général, respecte et fait la promotion des produits saisonniers – comme les soupes, le poisson de rivière, le chevreau, etc. –, constitue une occasion unique pour savourer les meilleurs plats régionaux véritables.

Ce restaurant se trouve au rez-de-chaussée d'un immeuble ancien à côté de l'église de S. Sebastião dans le centre d'Alandroal. Il propose une gastronomie typiquement *alentejana* dans une atmosphère agréable. La décoration est simple et fait penser: à une charrette où l'on transportait les raisins dans la salle d'entrée: avec un "tino" (barrique); de grandes amphores en terre cuite nous rappellent comment on fabriquait le vin dans la salle principale; dans la salle privée des motifs liés à la taumachie sont les témoins de la passion de la famille Ramalho pour cet art. L'Adega dos Ramalhos préserve les mémoires du passé et promeut les saveurs de la région. Dans la cuisine, il n'y a pas d'artifices, simplement de bons produits d'origine locale et l'élaboration des plats est simple, mais soignée ce qui les met en valeur. Le pain *alentejano* est délicieux, le fromage de brebis d'Alandroal aussi et il en va de même pour le jambon cru et le saucisson de porc noir, les piments rôtis et tous les plats présents dans les entrées. Parmi les plats principaux nous trouvons le pot-au-feu de pois chiches à la

Plat emblématique

Le pot-au-feu de pois chiches est célèbre, mais la soupe de poissons de rivière – avec le Guadiana et l'Alqueva tous proches –, qui ont le pouliot comme allié, n'est pas en reste et les viandes grillées produites dans la région sont d'excellents choix également.

citrouille, – la viande de porc de *montado*, la *farinheira* blanche et noire, le boudin noir, le saucisson baguette, les pois chiches, la citrouille, les pommes de terre, les haricots et les herbes aromatiques tout en harmonie avec les saveurs et les arômes –, nous ne pouvons pas oublier la soupe de *cação* et la *caldeta de barbo*, qui embaument avec la coriandre et le pouliot, ni les *migas* accompagnant les côtes levées et le ragoût de mouton, des plats intenses et savoureux. Les grillades, en particulier, les *lagartinhos*, les secrets et les petits rôtis de porc, la brochette à la mode *alentejana*, la *picanha*, la pièce de veau, les côtelettes de mouton et la morue à Ramalho sont des plats convaincants, car ils constituent la moitié des commandes. Des bons desserts par exemple, le *pão de rala*, le miel et noix, la *sericá* avec les Prunes d'Elvas AOP. La cave est principalement représentée par les vins de la région de l'Alentejo et offre un bon vin maison de production locale. Le service est efficace et sympathique.

Adega dos Ramalhos Restaurant Typique

Adresse Largo Major Roçadas, n.º.2, 7250-113 Alandroal **Téléphone** +351268449490 et +351961648971 Site Internet **Courriel** clarissebramalho@gmail.com **GPS** 38.702731, -7.402094 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaire** 12h00-16h00; 19h00-22h00 **Jour de Fermeture** Le mardi **Capacité** 60 personnes **Parking** Aisé sur la voie publique **Accessibilité** Accès pour les personnes à mobilité réduite **Prix Moyen** 15 € **Non-fumeur • Réseau WiFi disponible**



Adega Velha

Plus-value: le chant alentejano. Quand on s'y attend le moins, les habitués de ce bistrot font usage de leurs dons vocaux pour offrir aux convives un concert gratuit et spontané.

Ce restaurant est une institution à Mourão. Tout le monde connaît l'Adega Velha, une taverne qui fait le bonheur des hommes de ce bourg avec les vieux postes radio décorant les salles et les amphores où l'on gardait le vin maison autrefois. La décoration contribue aussi à la célébrité du lieu avec des plafonds anciens en coupole, de vieilles armoires imposantes qui sont utilisées aujourd'hui pour le restaurant, mais qui autrefois ont appartenu à une épicerie, les miroirs centenaires, les photos et les peintures évocatrices de la région. Et c'est surtout la main de Maria dos Anjos qui œuvre dans la cuisine et utilise les arômes traditionnels de l'Alentejo. La table regorge de bonnes choses, comme l'appétissant pain frais de la région, les olives petites, mais bien assaisonnées le Fromage d'Évora AOP ou le fromage frais de chèvre. Parmi les

entrées, on trouve encore le fromage de brebis fait ou le *paio* de porc noir. Parmi les plats principaux, nous distinguons la soupe de *çaçã*, le pot-au-feu aux pois chiches et la soupe de casserole dont les viandes et les saucissons aromatisés à la menthe nous rappellent l'odeur de la terre. Le rôti de porc au four, la perdrix à Adega Velha et le lièvre en ragoût complètent un menu qui ne varie pas si ce n'est à Pâques avec l'apparition du traditionnel mouton.

Pour terminer le repas, trois desserts à base de sucre comme l'exige la tradition: le *rançoso*, le *manjar real* et l'*encharcada*. Les vins rouges produits par le propriétaire accompagnent les repas et sont servis directement des amphores, mais lors des journées chaudes, il est agréable de choisir du vin blanc. Le service est familial, sympathique et compétent.

Plat emblématique

Le pot-au-feu de pois chiches faits à partir des meilleures viandes: l'entrelardé, la cacholeira, le saucisson, les côtes levées et les petits os servis dans un plat en argile. Comme accompagnement pour les pois chiches auxquels on ajoute les haricots, la citrouille, les pommes de terre, les carottes, le tout aromatisé à la menthe, l'herbe aromatique de la région.

Adega Velha Restaurant Typique

Adresse Rua Joaquim José Vasconcelos Gusmão, 13, 7240-255 Mourão **Téléphone** +351266586443 **Courriel** adega.velha.mourao@gmail.com **GPS** 38.383475, -7.341671 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaire** 12h30-15h30; 19h00-21h00. En été, pour l'heure du dîner: 19h00-23h00 **Jour de Fermeture** Le dimanche soir et le lundi **Capacité** 50 personnes **Parking** Aisé **Prix Moyen** 15 € **Non-fumeur**



Bela Vista

La qualité des matières premières fait de ce restaurant un pari toujours gagnant.

Depuis les années 50, ce restaurant sert ses hors-d'œuvre à qui passe par Vendas Novas. Néanmoins, il fut acheté en 1977 par António e Manuel Florindo et connut un regain de popularité à Vendas Novas, comme partout ailleurs le temps passe, mais le steak reste un des plats les plus recherchés. Dans cet établissement, le Bela Vista, l'affabilité portugaise est une spécialité, mais il existe d'autres attraits dans cette maison, restée simple quant à la décoration et disposant d'un café. Durant la semaine, ce dernier est très fréquenté à l'heure de midi, car il offre plusieurs plats au choix qui peuvent être servis en demi-portion tout en n'oubliant pas les qualités principales de la cuisine: la qualité des matières premières en ce qui concerne les viandes et les assaisonnements uniques pour les autres plats.

Le menu n'est pas énorme, mais il mérite toute notre attention, pour les entrées avec le véritable pain *alentejano*, les olives et leur tapenade biologique de la propriété « Herdade do Freixo do Meio »,

Plat emblématique

La morue façon maison ressemble à la recette de la morue spirituelle, mais avec plus de poireaux et de carottes. Ce plat s'est taillé une réputation dans la région, il est succulent et servi en portions généreuses.

avec le beurre, le *paio* de São Manços et le Fromage d'Évora AOP. Pour les soupes, nous avons le choix entre celles de légumes et de poissons.

Puis, nous trouvons des options intéressantes par exemple, les seiches frites à la mode de la maison, la morue dorée soit grillée ou à la mode maison, pour les poissons; les petits pieds de porcs aux coriandres, les *migas* de viande de porc *alentejana*, le bifteck à la sauce café, les escalopes de porc grillées et le hamburger de veau (Carnalentejana AOP), pour les viandes.

Tous les desserts sont faits maison, nous retenons en particulier le pudding au miel biologique, la mousse de chocolat, la *serradura*, l'*encharcada* aux œufs et le dessert au caramel et petits-beurre. La cave propose uniquement des vins *alentejanos*. Le service est compétent, sympathique et professionnel.

Bela Vista Restaurant Familiar

Adresse Rua da Boavista, n° 117, 7080-063 Vendas Novas **Téléphone:** +351265892126 Site Internet **Courriel** gastronomia.belavista@gmail.com **GPS** 38.682133, -8.473602 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaires** 12h00-22h00 **Jour de Fermeture** Le samedi **Capacité** 50 personnes **Parking** Aisé sur la voie publique **Accessibilité** Installations pour les personnes à mobilité réduite **Prix Moyen** 15 € **Non-fumeur** • **Réseau WiFi** disponible



Café Alentejo

La cave à vin est à côté de la salle de restaurant et dévoile une zone réservée particulièrement jolie avec un plafond en coupole en pierre et en briques, où parfois sont organisées des dégustations de vins.

Ce lieu et l'histoire font du café Alentejo, une référence pour Évora, car il est installé dans un édifice du XVII^e siècle faisant partie du palais *dos Estaus*, à côté de la place do Giraldo, au centre-ville et parce qu'il occupe depuis 1900 un lieu qui fut successivement une taverne, une auberge et un restaurant. Le comptoir et les tables typiques des anciennes tavernes avec une plaque de marbre, à laquelle se joint l'élégance des nappes blanches avec un chemin de table bordeaux. Mais les éléments les plus caractéristiques et distinctifs de ce restaurant sont les colonnes, les arcs et le plafond en coupole tout comme le jeu de couleur entre le blanc et le bordeaux. Aujourd'hui, il s'agit d'un bistrot moderne avec tout le confort nécessaire et une atmosphère cosmopolite et décontractée. La cuisine traditionnelle avec une forte composante régionale, se reflète, par exemple, dans les entrées: les fromages et les saucissons de l'Alentejo, les asperges vertes sautées à l'huile d'olive

Plat emblématique

Les migas d'asperges avec la viande de bassine. Les migas ont une saveur et une texture exemplaire, la viande de porc est assaisonnée et frite comme il se doit.

et les œufs brouillés à la *farinheira*; les soupes: l'*açorda alentejana* avec un œuf, la soupe de *cação* et la soupe de mérour avec de la menthe de rivière; pour les plats principaux, nous avons la morue gratinée à la coriandre, la queue de bœuf à l'étouffée cuite au vin rouge et le riz de canard braisé au four sont les plats classiques du café Alentejo ainsi que les *migas* d'asperges avec la viande de bassine; pour les desserts: la pâtisserie conventuelle et traditionnelle. Le menu consacre un chapitre important aux steaks et un autre aux plats favoris des clients les plus jeunes appelés "juniors", tout en offrant un menu touristique. Les suggestions sont nombreuses et variées tant pour une collation, un hors-d'œuvre que pour un bon repas complet ou léger. La cave offre une sélection avec une prédominance pour la région *alentejana* assortie d'un bon service pour les vins avec une température recommandée et les verres adéquats.

Café Alentejo Restaurant Typique

Adresse Rua do Raimundo, n° 5, 7000-661 Évora **Téléphone** +351266706296 **Site Internet** **Courriel** cafealentejorestaurante@gmail.com **GPS** 38.570519, -7.909679 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaires** 12h30-15h00; 19h30-23h00 **Jour de Fermeture** Aucun **Capacité** 60 personnes **Parking** Sur la voie publique **Prix Moyen** 17,50 € **Fumeurs et non-fumeurs** • Réseau Wifi disponible



Canto dos Sabores

Des dîners à thèmes sont organisés périodiquement: dégustation de vin avec la saveur du monde et parfois des petits concerts de musique. Cela crée des ambiances uniques permettant de découvrir les saveurs différentes qui nous font vivre des moments inoubliables.

Le restaurant Canto dos Sabores est situé au rez-de-chaussée d'un immeuble moderne dans le centre de Vendas Novas. Dès son ouverture en 2002, il a séduit les clients avec une cuisine simple, bien faite, excellente, avec un service attentionné et une atmosphère familiale. Ce rez-de-chaussée assez élevé qui oblige à gravir 10 marches dès l'entrée, les personnes à mobilité réduite n'ont pas été oubliées en leur offrant une chaise électrique qui permet de dépasser cet obstacle. La salle de restaurant est vaste avec un sol en petits pavés comme la *calçada* portugaise, les lambris sont en briques, de grandes fenêtres, un plafond blanc, des chaises et des tables en bois, des nappes de papier recouvrent celles en tissu. La décoration est simple et discrète, mais celle-ci s'anime avec l'arrivée des premiers mets à table. La cuisine est bien visible à partir de la salle de restaurant et les plats qui en sortent, constitue le meilleur argument pour aimer cet endroit.

Le menu est vaste et diversifié, avec 13 plats de poissons et 13 plats de viande, plus cinq plats de poissons et sept de

viande dans les suggestions du jour, un menu enfant et de délicieuses entrées comme les beignets de grattons de porc, le boudin noir avec une pomme reinette, les œufs brouillés aux asperges, les piments rouges rôtis et la tête d'Archard. Parmi les plats principaux, nous distinguons entre autres, la soupe de *caçãõ*, l'*açorda* alentejana, les *migas* de morue, les pâtes aux poissons, les *burras* avec les *migas* d'asperges (avec une texture et une saveur inégales), le mouton rôti au four, le ragoût de mouton, les coussins de porc noir et les petits pieds de porc aux coriandres. Tous les desserts sont maison avec une grande maîtrise comme pour la *sericá* avec des Prunes d'Elvas AOP, le *pão de rala* et les gâteaux aux pommes reinettes et *Comte d'Alcáçovas*. Une bonne cave mettant l'accent sur les crus alentejanos.

Plat emblématique

Il existe un plat qui dépasse tous les autres dans les commandes: les burras avec des migas d'asperges. Il est inégalable, mais il en existe un autre qui n'est pas traditionnel avec les assaisonnements alentejanos et les herbes aromatiques (menthe, coriandre, pouliot et origan sec) et il constitue une agréable surprise: ce sont les pâtes au poisson.

Canto dos Sabores Restaurant Familiar

Adresse Rua Capitão Custódio Janeiro Santana, nº 7 R/C, 7080-078, Vendas Novas **Téléphone** +351265805174 Site Internet **Courriel** geral@cantodossabores.com **GPS** 38.677193, -8.461015 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaires** 11h00-15h00; 19h00-23h00 **Jour de Fermeture** Le dimanche soir **Capacité** 76 personnes **Parking** Aisé sur la voie publique **Accessibilité** Accès pour les personnes à mobilité réduite **Prix Moyen** 15 € **Non-fumeur** • Réseau **WiFi disponible**



Cardo

Le confort de l'espace, la tranquillité de l'atmosphère, la stabilité du service et l'Alentejo au-dehors où l'on voit les pâturages, les animaux, les chênes lièges, les chênes et les oliviers centenaires dans un décor unique.

À l'entrée de la ville d'Évora, à l'extérieur des remparts, mais à proximité du centre – en tournant vers la droite pour qui vient par la route de Lisbonne –, nous découvrons le restaurant Cardo faisant partie du groupe, Ecorkhotel, Évora Suites & SPA. Cet écohôtel au design moderne et à l'atmosphère cosmopolite est entouré de chêne-liège, de chênes et d'oliviers s'intégrant parfaitement dans le paysage et ayant comme élément marquant le liège faisant du revêtement extérieur de l'édifice principal et qui décore l'intérieur de l'hôtel. La salle de restaurant est vaste, lumineuse et confortable et nous surprend par la vue admirable que l'on a sur les collines de l'Alentejo, tout comme par son atmosphère tranquille et son élégance discrète.

La gastronomie se base sur les produits de la région et les techniques de cuisine contemporaine, offrant ainsi des plats élaborés, mais sans complication et facilement reconnaissable pour tout

le monde. Ce qui surprend, c'est la perfection technique et esthétique ainsi que la qualité des matières premières comme on le voit dans les mini-tourtes de poulet fermier, de pintade et de lapin ou pour les petits poissons du potager, les petits chinchards frits et les crevettes aux trois sauces pour les entrées; la morue sèche à la mode de chez nous, le riz de tomates avec le poulpe cuit lentement et un riz noir croquant, les joues de porc confites dans le vin rouge, les *migas* d'asperges et des légumes et le carré d'agneau sur une purée de pommes de terre truffées aux semences de moutarde et avec des légumes sautés pour les plats principaux; le millefeuille de meringue à la crème aux fruits de la passion, le chocolat blanc et la glace de praliné à la fleur de sel pour les desserts. La cave de l'Alentejo avec quelques crus d'autres régions. Le service est efficace et sympathique

Plat emblématique

"La morue sèche à la mode de chez nous", une création originale avec de la morue frite, de la morue confite, des patates douces en purée, des œufs de caille, une touche d'açorda, du pouliot en poudre et du croquant d'olives noires servies dans une caisse à vin.

Cardo Restaurant Contemporain

Adresse Quinta da Deserta e Malina, 7000-804 Évora **Téléphone** +351266738500 **Site Internet** **Courriel** reservas@ecorkhotel.com **GPS** 38.552734, -7.970269 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaires** 12h30-14h30; 19h30-22h30 **Jour de Fermeture** Aucun **Capacité** 80 personnes **Parking** Privé **Accessibilité** Installations pour les personnes à mobilité réduite **Prix Moyen** 25 € **Non-fumeur** • **Réseau Wi-Fi** disponible



Celeiro do Pinto

Le restaurant dispose d'un patio/terrasse, d'un stationnement, d'une salle fumeur et du WiFi.

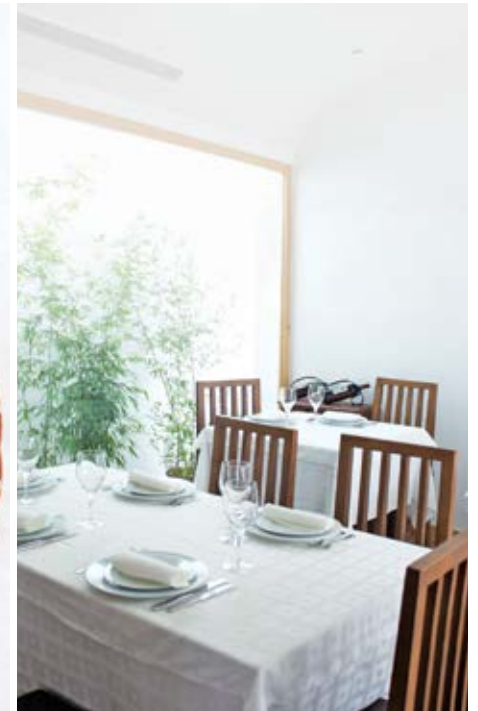
Le restaurant se situe dans une rue large avec des places de stationnement devant la porte en face du marché municipal dans la zone industrielle de la localité de Redondo. Le lieu est discret, mais réserve de bonnes surprises pour qui passe la porte d'entrée: le bar accueillant, avec une salle élégante, des murs blancs, des plafonds blancs et des nappes blanches, des chaises capitonnées, des tables spacieuses avec quelques cadres, les fenêtres donnant sur la rue d'un côté et de l'autre sur le patio et la terrasse remplissant ainsi de lumière naturelle la salle de restaurant. Au fond de la salle, il existe un espace avec une porte coulissante en verre qui permet plus d'intimité. Le restaurant est plus intimiste que l'on ne peut le penser au départ, il y règne une atmosphère accueillante et décontractée comme l'aime de la famille Pinto qui s'occupe de tout: Manuel reçoit, Rosa cuisine et leur fille Elsa s'occupe du service en salle. La cuisine est typiquement *alentejana*

Plat emblématique

Les haricots à la morue et au pouliot, si subtils que ce plat n'apparaît que pendant une période bien spécifique de l'année allant de novembre à février, quand le pouliot est vraiment délicieuse.

avec quelques plats traditionnels communs à d'autres régions du pays, le menu se compose pour les entrées, des fromages régionaux, du saucisson de porc noir et du jambon cru de porc élevés aux glands, on n'y trouve aussi les piments, les champignons sautés, les chinchards en escabèche et les croquettes de morue. Pour suivre, quatre ou cinq plats du jour, déjà prêts à être servis, en demi-portion, avec des spécialités comme le pot-au-feu, la feijoada et le foie à la portugaise. Parmi le choix des plats *alentejanos* qui ne manque jamais à l'appel, nous trouvons les *migas à alentejana* et les *migas gatas*. Nous avons une excellente grillade de viande comme les petits rôtis, les côtes et les secrets de porc noir et les côtelettes de mouton. Les desserts sont maison comme le *toucinho do céu*, le gâteau *rançoso*, la *sericaia* avec les Prunes d'Elvas AOP, la mousse de chocolat et d'autres délices. La cave offre majoritairement des vins *alentejanos*.

Celeiro do Pinto Restaurant Familiar
Adresse Avenida de Gien, lote B, r/c, 7170-128 Redondo **Téléphone** +351939136665 et +351939136666 **Courriel** oceleirodopinto@hotmail.com, elsapinto88@gmail.com **GPS** 38.646000, -7.543936 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaire** 12h00-16h00; 19h00-22h00 **Jour de Fermeture** Le jeudi **Capacité** 70 personnes **Parking** Sur la voie publique, en face du restaurant **Accessibilité** Installations pour personnes à mobilité réduite **Prix Moyen** 18 € **Fumeur et non-fumeurs** • **Réseau WiFi disponible**



Dom Joaquim

La variété des plats est énorme; la qualité des produits est indiscutable; la créativité et la qualité de la confection parlent d'elles-mêmes et la relation entre la qualité et le prix n'a pas d'égal ce qui justifie la célébrité du Dom Joaquim.

Ce restaurant ouvert en 2007 est déjà un des plus connus d'Évora et de l'Alentejo. Situé juste à côté de la muraille, le Dom Joaquim dispose d'une grande salle de restaurant, à l'élégance discrète et avec un menu très varié réunissant les plats de la cuisine *alentejana*, tout en honorant la tradition avec des plats innovateurs mettant en évidence la créativité du chef Joaquim Almeida. Le secret de la réussite réside dans cet espace simple et accueillant avec une touche de modernité et un autre intimiste. La gastronomie est ouverte à la nouveauté sans oublier d'être typique et *alentejana*. Mais il existe une autre clé de ce succès: la relation parfaite entre la qualité et le prix.

La carte est vaste et bien structurée, le menu s'ouvre sur plusieurs suggestions du chef, et puis viennent les entrées froides, les entrées chaudes, les soupes, les poissons, les viandes, les plats végétariens, le menu enfant et les desserts. Parmi les entrées froides, il y a des hors-d'œuvre comme les grattons avec croquettes et la mayonnaise de tourteaux; parmi les entrées chaudes,

le Fromage d'Évora AOP (fromage de brebis passé au four avec origan et les pains grillés), les œufs brouillés avec la *farinheira Montanheira* et des champignons sautés au jambon de porc do *montado* ou pour le saucisson baguette et le saucisson fumé; les soupes, il faut goûter la *sargalheira* de perdrix sauvages dorées au four et la soupe de *cação*, pour les poissons, le *cação* frit au riz de palourdes, plat innovateur qui illustre bien le concept du Dom Joaquim et la *cataplana* de morue; pour les viandes les coussins de porc noir, les joues de porc do *montado* rôtis et le mouton de pâte *alentejana* rôti au four sont des musts. Nous pouvons dire la même chose des desserts: la mousse de chocolat, le *fidalgo*, le petit lard *rançoso* des saints (un délire d'œufs et de fruits secs), le gâteau gitan riche (avec beaucoup de courge de Siam et beaucoup de chocolat) et d'autres tentations créées par le chef. La cave est excellente et centrée sur l'Alentejo. Le service est efficace et sympathique.

Plat emblématique

Si le mouton rôti au four à l'huile d'olive, à l'ail, au laurier et au romarin constitue un succès totalement justifié par l'intensité et l'harmonie des saveurs, le coussin de porc noir créé par le chef avec la viande enrobée dans une pâte tendre est surprenant et nous oblige à faire la promesse de revenir.

Dom Joaquim Restaurant Contemporain

Adresse Rua dos Penedos, n° 6, 7000-537 Évora

Téléphone +351266731105 et +351938092121 Site

Internet **Courriel** restaurantedomjoaquim@gmail.com

GPS 38.5731, -7.914928 **Moyens de**

Paiement Nous acceptons les cartes bancaires

Horaires 12h00-15h00; 19h00-22h45 **Jour de**

Fermeture Le dimanche soir et le lundi **Capacité**

80 personnes **Parking** Sur la voie publique

Prix Moyen 20 € **Non-fumeur** • Réseau **WiFi** disponible



Feitiço da Moura

La carte des vins est grande et choisie avec soin en présentant les meilleurs crus produits dans les diverses régions du pays et ne reprend que des vins nationaux dont la qualité n'est plus à démontrer.

Sur une colline de Monsaraz, au bord du grand lac de l'Alqueva, se trouve l'hôtel Rural Horta da Moura qui s'inscrit dans un cadre naturel d'une grande beauté et auquel on a ajouté la modernité et le confort. Ses caractéristiques sont évidentes dans le restaurant: le confort et le raffinement à l'intérieur sont un contraste par rapport à l'Alentejo rural que l'on voit au-dehors grâce aux grandes baies vitrées. À l'extérieur, nous avons des jardins, des oliviers, le *montado* et le potager d'où proviennent de nombreux produits utilisés dans la cuisine suivant les saisons. C'est une option qui se révèle dans d'autres choix comme les huiles d'olive de la coopérative agricole de Reguengos de Monsaraz, le miel de Portel, le Fromage d'Évora AOP, le Fromage de Serpa AOP, le fromage d'Oriola (Portel) et les saucissons provenant des producteurs artisanaux certifiés.

En plus des produits, la cuisine offre aussi des plats typiquement régionaux, revisitée grâce à la créativité, la technique et l'esthétique. Les arômes et les saveurs de la cuisine de l'Alentejo sont préservés avec le

même soin afin d'assurer une alliance plus innovatrice et une présentation plus jolie et le résultat est toujours surprenant. Dans le chapitre des entrées nous distinguons les fromages et les saucissons dont la qualité se dispense de tout adjectif superflu, les œufs brouillés avec la *farinheira* ou les asperges sauvages en saison. Le menu de saison est adapté en fonction de la production du potager, ce qui fait que des plats principaux changent fréquemment. Néanmoins certains d'entre eux sont toujours à la carte comme les petits rôtis de porc *do montado* avec les palourdes et les steaks de veau à la viande de *Carne Mertolenga* AOP (l'un frit dans l'huile d'olive, l'autre en Tartare et le troisième farci au Fromage de Serpa AOP). Pour les desserts, la pâtisserie conventuelle et les fromages se taillent la part du gâteau (Serpa AOP, Évora AOP et Oriola). La cave est grande avec une sélection de vins de toutes les régions du Portugal, mais mettant l'accent sur les vins de la région de l'Alentejo.

Plat emblématique

La viande de veau mertolenga certifiée est toujours à la carte et est confectionnée de diverses manières suivant les saisons; mais les steaks sont toujours présents et excellents.

Feitiço da Moura Restaurant Contemporain
Adresse Hotel Rural Horta da Moura, 7200-175 Monsaraz **Téléphone** +351266550100 Site Internet **Courriel** reservas@hortadamoura.pt **GPS** 38.434536, -7.387693 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaire** 12h30-15h00; 19h30-22h00 **Jour de Fermeture** Aucun **Capacité** 46 personnes **Parking** Privé **Accessibilité** Installations pour les personnes à mobilité réduite **Prix Moyen** 25 € **Fumeurs** • **Réseau WiFi** disponible



Fialho

La fiabilité est le mot-clé de ce restaurant tenu depuis trois générations par la famille Fialho et qui se maintient fidèle aux recettes et aux valeurs de la gastronomie alentejana.

C'est un des restaurants les plus connus et les plus prestigieux de la cuisine *alentejana* et par conséquent, portugaise. En 1945, lorsque Manuel Fialho a commencé à servir des hors-d'œuvre auquel il ajouta par la suite quelques plats traditionnels; c'est au début des années 60 que cette maison se transforma en "auberge"; au milieu de cette décennie, elle fut transformée et agrandie et a la configuration qu'on lui connaît actuellement et fut transformée en un restaurant. Il devint une référence pour la ville et la région grâce à la qualité de la cuisine qui lui conféra la célébrité et des prix culinaires. Le père légua le restaurant à ces fils (Gabriel, déjà décédé et Amor) et à ses petits-enfants (Helena et Rui), tout en préservant le concept et la qualité. Dans la salle à l'entrée, nous voyons un comptoir avec une cave et une vitrine avec les desserts et les entrées froides. Dans les deux autres salles, notre attention est attirée par le sol de marbre, les plafonds en briques et la décoration est composée de motifs régionaux et accrochés au mur,

Plat emblématique

La perdrix à la mode du Couvent da Cartuxa est un plat qui est toujours au menu parce que les clients insistent pour qu'il soit à la carte parce qu'ils apprécient énormément cette recette conventuelle très ancienne.

les chaises en cuir, les nappes en tissu et l'atmosphère accueillante.

En respectant la tradition des hors-d'œuvre, il n'en existe pas moins de 37 au menu - en incluant tous les fromages AOP de l'Alentejo -, certains de ces hors-d'œuvre sont posés sur la table avant l'arrivée du client pour assurer la décoration, mais non pour les imposer à la consommation: les petites tourtes de poulet, le fromage de brebis, et trois ou quatre petites salades. L'énumération des plats principaux est longue et enthousiasmante, tout en mettant l'accent sur: la soupe de poisson avec la menthe de rivière, le colin à *Bulhão Pato* (avec évidemment des palourdes et de la coriandre), les joues de porc à l'étouffée et au vin rouge, le riz de pigeons, de lièvres avec des haricots blancs et la perdrix en escabeche à la mode du Couvent da Cartuxa. Pour les desserts maison, nous avons toute la pâtisserie conventuelle, mais aussi le riz au lait et la crème brûlée. La cave est grande et avec une prédominance pour les crus de l' Alentejo.

Fialho Restaurant Traditionnel

Adresse Travessa do Mascarenhas, n° 16, 7000-557 Évora **Téléphone** +351266703079 **Site Internet** **Courriel** restaurantefialho@iol.pt **GPS** 38.573572, -7.912839 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaire** 12h20-16h00; 19h00-23h00 **Jour de Fermeture** Le lundi **Capacité** 85 personnes **Parking** Aisé à proximité **Prix Moyen** 35 € **Fumeurs et non-fumeurs** • **Réseau WiFi disponible**



Gadanha Mercearia

L'épicerie fonctionne aussi comme un bar à vins, tous les produits nous mettent l'eau à la bouche, qu'il s'agisse des mets ou des provisions de bouche pour la maison: les thés, les chocolats, les saucissons, les jambons crus, les fromages, l'huile d'olive, les vins et les autres produits gourmets.

L'épicerie a ouvert ses portes en 2009 devant le jardin municipal et la statue de Gadanha dans la ville basse d'Estremoz, et ce fut une surprise tout d'abord avec la qualité des produits offrant tout ce qu'il y avait de meilleur dans la région et ensuite avec la nouveauté des hors-œuvres: saucissons, sandwiches et pain grillé. Les clients aimèrent et en redemandèrent, surtout les petites collations classiques de l'Alentejo, comme la *farinheira* aux œufs brouillés. C'est ainsi que surgit l'idée du restaurant en 2013 dans un espace contigu à l'épicerie. L'ensemble aujourd'hui dispose d'une terrasse, une épicerie, d'un bar à tapas, d'une cave et d'une salle de restaurant avec de grandes tables en bois et des chemins de table blancs de la même couleur que les serviettes. L'ensemble est joyeux, décontracté et accueillant comme les tavernes modernes où on a envie de passer du temps. La cuisine est également moderne et s'inspire des saveurs de la région et faites à base de produits locaux. Le

Plat emblématique

Le mille-feuille de morue et de jambon cru, dans une alliance subtile et une belle composition de roquette, avec de fines tranches de pain alentejano, des copeaux de morue fraîche confite, une émulsion de pois chiches, du jambon cru de porc noir et des œufs qui est la raison pour laquelle les clients se déplacent expressément à la Gadanha Mercearia.

concept de partage prévaut avec des portions généreuses tant pour les entrées que pour les plats principaux. Quelques exemples pour les entrées: une salade de pommes de terre, qui fait penser aux œufs brouillés avec des frites et du rôti de jambon cru et est préparé devant le client avec une sauce très agréable et des œufs brouillés do Gadanha, avec la *farinheira*, des tomates et de la *paia* du lard (un produit traditionnel *alentejano* qui méritait d'être plus connu), avec une saveur intense, mais équilibrée avec la tomate qui tempère la *farinheira*; pour les plats principaux, « notre morue », il s'agit de la morue, confite dans l'huile d'olive, les joues à la cuillère, un plat qui est irrésistible puisqu'il s'agit d'un met cuit à l'étouffé, les petits rôtis ou les *presas* de porc noir grillées avec des pommes de terre écrasées et une purée de pommes; pour les desserts, les îles flottantes avec une tuile croquante et des fraises et le mille-feuille de chocolat blanc aux fruits rouges.

Gadanha Mercearia Restaurant Contemporain

Adresse Largo Dragões de Olivença, n° 84-A, 7100-457 Estremoz **Téléphone** +351268333262 Site Internet **Courriel** mercearia@merceariagadanha.pt **GPS** 38.844310, -7.588312 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaires** 12h30-15h00; 19h30-23h00 **Jour de Fermeture** Le lundi (et le dimanche soir en hiver) **Capacité** 30 personnes **Parking** Aisé près de la place du Rossio **Prix Moyen** 30 € **Non-fumeur** • **Réseau WiFi disponible**



Luar de Janeiro

Au Luar de Janeiro, on organise des dégustations de vins en partenariat avec les producteurs. Pour chaque vin, un plat est préparé pour que le mariage soit parfait. Ces expériences œnologiques et gastronomiques sont inoubliables.

Le restaurant est situé dans une ruelle typique d'Évora intra-muros, il a ouvert ses portes il y a 40 ans comme un bistrot et rapidement il s'est distingué grâce à la qualité de ces mets préparés par la patronne, Olívia Prates. Ce restaurant évolua si rapidement qu'il devint une référence pour la gastronomie d'Évora et de l'Alentejo. Les installations sont un exemple de simplicité et de bon goût: une petite salle à l'entrée avec une table ronde présentant les desserts conventuels et les vins, un comptoir et la cuisine bien en vue et à côté une salle plus spacieuse et accueillante. Il règne une atmosphère familiale ou les clients se sentent à la maison comme s'ils étaient reçus dans la famille Prates.

La cuisine est faite de saveurs maison avec des produits de grande qualité tout en incluant les poissons de mer. Pour les entrées, nous avons les beignets auxquelles se joignent les œufs brouillés avec des asperges sauvages, les tourtes

de poulet, les champignons (en saison on trouve aussi des *silarcas* et des tubéreux), les croquettes de grattons aux crevettes, le *paio* de rôti de porc noir, le Fromage de Serpa AOP et le Fromage d'Évora AOP, dans un vaste choix appétissant d'entrées. Par la suite parmi les plats principaux, nous distinguons pour les poissons: les soupes de *cação* et de mérrou, le riz de morue à l'ancienne et la sole grillée avec le riz de palourdes à la coriandre; pour les viandes: les joues de porc noir au four, le rôti de porc noir et la viande de porc noir avec les palourdes. Pour les produits de la chasse, le riz de lièvre et la perdrix à l'étouffée avec du chou de Milan. Pour les desserts, les pâtisseries conventuelles et régionales: le *fidalgo*, le *pão rala*, la *sericaia*, le nougat royal confectionné par Dona Olívia qui possède des doigts de fée. Excellente cave à 90 % avec des crus de l'Alentejo. Le service est attentif et sympathique.

Plat emblématique

Les gaspachos et la soupe de tomates en été; les produits de la chasse en saison; la soupe de la casserole en hiver font partie des exemples des plats élaborés à partir des produits de saison auxquels la cuisinière est toujours très attentive. Mais sur demande du client dona Olívia confectionne n'importe quel plat, même les plats végétariens pourvus qu'il y ait des produits de qualité.

Luar de Janeiro Restaurant Traditionnel

Adresse Travessa do Janeiro, n° 13, 7000-600 Évora **Téléphone** +351266749114 et +351266749115
Site Internet **Courriel** paulojprates@hotmail.com, zeaprates@hotmail.com **GPS** 38.575017, -7.909789 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaire** 12h00-16h00; 19h30-22h30 **Jour de Fermeture** Le jeudi **Capacité** 30 personnes **Parking** Aisé sur la place Largo de Aviz **Prix Moyen** 25 € **Non-fumeur** • **Réseau WiFi disponible**



Maçã

Les produits régionaux se distinguent: le veau de Montemor-o-Novo, le mouton et les saucissons d'Estremoz, le porc de Vila Nova de São Bento, les légumes provenant de notre potager à Lavre.

En passant par Lavre, sur la route allant de Montemor-o-Novo à Coruche et dans le virage où la route de Vendas Novas débouche, nous découvrons une maison de plain-pied avec les murs blancs et les bords bleus autour des fenêtres et de la porte avec des petites marquises et une enseigne qui désigne un des restaurants les plus populaires de la région: Maçã. L'entrée à gauche s'ouvre sur le café et à droite sur le restaurant. La salle de restaurant est ample avec un sol de tomettes, des lambris en faïence, des tables en bois, des chaises en rotin de l'Alentejo, des nappes en tissu, une décoration simple qui inclut les cadres des commentaires gastronomiques, un petit comptoir avec les entrées: les petits fromages frais de Vendas Novas, le Fromage d'Évora AOP, les grattons, les champignons sautés et d'autres hors-d'œuvre.

Le menu se trouve sur une page remplie avec plus d'une demi-douzaine de "plats du jour". L'ex-libris de la maison est le

Plat emblématique

Le mouton au four est choisi par la majorité des clients venant les week-ends: la viande est très bien rôtie tout comme les pommes de terre avec une huile d'olive, du saindoux, des oignons, du persil, du laurier et tout ce qu'il faut comme talent.

mouton rôti, le plat des week-ends qui séduit les plus fidèles appréciateurs. D'autres plats ont beaucoup de succès comme les petits rôtis de porc avec les migas d'asperges, les joues de porc noir avec les pommes frites en rondelles ou avec de la purée de pommes, la cabidela de poulet, le ragoût et le riz de lièvre, le lapin sauvage frit, la perdrix à l'étouffée parmi les plats préparés avec une grande simplicité et la plus grande rigueur culinaire. On peut dire la même chose pour les desserts faits maison, parmi lesquels se distinguent la sericaia avec les Prunes d'Elvas AOP, le pudding aux amandes et à l'orange, en saison les coings rôtis. La cave est majoritairement alentejana à l'exception d'un vin blanc du Douro et certains vinhos verdes. Le vin de la maison mérite toute notre attention et il est étiqueté avec la marque Maçã et produit par l'Adega Mayor de Campo Maior.

Maçã Restaurant Familiar

Adresse Estrada Nacional 114, 7050-467 Lavre
Téléphone +351265847100 **Site Internet** **Courriel** geral@maca-restaurante.pt **GPS** 38.774083, -8.371135 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaire** 12h00-15h00; 19h00-22h00 **Jour de Fermeture** Le lundi **Capacité** 52 personnes **Parking** Aisé sur la voie publique **Prix Moyen** 20 € **Non-fumeur** • **Réseau WiFi disponible**



O Alpendre

La gentillesse du service, l'excellence des matières premières, la volonté de perpétuer les recettes alentejanas et la salle de restaurant décorée avec bon goût, faisant une allusion constante à l'Alentejo rural, nous invite à y revenir souvent.

Il y a plus de 30 ans dans une des rues typiques d'Arraiolos est née une taverne qui bien qu'étant populaire gagna une notoriété plus importante lorsque José Manuel Poeiras Severino s'est approprié l'espace pour le transformer en un restaurant typique *alentejano* avec une touche de génie. Ce trait de génie est dû au maître de maison excellent dans l'art de bien recevoir et en servant avec maîtrise la gastronomie typiquement *alentejana*. Les installations sont un exemple de simplicité et de bon goût: une vaste salle décorée avec des instruments agricoles, un sol en tomettes rustiques et des tables couvertes avec de jolies nappes blanches.

La cuisine est faite de saveur maison avec des produits de grande qualité. Les entrées froides sont nombreuses: les seiches, les oreilles de porc, les piments rôtis, les œufs de cailles, les fèves, le poulet rôti, tous à la vinaigrette, le jambon cru et les pois chiches à la morue; parmi les entrées chaudes, nous distinguons les champignons grillés, les œufs pochés avec une sauce tomate et les œufs brouillés avec les asperges. La carte est vaste par rapport à la viande de porc noir de *montado* offrant: les testicules de porc aux champignons, les rognons grillés, les petits péchés mignons à la mode Alpendre et la viande de porc

Plat emblématique

Les champignons et toutes les variétés d'asperges en saison, surtout en migas, et le dessert de sericá, dont le parfum fait saliver les esprits les plus spartiates. Un plat à consommer sans modération.

noir *alentejana*; le mouton de *montado*: les côtelettes frites avec les *migas* de pommes de terre et les côtelettes à la mode Alpendre avec les *migas* d'asperges; le veau de *montado*: le bifteck à la casserole, la pièce de veau avec les *migas* à la menthe et le bifteck grillé. Au chapitre des poissons, nous avons l'*açorda* d'œufs de poisson avec le *caçã* frit, la morue grillée à la mode Alpendre, le *caçã* avec les palourdes et le riz de tomates avec les chinchards frits. Dans le menu, les *migas* sont à l'honneur avec entre autres, celles de morue, celles de saucisson, celles des *ganhões* (avec le rôti enveloppé de bacon). Parmi les spécialités de la maison, nous avons encore les pâtes au poisson, le riz de morue, le gaspacho *alentejano* avec les chinchards frits, l'*açorda* à *alentejana* et les petites pâtes du pot-au-feu de pois chiches.

Pour les desserts, les pâtisseries conventuelles et régionales, le *pastel de toucinho*, le *pão de rala*, l'*encharcada*, la *sericá* avec les Prunes d'Elvas AOP, confectionnée par les doigts de fée de dona Fátima.

Une excellente cave majoritairement *alentejana*. Le service est attentif et sympathique.

O Alpendre Restaurant Typique

Adresse Rua Serpa Pinto, n° 22, 7040-014 Arraiolos
Téléphone +351266419024 Site Internet **Courriel** rest.alenpendre@gmail.com **GPS** 38.723454, -7.988803 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaires** 12h00-15h30; 19h00-24h00 **Jour de Fermeture** Le lundi soir **Capacité** 70 personnes **Parking** Sur la voie publique **Prix Moyen** 25 € **Non-fumeur** • Réseau **WiFi** disponible



O Espiga

La qualité du service, les matières premières et la saveur que l'on devine à chaque coup de fourchette pour la cuisine de la région faite comme l'exige la tradition, cela n'a pas de prix et s'apprécie à sa juste valeur.

O Espiga est un restaurant accueillant et bien situé le cœur de la localité de Borba, disposant d'un bar avec un comptoir en briques et des étagères décorées avec les vins millésimés faisant les honneurs de la maison. La salle de restaurant rustique et typiquement *alentejana*, ayant pour thème de décoration des vins de la région en petites bouteilles des années 70 et 80, utilisées comme décoration dans les centres de table, elles sont une invitation à mieux connaître ce qui se fait de meilleur dans la région dans cette ancienne cave à vins où le restaurant est venu s'établir. L'atmosphère créée par le couple Isaura et Joaquim Espiguinha est agréable, elle cuisine et il s'occupe du service en salle depuis 1986. La cuisine est tout à fait régionale et elle conjugue la simplicité avec la qualité. Dans le menu suffisamment diversifié, nous trouvons pour les plats du jour, par exemple, le ragoût de mouton à l'*alentejana*, le pot-au-feu de pois chiches à *ganhão*, les *migas* de morue avec le pouliot et la morue grillée sur une tuile. Dans le domaine des entrées

et des hors-d'œuvre, nous avons les beignets de morue, les petits rouleaux de viande, la *farinheira* frite ou rôtie et la *cacholeira* au four. En ce qui concerne les fruits de mer, nous trouvons entre autres, les crevettes frites à la mode de la maison, les crevettes sauvages cuites et les petites gambas à l'ail. Pour les poissons, nous distinguons les petits calamars avec des petites gambas, les languettes de seiche frites, les seiches grillées, le *caçã* aux palourdes et l'espadon aux oignons. Pour les viandes, nous pouvons conseiller la brochette de veau avec des crevettes, les côtes levées grillées, les plumes de porc noir, le mélange de viande grillée à la laboureur et les secrets de porc noir grillés. Pour les desserts faits maison et avec maîtrise, nous trouvons les irrésistibles suggestions comme la *sericaia* avec Prunes d'Elvas AOP, la mousse de chocolat et le pudding. La cave est importante avec surtout des vins de l'Alentejo. Le service est attentif et sympathique.

Plat emblématique

Le mouton rôti dans un four au feu de bois et les migas avec les travers de porc aromatisés l'ail avec des petits morceaux de saucisson et de lard sont un délice pour les amateurs de la cuisine traditionnelle alentejana confectionnée à la mode ancienne.

O Espiga Restaurant Familiar

Adresse Rua Silveira Menezes, n.º 2, 7150-144 Borba **Téléphone** +351268894244 **Courriel** espigajoao_25@hotmail.com **GPS** 38.806514, -7.456464 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaire** 12h00-15h00; 19h00-23h00 **Jour de Fermeture** Le dimanche **Capacité** 47 personnes **Parking** Aisé sur la voie publique **Prix Moyen** 12,50 € **Non-fumeurs** • **Réseau WiFi disponible**



O Garfo

Le service des vins, sous la responsabilité du maître de maison, sommelier de métier, a une importance décisive pour le repas parce qu'en plus de conjuguer le vin avec la nourriture, il permet de le boire à la température adéquate et dans des verres appropriés.

Ce petit restaurant situé dans une rue discrète près de la place, Praça do Giraldo, au cœur d'Évora, se distingue par son atmosphère familiale, sa cuisine traditionnelle et son service compétent tout comme pour les vins aux mains d'un sommelier professionnel qualifié. Ce restaurant a d'abord ouvert comme brasserie en 1976, dix ans après, il est devenu un restaurant de cuisine traditionnelle, grâce aux propriétaires Leontina et João Marques, elle en cuisine et lui en salle. Tous les deux des professionnels qualifiés ayant terminé le cours de l'école d'hôtellerie et de tourisme de Lisbonne. La salle est accueillante avec un sol en tomettes, des murs blancs, des nappes rouges et blanches, des serviettes blanches et de beaux verres (type Bordeaux et Bourgogne) et une décoration sobre. Le menu change quotidiennement pour ne pas laisser les clients fidèles. Il

Plat emblématique

La soupe de cação est un plat qui résiste à la rotation quotidienne du menu, car il est l'orgueil de celle qui le cuisine au point de dire que c'est "le meilleur de l'Alentejo" et parce qu'il rencontre la préférence des clients qui se délectent de la richesse des arômes et des saveurs de cette spécialité de la maison.

s'ouvre sur les hors-d'œuvre typiquement *alentejanos*: le pain *alentejano*, les Olives en Conserve d'Elvas et de Campo Maior AOP, la dégustation d'Huile d'Olive de Moura AOP de production biologique. Pour les entrées, les plats typiques et de confection *alentejana*, comme presque tous les desserts, et les plats qui sont faits avec des produits *alentejanos*. De bons ingrédients, une cuisine solide, des saveurs bien définies que ce soit pour les œufs brouillés avec les asperges, les champignons rôtis et les petits pieds de porc à la coriandre, en passant par la soupe de *cação* et le ragoût de mouton qui font partie des plats de tous les jours, les *migas* d'asperges avec de la viande de porc frite, le mouton rôti au four, les haricots avec les os de *suã* et pour les desserts, le *pão de rala*, le gâteau *rançoso*, le pudding du couvent dos Loios et un dessert au vinaigre. Une bonne cave avec des vins, dégustation au verre choisi par le sommelier.

O Garfo Restaurant Familiar

Adresse Rua de Santa Catarina, n° 13-15, 7000-516 Évora **Téléphone** +351266709256 **Courriel** restaurante.garfo@hotmail.com **GPS** 38.571972, -7.911236 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaire** 12h00-15h00; 19h00-22h00 **Jour de Fermeture** Le dimanche **Capacité** 25 personnes **Parking** Public dans les environs **Prix Moyen** 18 € **Non-fumeur**



O Pátio da Oliveira

On peut déjeuner avec ce qui se fait de meilleur dans la région dans une atmosphère tranquille. Idéal pour qui apprécie déguster la cuisine régionale dans une salle confortable.

Sur l'une des places principales de Mourão, il existe un restaurant qui se distingue rapidement grâce à la qualité des mets préparés sous la supervision de Salvador Acabado. Il reprit ainsi un commerce qui était déjà dans les mains de sa famille depuis des décennies. Les installations sont un exemple de simplicité et de bon goût, en commençant par la salle d'entrée avec les plafonds en coupole disposant de belles proportions. Le comptoir de service est surmonté d'anciennes faïences en blanc et bleu comme on n'en fait plus aujourd'hui et l'espace est décoré par un beau tapis d'Arraiolos. Dans une deuxième salle, on trouve une ancienne cheminée, rénovée permettant de réchauffer les nuits et les journées plus froides ainsi que certains tableaux et objets faisant allusion à la tradition agricole régionale. La cuisine est faite de saveurs maison avec des produits de grande qualité puisque la carte présente un menu au prix fixe de 10 € ce qui permet au client

de choisir après les hors-d'œuvre et le potage, le plat du jour variant en fonction de la saison. Pour les poissons, nous pourrions choisir l'*açorda* à l'ail avec de la morue et des œufs, la morue maison et la morue cuite avec des pois chiches; pour les viandes, en grande partie d'origine *alentejana*, nous pourrions opter pour les plumas de porc noir avec des frites, la viande de porc à *alentejana* et les *migas alentejanas* avec la viande de bassine. Pour les desserts, compris dans le prix fixe du menu, nous proposons des desserts conventuels et régionaux: l'*encharcada* de Mourão, le pudding aux œufs, le *manjar real*, les îles flottantes, qui sont excellentes ainsi que la tarte à l'orange, la mousse de chocolat, la *serradura* et le pudding au lait condensé. La carte des vins est à 100% *alentejana*. Le service est attentif et efficace.

Plat emblématique

L'açorda à l'ail avec la morue et les œufs, confectionné avec de la coriandre hachée et une touche de pouliot qui lui confère un arôme inoubliable.

O Pátio da Oliveira Restaurant Familiar

Adresse Praça da República, n.º 14, 7240-233 Mourão **Téléphone** +351266586282 **Site Internet** **Courriel** xarez-monsaraz@hotmail.com **GPS** 38.383131, -7.343747 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaire** 11h00-15h00. Le samedi: 11h00-15h00; 19h00-22h00 **Jour de Fermeture** Le jeudi **Capacité** 40 personnes **Parking** Sur la voie publique **Prix Moyen** 15 € **Non-fumeur**



O Pelourinho

La possibilité pour qui le désire de manger des fruits de mer frais à l'intérieur de l'Alentejo, que ce soit des gambas à l'ail, du riz au homard ou de tourteau, entre autres, et ce toujours avec une touche rappelant les assaisonnements de la région.

Le restaurant, o Pelourinho, est installé dans une maison typiquement *alentejana*, au cœur de la localité d'Arraiolos. Il a ouvert ses portes au début des années 2000 et a tout de suite séduit ses clients par une cuisine simple, bien faite et quelques propositions intéressantes de fruits de mer et de poissons, peu fréquentes dans la région. Il dispose d'une salle ample avec un sol en tomettes rustiques et de grandes fenêtres et un des murs est décoré avec la reproduction d'une place *alentejana* et des arcades en tuiles. Un grand aquarium pour les fruits de mer attire l'attention immédiatement à l'entrée ainsi que les plats en cuivre pour les *cataplanas* accrochées derrière le comptoir qui se trouve bien en vue à côté de la cuisine. C'est là que dona Adelaide dicte la loi et de ses mains sortent les arguments les plus convaincants pour aimer ce lieu. Le menu est diversifié et démarre avec des entrées délicieuses comme les salades de poulpe, d'œufs de caille, de piments, de pois chiches avec de la

morue, des champignons, des saucissons baguette rôtis, des *farinheiras* rôties et des œufs brouillés.

Parmi les plats principaux, nous distinguons les fruits de mer, le riz de homard, les crevettes cuites, le tourteau, les gambas à l'ail et le plateau de fruits de mer; pour les poissons, le riz de lotte, les pâtes au poisson, la morue à la braise ou à la façon maison, les petits chinchards avec un riz à la tomate et les petites seiches à l'*Algarvia*. Parmi les viandes, les propositions sont irrésistibles, les tranches d'ail avec la viande frite, les *migas* de tomate avec la viande de bassine et les *migas* à la coriandre ou aux asperges avec les plumas, en plus, du steak et des côtelettes de veau ou de mouton, grillés au charbon de bois.

Tous les desserts sont maison et exécutés avec maîtrise comme le prouve le délice de fromage blanc, le petit lard d'Arraiolos, la *sericá*, le pudding aux œufs et les îles flottantes. Bonne cave avec préférence pour les vins *alentejanos*.

Plat emblématique

En dehors des fruits de mer, il existe une spécialité dépassant toutes les autres dans les commandes: le mouton à la casserole à la mode Pelourinho. La viande est cuite à l'étouffée doucement et longtemps dans le vin blanc avec des oignons en quantité généreuse, du persil et du laurier. Ce plat est une surprise très agréable.

O Pelourinho Restaurant Familiar

Adresse Rua Cunha Rivara, n° 9, 7040-033 Arraiolos **Téléphone** +351266419070 **Site Internet** **Courriel** pelourinhoarraiolos@gmail.com **GPS** 38.724631, -7.985013 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaire** 12h00-22h00 **Jour de Fermeture** Aucun **Capacité** 70 personnes **Parking** Sur la voie publique **Prix Moyen** 20 € **Non-fumeur** • **Réseau WiFi disponible**



Os Arcos

Les amateurs de la chasse trouveront ici un refuge grâce aux provisions faites en temps utile et toujours présentes sur la carte ainsi qu'aux soins apportés à leur conservation, et ce jusqu'au moment où ces spécialités seront confectionnées suivant les recettes traditionnelles.

L'accès principal à la salle de restaurant se fait par le café, à l'atmosphère simple et dépouillée comme c'est le cas dans ce type d'établissement et surtout dans les zones rurales. La salle de restaurant est également sans prétention, mais très accueillante avec différents tons de granit au sol, des nappes rouges protégées par d'autres nappes blanches en papier, de la vaisselle régionale, des photos évoquant l'Alentejo décorant les murs et un grand rideau rouge dans le fond de la salle. Mais ce qu'il y a de meilleur dans le restaurant, c'est l'accueil chaleureux et la nourriture appétissante que Patrícia et Manuel Rodrigues, les propriétaires, offrent à leurs clients dans une ambiance familiale et décontractée. La nourriture est simple, abondante et savoureuse confectionnée avec les produits de la région et le savoir culinaire hérité des générations antérieures exactement comme si on

était à la maison. Il n'y a ni artifice, ni secret, si ce n'est les doigts de fée pour la cuisine de la propriétaire. Parmi les entrées nous avons le pain *alentejano*, les olives, les grattons, le saucisson, le paio, les petits fromages de brebis et les fromages d'Évora et de Nisa, tous les deux AOP. Le plat le plus emblématique est celui des *migas* aux asperges avec la viande de porc frit, mais la soupe de *cação*, la raie à la mode "Arcos" frite et parfumée à la coriandre, le mouton et le sanglier rôtis au four avec des haricots noirs, le cerf également rôti avec des haricots blancs et le mouton cuit à la braise avec une sauce à l'huile d'olive et à la coriandre sont des mets également appréciés. La *sericaia* avec les Prunes d'Elvas AOP se distingue parmi les desserts maison. Une petite cave avec une demi-douzaine de références de l'Alentejo et deux ou trois *vinhos verdes*.

Plat emblématique

Les migas d'asperges avec la viande de porc frit, un ex-libris de la cuisine alentejana, sont particulièrement appréciées dans ce restaurant à cause du pain, des asperges, de la viande et de l'assaisonnement.

Os Arcos Restaurant Familiar

Adresse Rua 31 de Janeiro, n°12, 7490-105 Cabeção **Téléphone** +351266447543 **Courriel** manuel-brodrigues@hotmail.com **GPS** 38.954156, -8.073062 **Moyens de Paiement** Nous n'acceptons pas les cartes bancaires **Horaires** 12h00-15h00; 19h00-22h00 **Jour de Fermeture** Aucun **Capacité** 60 personnes **Parking** Aisé sur la voie publique **Prix Moyen** 17 € **Non-fumeur**



Restaurante da Pousada Castelo de Estremoz

L'édifice en soi nous transporte vers une époque de l'histoire. Il est décoré avec un mobilier ancien, surtout du XVIIe et XVIIIe siècle avec de nombreuses pièces d'art représentant un authentique patrimoine national en exposition.

Prendre un repas dans un château se révèle être toujours une expérience inoubliable. Dans la Pousada Castelo de Estremoz, un édifice construit par le roi D. Dinis pour la reine Santa Isabel, il est également synonyme d'une table noble et d'un service en accord avec la grandeur des lieux.

La salle de restaurant est remplie d'antiquités, par exemple, une tapisserie flamande du XVIIe siècle qui recouvre un des murs, un vase de porcelaine de la dynastie Qing, décoré en bleu et or sur un guéridon ou des appliques aux murs en bois polychrome et doré du XVIIIe siècle. L'atmosphère suggère des plats dignes de la royauté et le chef s'exécute en étant généreux dans les portions tout comme pour la primauté des produits utilisés. La carte nous offre pour les entrées un choix entre les œufs brouillés avec les asperges sauvages de la serra d'Ossa et la tuile de pain *alentejano* et les gambas aux setas (champignons) à l'huile d'olive et à l'ail passé à la poêle et une sélection de saucisson avec des morceaux de pommes rôties. Parmi les soupes nous avons,

l'*açorda alentejana* avec un œuf poché et la soupe de tomates avec les saucissons et un œuf poché. Quant au hors-d'œuvre, ils sont irrésistibles, les petits poissons du potager (haricots frits), les œufs de caille pochés et les champignons farcis à la *farinheira*. Parmi les plats principaux, il existe un compromis entre les poissons, les viandes et des options végétariennes. Par exemple la morue dorée, le traditionnel *cação* à la coriandre, l'aubergine farcie au Fromage de Nisa AOP et à l'origan, la perdrix à l'étouffée dans un petit pot en argile avec des oignons et des marrons, le jarret de porc glacé au miel et passé au four avec des pommes de terre sautées, des oignons ou le médaillon de bœuf avec du jambon cru croquant et le pudding de légumes gratinés. De bons desserts régionaux, parmi lesquels se distingue le pudding à l'eau d'Estremoz. Une cave soigneusement choisie sur base des vins de l'Alentejo et les quelques références d'autres régions. Le service est efficace et délicat.

Plat emblématique

Le jarret de porc glacé au miel passé au four avec des pommes de terre sautées, des oignons est succulent et fait partie des plats les plus choisis. Le pudding à l'eau d'Estremoz est un met unique.

Restaurante da Pousada Castelo de Estremoz

Restaurant Traditionnel

Adresse Largo de D. Diniz, 7100-509 Estremoz
Téléphone +351268332075 **Site Internet** **Courriel** guest@pousadas.pt **GPS** 38.842183, -7.592283
Moyens de Paiement Nous acceptons les cartes bancaires **Horaire** 13h00-15h00; 19h00-22h00. Vendredi et samedi soir: 19h30-22h30 **Jour de Fermeture** Aucun **Capacité** 89 personnes **Parking** Privé **Accessibilité** Accès pour les personnes à mobilité réduite **Prix Moyen** 35 € **Non-fumeur** • Réseau **WiFi** disponible



Restaurante da Pousada Convento de Arraiolos

La vue du restaurant et la terrasse qui donne sur les champs alentejanos, même quand la pousada est complète, nous avons l'impression d'être les seuls hôtes à profiter de la tranquillité de cet espace.

Pour toute personne désirant profiter de la tranquillité de l'Alentejo, vous aurez la certitude d'avoir choisi le bon endroit à la Pousada Convento de Arraiolos. Même lorsque la Pousada affiche complet, les convives peuvent profiter des délices du lieu dans un repos mérité tout en bénéficiant d'une vue sur la campagne dans la salle de restaurant minimaliste. L'élément décoratif central est le retable du XVIIe siècle représentant la dernière cène. La carte fait l'objet d'une attention toute particulière de la part du chef, Elisabete Velez, qui s'est penchée sur les mets préparés par les sœurs qui habitaient ce couvent. Ainsi, elle a recueilli quelques-unes des recettes parmi lesquelles le pigeon effiloché et le *pastel de toucinho*, deux échantillons d'une vaste carte. Pour les soupes, nous conseillons celle de cresson, celle de tomate à l'*alentejana* avec un œuf de caille sur le plat ou le velouté de *mogango* avec des amandes effilées. Pour les entrées, nous distinguons - celles typiques de la maison comme la trousse de fromage crémeux au miel de romarin, le pigeon sauvage effiloché avec des prunes vertes et cannelle ou le duo d'asperges

Plat emblématique

Le pigeon sauvage à la prune et à la cannelle, un met créé par les sœurs qui habitèrent le couvent, aujourd'hui transformé en pousada. Le pastel de toucinho est également très célèbre, car il est fait à base d'œufs et d'amandes.

enroulées dans du petit lard fumé et avec une sauce à l'estragon. Deux hors-d'œuvre irrésistibles, la pâte de tomates à l'origan, le thon avec un duo de piment et de pouliot et le boudin noir à l'ananas.

Une carte équilibrée qui offre encore dans le chapitre des poissons et des fruits de mer: une tranche de saumon avec une purée de citron vert et une *pomme* de brocolis, la tranche de *cação* avec son hachis parmentier à la tomate, le bouillon de pouliot fraîche et la *tiborna* de morue. Pour les viandes, nous avons la cuisse de poulet fermier à la vapeur avec son riz de pignons, les joues de porc *alentejano* et son duo aux patates douces et épinards ou l'agneau à l'huile d'olive avec les *pommes* de terre petite casserole et le sirop de coings. Pour terminer le repas, nous avons un plateau de fromages portugais et quelques-uns des échantillons de la pâtisserie conventuelle régionale, parmi lesquels se distinguent le *pastel de toucinho* et le *pão de rala*. Une cave excellente centrée sur l'Alentejo. Le service est efficace et sympathique.

Restaurante da Pousada Convento de Arraiolos Restaurant Traditionnel

Adresse Pousada Convento de Arraiolos, Vale das Flores 7044-909 Arraiolos **Téléphone** +351266419340 Site Internet **Courriel** guest@pousadas.pt **GPS** 38.732000, -7.988717 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaire** 13h00-15h00; 19h00-22h00. Le vendredi et le samedi soir: 19h30-22h30 **Jour de Fermeture** Aucun **Capacité** 86 personnes **Parking** Privé **Accessibilité** Accès pour personnes à mobilité réduite **Prix Moyen** 35 € **Non-fumeur** • Réseau **WiFi disponible**



Restaurante da Pousada Convento de Évora

Plus-value: l'espace. Déjeuner ou dîner dans le cloître d'un ancien couvent est une expérience inoubliable, en particulier la nuit quand le cloître – un élément de la décoration par excellence – est illuminé.

Le restaurant de la Pousada Convento d'Évora est situé à deux pas du temple de Diane au centre d'Évora, ville classée patrimoine mondial de l'humanité par l'UNESCO. Ce restaurant accueille le visiteur avec une originalité, car la salle de restaurant est installée dans le cloître qu'autrefois les moines parcouraient dans leur méditation dévote.

La salle bénéficie de la lumière extérieure avec d'excellentes vues sur le patio avec ses orangers et quelques pierres de l'époque romaine qui donnent à cet espace une touche d'histoire. Les tables avec des nappes blanches et bleues sont en harmonie avec les tons des chaises confortables ainsi qu'avec ceux des panneaux de faïence qui décorent l'espace et furent prêtés par le musée d'Évora. L'atmosphère du lieu est sophistiquée, mais sans prétention. La carte est particulièrement bien élaborée si l'on tient compte de l'équilibre entre les propositions plus substantielles des viandes de la région et d'autres plats plus légers pour les amateurs de poissons ou les végétariens, et ce sans pour autant ne jamais perdre les arômes et les saveurs locales.

Parmi les suggestions du chef, il faut

Plat emblématique

Les joues de porc au vin rouge. Il s'agit d'un plat classique alentejano qui est respecté à la lettre. Les viandes sont choisies avec soin tout comme le temps de confection de ce plat mijoté avec la graisse du porc ce qui permet d'obtenir un met qui fond dans la bouche au premier coup de fourchette.

distinguer les soupes, l'açorda à la coriandre avec de la morue et un œuf poché ou la traditionnelle soupe de tomates avec les saucissons régionaux et un œuf poché également; pour les entrées, la brochette de sanglier et les œufs brouillés aux asperges sur une tuile de pain *alentejano*.

Pour les plats principaux, nous distinguons le *risotto* de champignons des bois avec du Fromage de Nisa AOP à l'attention des végétariens; pour les viandes, les médaillons de sanglier avec les *migas* d'asperges sauvages et à la coriandre, la fricassée de poulet, les joues de porc confites dans le vin rouge avec un duo de purées de pommes et de citrouille, le thon avec les *migas* à la coriandre et le rôti de morue à l'huile d'olive et à l'ail, avec une purée de pommes de terre et une tapenade d'olives noires.

Pour terminer un buffet de desserts régionaux, des fruits, des fromages portugais et la pâtisserie conventuelle et les typiques *pão de rala* et les *queijadas* d'Évora. Une cave soigneusement choisie sur base des crus de l'Alentejo et les quelques références d'autres régions. Le service est efficace et délicat.

Restaurante da Pousada Convento de Évora

Restaurant Traditionnel

Adresse Largo Conde Vila-Flor, 7000-804 Évora

Téléphone +351266730070 **Site Internet** **Courriel**

guest@pousadas.pt **GPS** 38.572666, -7.907016

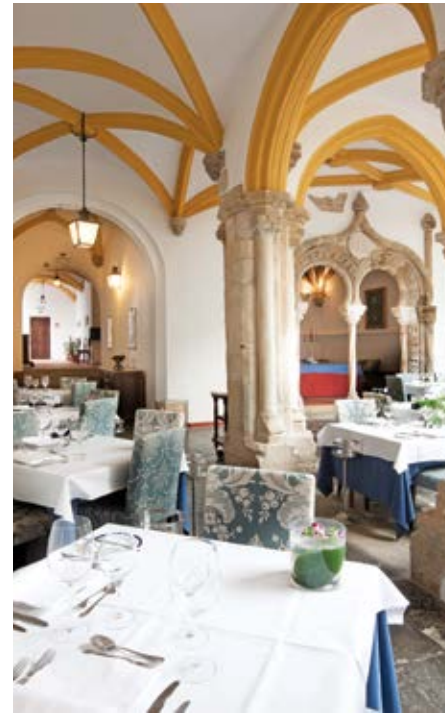
Moyens de Paiement Nous acceptons les cartes bancaires **Horaire** 13h00-15h00; 19h00-22h00.

Le vendredi et le samedi soir: 19h30-22h30 **Jour**

de Fermeture Aucun **Capacité** 80 personnes

Parking Privé **Accessibilité** Installations pour les personnes à mobilité réduite **Prix Moyen** 35 €

Non-fumeur • Réseau WiFi disponible



Restaurante da Pousada Convento de Vila Viçosa

L'atmosphère intimiste et raffinée, quelque soit la saison de l'année, les convives se sentent comme des êtres uniques dans un espace singulier et rempli de légende à découvrir.

Le restaurant de la Pousada Convento de Vila Viçosa, est installé dans l'ancien Couvent Royal das Chagas de Cristo. D. Jaime le fit édifier au XVII^e siècle et aujourd'hui il est une ode aux saveurs typiques de la cuisine *alentejana*. La salle de restaurant, où se trouvait auparavant le réfectoire des religieuses, est très accueillante avec un sol en tomettes de l'époque, des plafonds en coupole, des frises de ton ocre que l'on retrouve sur les chaises. Un décor classique et intemporel comme la carte proposée qui s'ouvre sur les irrésistibles soupes de pois chiches à la morue ou la soupe de tomates avec du saucisson et un œuf poché. Par la suite, nous avons les entrées: l'omelette aux asperges sauvages, les croquants de fromage de brebis crémeux et les prunes en sirop, le lapin avec une sauce aux fruits rouges et une sélection de saucisson, de jambon cru et de fromage. Pour les hors-d'œuvre, on a parié sur les produits régionaux: le saucisson rôti sur le pain *alentejano*, la trilogie de piments rôtis, la tête d' Achard et les œufs brouillés avec la *farinheira* ou un *preguinho* (petit sandwich avec une escalope de porc) et

Plat emblématique

Le dessert Manjar das Chagas est fait avec les ingrédients traditionnels comme les œufs, le sucre et les amandes, mais aussi de la viande de lapin. L'histoire raconte qu'il fut créé par des religieuses pour faire plaisir à la royauté qui finançait le couvent. Il continue à faire fureur aujourd'hui (même parmi les incroyables).

des œufs de caille.

Les saveurs authentiques se révèlent dans les plats de poissons, comme la morue dorée (suivant la recette de 1942 de la Pousada d'Elvas), le filet de *çação* frit à la coriandre; et pour la viande: les *migas* à *alentejana*, les *lagartos* de porc noir grillé avec une compote de tomates et des petits oignons confits sur une tranche de pain *alentejano* ou le mouton rôti avec des pommes de terre et les fanes de navets sautées. Les brocolis panés et le fromage de brebis crémeux avec une sauce tomate ou le gratin de pâtes (*farfalle*) avec les épinards font le bonheur des végétariens. Une excellente pâtisserie régionale parmi laquelle se distingue le typique *Manjar das Chagas*. Pour ceux qui préfèrent, nous avons les plateaux de fromages, parmi lesquels nous trouvons le Fromage de Serpa AOP et le Fromage de Nisa AOP), accompagné de fruits ou compote au choix. Les vins de l'Alentejo ont été choisis avec soin pour la cave tout en offrant d'autres crus d'autres régions du pays. Le service est efficace et sympathique.

Restaurante da Pousada Convento de Vila Viçosa Restaurant Traditionnel

Adresse Convento das Chagas-Terreiro do Paço, 7160-251 Vila Viçosa **Téléphone** +351268980742
Site Internet **Courriel** guest@pousadas.pt **GPS** 38.781650, -7.421400 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaire** 13h00-15h00; 19h00-22h00. Sexta e sábado ao jantar: 19h30-22h30 **Jour de Fermeture** Aucun **Capacité** 50 personnes **Parking** Privé **Accessibilité** Accès pour les personnes à mobilité réduite **Prix Moyen** 35 € **Non-fumeur** • **Réseau WiFi disponible**



Restaurante Panorâmico Amieira Marina

La terrasse qui comme l'intérieur du restaurant dispose d'une vue fabuleuse sur la marina, l'eau, l'horizon sans fin, quel que soit l'endroit où l'on pose le regard.

Érigé sur une colline dominant le grand lac du barrage de l'Alqueva, le restaurant panoramique Amieira Marina dispose d'installations modernes et confortables d'où l'on peut voir un des plus beaux et surprenants panoramas de l'Alentejo intérieurs et où l'on découvre le meilleur de la gastronomie régionale avec quelques plats innovateurs. La salle de restaurant dispose de grandes vitres, qui inondent l'espace de lumière naturelle et d'une terrasse comme si on se trouvait sur le pont d'un navire. Ce sont des espaces de bien-être qui nous invitent à profiter de repas tranquille et de conversation animée. La gastronomie est également appétissante parce qu'elle présente des saveurs modernes et raffinées sans pour autant décevoir celui qui cherche les plats typiquement *alentejanos*, soit avec une présentation plus attrayante soit dans leur version plus traditionnelle.

Le menu vaste est bien organisé et permet de satisfaire tous les goûts. Parmi les mets les plus demandés, les uns plus typiques que les autres, nous

distinguons : les entrées avec les œufs brouillés aux *silarcas* (champignons), la salade chaude de crevettes sur un lit d'asperges accompagnées d'une sauce à la mangue, l'*açorda* de tomates et le gaspacho; pour les plats principaux, les cannelloni de légumes gratinés à la sauce tomate, un plat pour les végétariens, le poule à *lagareiro*, les suprêmes de morue avec un gratin de pommes de terre et d'épinards, le mouton rôti avec les petites pommes de terre au four et la salade verte, les médaillons de bœuf gratiné au fromage, les petites longes de porc et la chasse (sanglier, perdrix et cerf); pour les desserts, l'irrésistible fromage blanc au miel avec des amandes effilées et grillées. La cave se concentre sur les vins régionaux. Le service est attentif et sympathique.

Restaurante Panorâmico Amieira Marina **Restaurant Contemporain**

Adresse Amieira Marina, 7220-999 Amieira, Portel **Téléphone** +351266611175 **Site Internet** **Courriel** restaurante@amieiramarina.com **GPS** 38.277444, -7.531872 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaires** 12h00-16h00; 19h00-22h00. Durant les mois de novembre à mars, le restaurant ferme du mardi au jeudi; le reste de l'année, il est ouvert tous les jours le midi et le soir, les vendredis, samedi et dimanche. Il est ouvert le reste de l'année lors des jours fériés et la veille de ceux-ci. **Capacité** 165 personnes **Parking** Privé **Accessibilité** Installations pour personnes à mobilité réduite. **Prix Moyen** 24 € **Non-fumeur, sauf en terrasse • Réseau WiFi disponible**

Plat emblématique

Les suprêmes de morue avec le gratin de pommes de terre et d'épinards, un plat qui a toute une histoire parce qu'il fut créé dans ce restaurant. Les clients le choisirent comme le favori parce qu'il est délicieux et très appétissant.



Sol Poente

En plus de la cuisine avec les produits, les arômes et les saveurs typiques de l'Alentejo, nous soulignons la cave avec une excellente sélection de vins alentejanos et un service exemplaire assuré par trois sommeliers offrant une harmonie parfaite entre les vins et les mets.

Situé à l'entrée de la ville sur le chemin de l'autoroute à peu près 1,5 kilomètre des remparts, l'Évora Hotel dispose d'un restaurant qui surprend par ces vastes installations confortables et accueillantes avec un menu s'inspirant de la véritable gastronomie régionale *alentejana*. La salle de restaurant du Sol Poente se trouve dans le prolongement du hall d'entrée et de la réception. La délimitation des espaces est faite par des parois de verre, ne brisant pas la continuité du hall et offrant une agréable sensation de liberté renforcée par la lumière naturelle qui pénètre dans la salle de restaurant par les grandes baies vitrées. C'est un lieu où l'on se sent bien et les habitants d'Évora l'ont bien compris et ils s'y rendent chaque fois plus nombreux. Mais ce qui attire ses clients locaux, c'est la cuisine du Sol Poente, en particulier le buffet pour le déjeuner du lundi au vendredi avec la table des entrées et

les salades régionales, les soupes, les plats principaux, un de poissons et l'autre de viande, les desserts et les boissons en incluant le vin, les sodas, l'eau et le café (le week-end et au dîner les prix augmentent légèrement). Dans le service à la carte, il existe beaucoup de propositions alléchantes, comme la sélection des entrées régionales, l'*açorda aveugle* avec un œuf poché, la soupe de *cação*, le rôti de Viande de Porc *Alentejano* AOP avec les *migas* d'asperges vertes, les côtelettes de mouton sautées avec une feuille de menthe et le steak de Viande Mertolenga AOP frit à l'ail. Pour les desserts, la pâtisserie régionale s'impose comme: l'*encharcada*, la *sericá* avec des Prunes d'Elvas AOP, le riz au lait et d'autres gourmandises. Une bonne cave se concentrant sur les vins de l'Alentejo.

Plat emblématique

La cuisine du Sol Poente se distingue par la qualité des produits et l'excellence de la cuisine offrant des plats véritablement régionaux avec une présentation soignée et pour cette raison la carte est emblématique.

Sol Poente Restaurant Traditionnel

Adresse Évora Hotel, Avenida Túlio Espanca, Quinta do Cruzeiro, 7002-502 Évora **Téléphone** +351266748800 **Site Internet** evorahotel.pt **Courriel** comercial@evorahotel.pt **GPS** 38.563756, -7.932928 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaires** 12h30-15h00; 19h30-22h00 **Jour de Fermeture** Aucun **Capacité** 250 personnes **Parking** Privé **Accessibilité** Installations pour personnes à mobilité réduite **Prix Moyen** 20 € **Non-fumeur • Réseau WiFi disponible**



Solar da Vila

L'honnêteté avec laquelle la cuisine est confectionnée et les produits de la chasse attirent les clients de tous les coins du pays. La dévotion que Dona Francelina consacre à la cuisine est notoire, car en fait c'est sa passion d'aujourd'hui. Autrefois, elle la consacrait à la mode. Cette nouvelle passion se remarque dans les saveurs du palais aussi bien que dans les plats qu'elle nous présente.

Cet endroit se présente comme un café et un restaurant et les deux définitions lui sont très seyantes. Il est installé dans une grande maison traditionnelle *alentejana*, chaulée avec des bords bleus autour des fenêtres et des portes et il offre deux espaces distincts: le café proprement dit où l'on peut déguster des petits en-cas et lire le journal dans une atmosphère informelle et familiale et la salle de restaurant plus sophistiquée, mais maintient l'aspect pittoresque avec les lambris en faïence, les murs blancs, un meuble imposant traditionnel et des panneaux de faïence évoquant l'époque de la moisson.

Le menu est vaste et surprend surtout en ce qui concerne les spécialités- c'est-à-dire la chasse. Que ce soit: le riz de lièvre, le ragoût de sanglier, de lièvre et de cerf, le sanglier et le cerf rôti au four et le lièvre avec les haricots blancs. Les *migas* représentent un autre des points forts de

Plat emblématique

Le ragoût de sanglier que dona Francelina, la propriétaire du restaurant, confectionne en accord avec la recette transmise par sa maman et sa grand-mère. Le secret magique est détenu par la cuisinière connaît le temps de cuisson à la casserole.

la maison, qu'elles soient aux asperges ou de pommes de terre et accompagne les viandes variées, toutes confectionnées en accord avec la tradition *alentejana*, sous la forme de *lagartos* de porc noir grillés ou de la viande de bouillon à titre d'exemple.

Pour le reste, nous distinguons parmi les favoris pour les entrées: les grattons, le *painho* de porc noir, le lapin à la vinaigrette, les champignons sautés, le foie et les escalopes à la vinaigrette; pour les plats principaux de confection *alentejana*: l'*açorda* de morue, la soupe de *cação*, la *feijoada* de seiches, les *abanicos* de porc noir, le mouton au four, le ragoût de mouton, les petits pieds de porc à la coriandre et les secrets de porc noir.

Pour les desserts maison, nous distinguons le pudding de miel, la tarte de fromage blanc, la *serradura* et le pudding d'amandes. La cave fait référence aux producteurs, presque tous *alentejanos*. Le service est sympathique et compétent.

Solar da Vila Restaurant Familiar

Adresse Rua da Esperança, n.º 25, 7490-072 Cabeção **Téléphone** +351933818943 **Site Internet** **Courriel** solardavila@hotmail.com **GPS** 38.955295, -8.078806 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaires** 08h00-02h00 **Jour de Fermeture** Le lundi **Capacité** 45 personnes (dans le café 80 personnes) **Parking** Aisé sur la voie publique **Prix Moyen** 12 € **Non-fumeur** • Réseau **WiFi** disponible



Solar dos Lilases

Le déjeuner se termine avec une liqueur faite maison à base de pouliot, de mûres, de feuilles de figuier et d'autres choses encore. C'est un cadeau de la maison qui est toujours à la disposition des clients. Cette liqueur est appréciée tout comme la sympathie du service.

Le restaurant est intégré dans l'hôtel dos Lilases, qui a ouvert ses portes en 2007 dans une ancienne demeure seigneuriale rénovée, tout en lui préservant ses caractéristiques et en lui rendant sa beauté et son charme d'antan. Le restaurant est un espace très accueillant et de la terrasse, on a une vue sur la vieille ville de Mora, la rivière et le *montado*. Les tables spacieuses sont disposées dans un alignement unique à côté des grandes baies vitrées avec des rideaux élégants, des nappes en tissu cossu, une belle vaisselle (Costa Nova) et une atmosphère tranquille et familiale avec une touche de romantisme. La cuisine confectionnée est *alentejana* avec une base de produits régionaux et une expérience culinaire très solide. Le menu est très bien structuré en présentant d'excellentes propositions dans tous les domaines qu'il s'agisse des entrées et des soupes, par exemple, les œufs brouillés avec les asperges vertes ou la *Farinheira* d'Estremoz et de Borba IGP, le Fromage

Plat emblématique

Les migas d'asperges avec la viande de bassine, il s'agit d'une viande assaisonnée avec de la poudre de piment et frite ou servie en alternative avec des viandes grillées – lagartos et languettes de porc noir.

d'Évora AOP, le bouillon de pigeons sauvages et la soupe de *beldroegas* avec du fromage de brebis; pour les plats principaux: la soupe de *cação*, l'*açorda* de morue avec un œuf, le poulpe à *lagareiro*, bien que n'étant pas de l'Alentejo, il est hautement apprécié, les joues de porc frites aux haricots, les *migas* d'asperges avec la viande de bassine et les *migas* do Abade, qui sont des *migas* de pain de maïs et légumes avec des petites sardines frites comme accompagnement. Les amateurs de la chasse peuvent se réjouir en saison avec le faisan et la perdrix en escabèche, le sanglier à la Solar, qui est cuit à l'étouffée avec des légumes et d'autres spécialités. Les desserts maison où l'on distingue la *sericaia* simple ou avec des Prunes d'Elvas AOP toujours présente sur la carte. Une cave centrée sur les vins locaux de l'Alentejo. Le service est attentionné et très sympathique.

Solar dos Lilases Restaurant Traditionnel

Adresse Rua de Santo António, n° 8, 7490-236 Mora **Téléphone** +351266403315 **Site Internet** **Courriel** geral@hotelsoldoslilases.com **GPS** 38.944148, -8.166801 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaires** 12h00-14h30; 19h00-21h30 **Jour de Fermeture** Le dimanche soir et le lundi **Capacité** 28 personnes (80 places supplémentaires pour des fêtes) **Parking** Privé **Accessibilité** Installations pour personnes à mobilité réduite **Prix Moyen** 18 € **Non-fumeur • Réseau Wi-Fi disponible**



Taberna Al-Andaluz

Il convient de souligner l'atmosphère provenant du lien entre l'architecture mudéjare et la décoration rappelant la culture taumachique, deux formes d'art ancrées dans la mémoire des peuples de la région.

Ce restaurant est installé en plein centre de Reguengos de Monsaraz et se caractérise par l'architecte de style mudéjar et par la décoration faisant allusion à la culture taumachique. Cette décoration offre une atmosphère joyeuse et décontractée, mais également intimiste et familiale. Le restaurant se compose de deux salles et d'un patio intérieur ouvert: la salle d'entrée est la plus sobre avec des couvertures et de la vaisselle *alentejana* sur les murs, des chaises confortables, des nappes blanches: la salle intérieure est plus typique avec des arcades, une colonne, de la vaisselle décorative et des tables arabes (une base en bois et des décorations faites à partir de faïence de verre), deux panneaux de faïence avec des motifs taumachiques, des portes et des chandeliers en fer forgé. Le patio est véritablement Al-Andaluz.

La cuisine s'inspire également de la nation Al-Andaluz correspondante au territoire de l'Alentejo, l'Algarve et l'Andalousie selon José Morgado, le propriétaire et le cuisinier du restaurant,

Plat emblématique

La soupe de poissons servis avec du pain et confectionné avec des morceaux de corvine, des oignons, de l'ail, des piments verts et rouges, des tomates, des branches de menthe de la rivière et du pouliot qui enchante l'odorat et le palais.

qui est diplômé en ingénierie agricole et en œnologie. Il utilise les produits de la région et les prépare suivant les recettes de sa mère et de ses tantes. Parmi ses spécialités, nous distinguons pour les entrées: le jambon ibérique aux glands, les salaisons de porc ibérique de l'Alentejo, les fromages de brebis de Reguengos et le Fromage de Serpa AOP, les grattons, diverses salades; pour les plats principaux, l'*açorda* à l'ail avec la morue ou le colin, l'*açorda* de tomate avec la morue, l'*açorda* de *caçã*, le mouton rôti au four, les *carrilhadas* de porc ibériques et le taureau de combat, le rôti de taureau de combat, la queue de taureau et suivant les saisons, le gaspacho de l'Alentejo et la lamproie à la mode du Guadiana; pour les desserts: la *sericaia* avec les Prunes d'Elvas AOP, l'*encharcada* et le gâteau *rançoso*, trois icônes de la pâtisserie conventuelle. La cave se compose uniquement de vin de l'Alentejo et presque tous (à 90%) de la région de Reguengos de Monsaraz.

Taberna Al-Andaluz Restaurant Typique

Adresse Rua 1º de Maio, nº 39 Frente, 7200-363 Reguengos de Monsaraz **Téléphone** +351266519362 et +351965639028 Site Internet **Courriel** tabernaandaluz@sapo.pt **GPS** 38.425280, -7.536247 **Moyens de Paiement** Nous acceptons uniquement les cartes de débit portugaises **Horaire** 12h30-15h00; 19h30-22h00 **Jour de Fermeture** Le dimanche, sauf il coïncide avec un jour férié **Capacité** 30 personnes **Parking** Aisé sur la place centrale **Prix Moyen** 18 € **Non-fumeur** • Réseau **WiFi disponible**



Xarez

Le restaurant offre la possibilité de déguster une collation à n'importe quelle heure du jour avec une vue magnifique sur la plaine de l'Alentejo. La tranquillité régnant au coucher du soleil en compagnie d'un bon vin de production locale est unique.

Le restaurant se trouve à l'intérieur du bourg et de ses remparts, le Xarez s'inscrit dans un cadre naturel d'une grande beauté si l'on tient compte des vues magnifiques que l'on voit à partir de la terrasse et de la véranda vitrée donnant sur la plaine avec les oliviers en pointillés comme un univers à perte de vue. Le restaurant est décoré avec simplicité, mais un bon goût extrême et se divise en trois espaces. La première salle, où l'on distingue les lambris de faïence dans les tons verts et blancs évoquant les anciennes habitations de la région; dans la véranda, le schiste ressort des murs en partie chaulés et la vue de la terrasse offre un paysage étourdissant. La cuisine a pour base des plats typiques et des hors-d'œuvre, elle est simple et soignée jusque dans les détails parce que le Xarez attire non seulement les clients désirant déjeuner ou dîner, mais aussi ceux qui désirent prendre seulement un thé ou un verre de vin en appréciant les magnifiques vues.

La carte n'est pas très étendue, mais elle est équilibrée afin que les saveurs *alentejanas* revisitées par Salvador Acabado aient une touche de modernité.

Plat emblématique

Les joues de porc noir à l'étouffée cuites au vin rouge sans aucune hâte et pendant des heures, servies avec du riz et des frites nous permettent de connaître les succulentes saveurs régionales.

Elle débute avec les traditionnelles entrées, le pain et les olives bien assaisonnées et est suivie par la soupe du potager. Pour les poissons, les plats habituels nous avons la morue et le poulpe à *lagareiro*; quant aux viandes, le steak de bœuf à la poêle et les joues de porc noir à l'étouffée. La liste des hors-d'œuvre est vaste avec plusieurs spécialités comme la tourte de lièvre avec une salade, la *farinheira* aux œufs brouillés et les *migas* d'asperges aux œufs en plus du plateau de salaisons variées. Parmi les fromages, nous avons le choix entre le fromage de la serra avec une compote, les fromages de chèvre ou de brebis fait et le fromage frais de brebis. Pour les desserts faits maison, plusieurs sont irrésistibles comme la *sericaia* avec les Prunes d'Elvas AOP, le gâteau de chocolat et le gâteau *rançoso*. Une bonne cave avec une prédilection pour les vins de l'Alentejo. Le service est efficace et familial.

Xarez Restaurant Familiar

Adresse Rua de Santiago, n.º 33, 7200-175 Monsaraz **Téléphone** +35126657052 **Site Internet** www.xarez-monsaraz.com **GPS** 38.444265, -7.380203 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaire** 11h00-17h30 de novembre à février. De mars à mai: 11h00-20h00. Le reste de l'année: 10h00-24h00 **Jour de Fermeture** Le mercredi soir et le jeudi **Capacité** 20 personnes **Parking** Sur la voie publique à l'entrée de la localité **Prix Moyen** 15 € **Fumeurs • Réseau WiFi disponible**



Alentejo Littoral

- 1 A Talha de Azeite
- 2 Arte e Sal
- 3 Casa Dos Bifes/HS SteakHouse
- 4 Chez Daniel
- 5 Dona Bia
- 6 O Josué
- 7 O Lavrador
- 8 O Tarro
- 9 Oásis
- 10 Pátio Alentejano
- 11 Porto das Barcas
- 12 Restaurante da Pousada Castelo de Alcácer do Sal
- 13 Tasca "O Bernardo"
- 14 Tasca do Celso



A Talha de Azeite

En plus de ses activités normales, le restaurant propose des repas à thème comme celui sur les vins et reçoit des groupes surtout pour les fêtes et assure un service de traiteur.

Le restaurant se situe dans la rue qui traverse Grândola du nord au sud, légèrement en recul dans un recoin qui donne accès au centre commercial de Grândola, auquel il appartient, situé entre les pompiers volontaires et la poste. On le voit au premier coup d'œil grâce à l'écriteau accroché un poteau à côté du trottoir et juste en face du restaurant avec son nom est le symbole bien visible: A Talha. Il s'agit d'un espace joyeux et accueillant consacré à la bonne cuisine de l'Alentejo Littoral.

Auparavant dans ce lieu, il existait un pressoir d'huile d'olive qui donna son nom à l'endroit tout comme le choix de son nom et du bidon, symboles et éléments de décoration dominants. Il existe des bidons sur le comptoir et dans la salle du restaurant, certains ont été transformés en armoire, vaisseliers ou armoires à vins et ils sont bordeaux et beige identique aux couleurs des nappes. Le menu est vaste et bien structuré, divisé en quatre catégories de plats: typiquement

Plat emblématique

Trois plats se disputent la primauté, lequel sera le meilleur: les migas gatas, les migas d'asperges avec la viande de bassine et le sanglier à l'étouffée avec les marrons. Tous les trois sont typiquement alentejanos.

*alentejanos, de confection alentejana, avec des produits alentejanos et autres. Tous ceux-ci sont élaborés avec maîtrise par le couple, Celina et Carlos Gonçalves depuis qu'ils ont ouvert le restaurant en 2005, elle se consacre à la cuisine et lui surtout au service en salle. Parmi les spécialités, nous avons pour les entrées: la tête de porc Achard, les asperges avec des œufs, du saucisson baguette de porc *do montado alentejano* et les œufs de cailles avec du *paio* de porc *do montado alentejano*; parmi les plats principaux: les *migas gatas*, le riz de couteaux, les *migas* d'asperges avec la viande de bassine, le sanglier à l'étouffée avec des marrons, la pièce de bœuf avec un riz aux haricots, le ragoût de mouton et les petits pieds de porc à la coriandre; pour les desserts, tous faits maison: la *sericaia* avec des Prunes d'Elvas AOP et le *toucinho do céu*. Une bonne cave *alentejana*. Le service est attentif et sympathique.*

A Talha de Azeite Restaurant Typique
Adresse Avenida D. Nuno Álvares Pereira, Centro Comercial O Lagar, 7570-239 Grândola
Téléphone +351269086942 Site Internet **Courriel** atalhadeazeite@hotmail.com **GPS** 38.176266, -8.566511 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaire** 12h00-22h00 **Jour de Fermeture** Le dimanche soir et le lundi **Capacité** 50 personnes **Parking** Sur la voie publique **Accessibilité** Installations pour personnes à mobilité réduite **Prix Moyen** 17 € **Fumeurs • Réseau WiFi disponible**



Arte e Sal

La localisation du restaurant mérite que l'on s'y attarde avec un vaste espace et une magnifique vue d'où s'impose le panorama de l'océan, séparé uniquement par la route. C'est une des haltes obligatoires sur le littoral alentejano.

Découvrir le littoral *alentejano* en voyageant par la route de la côte entre dunes et falaises avec l'océan comme vue est une aventure inoubliable pour les amoureux de la nature. Ils peuvent aussi se rassasier avec les saveurs de la cuisine régionale dans des restaurants très agréables comme celui d'Arte e Sal. Il se trouve au bord de la route, juste en face de l'océan à 2 km au sud de la plage de São Torpes et se distingue par les couleurs jaunes et blanches, les grandes baies vitrées ainsi que par l'espace réservé au stationnement des deux côtés du restaurant. À l'intérieur le sol est en tomettes, les plafonds en bois et la décoration simple, et le point d'orgue sont l'étal de poissons, la cave et la salle de restaurant inondée de lumière naturelle. Le menu se base sur le poisson et change constamment parce qu'il dépend de ce que l'océan peut offrir. Pour démarrer, nous avons quatre ou cinq recommandations provenant des possibilités offertes par les produits

Plat emblématique

L'açorda d'œufs de poisson avec des crevettes, une composition originale qui reflète l'influence de l'océan: le pain arrosé avec un bouillon de cuisson des œufs de poissons, de l'huile d'olive, de la coriandre et des crevettes, si simple et tellement délicieuse.

quotidiens du marché. Au chapitre des entrées, il y a des suggestions immuables comme les palourdes à *Bulhão Pato* ou les crevettes préparées de différentes manières et des suggestions occasionnelles, comme les oreilles de porc, la *meia desfeita*, les piments garnis à la mousse de morue ou les petites salades de poulpe et de morue. Pour les plats principaux, le poisson grillé est roi – le bar, le sargue, le rouget, l'empereur, la sole parmi les espèces de notre côte –, mais nous préparons d'autres plats en cuisine comme l'*açorda* de d'œufs de poisson avec des crevettes, le curry de crevettes, les pâtes au mérrou ou les spaghettis aux fruits de mer, par exemple. Sur le grill, nous préparons les meilleures viandes: la brochette de bœuf, la *presa* ou l'épaule de porc noir, la *picanha* et parfois le mouton. De bons desserts régionaux. Une cave avec une prédominance pour les vins de l'Alentejo et un choix de vins d'autres régions du pays.

Arte e Sal Restaurant Familiar

Adresse Praia de Morgavel, 7520-089 Sines
Téléphone +351269869125 **Site Internet** restaurante@arteesal.net **Courriel**
GPS 37,907901, -8,798280 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaires** 12h30-14h30; 19h30-22h00 **Jour de Fermeture** Le mercredi (de novembre à avril: fermeture le dimanche soir, les lundi et mardi) **Capacité** 70 personnes **Parking** Aisé à proximité du restaurant **Prix Moyen** 16 €
Non-fumeur • Réseau WiFi disponible



Casa dos Bifes/HS SteakHouse

Les vues sur le fleuve et sur l'océan nous transportent dans une atmosphère de détente de vacances même si on se trouve en plein hiver. La bonne cuisine est aussi une gâterie pour tous les sens.

Même si son nom prête à confusion, la Casa dos Bifes est un restaurant qui sert surtout de la cuisine *alentejana* et donne la primauté aux viandes, mais aussi aux poissons frais dont profitent les clients quotidiennement. Situé dans une des salles au rez-de-chaussée de l'unité hôtelière HS Milfontes Beach -, il offre une vue privilégiée aussi bien sur l'embouchure du Rio Mira que sur la plage océanique. La décoration est originale et a recours à des photographies en noir et blanc, un canapé et à d'autres objets de décoration *vintage*. Une grande barrique nous rappelle la production viticole de la région, elle est illuminée par le soleil qui traverse les grandes baies vitrées de cet espace accueillant avec une cheminée au fond de la salle et des taureaux en bois. La carte est vaste et équilibrée et s'ouvre sur les hors-d'œuvre, les olives, le pain typiquement *alentejano* et le Fromage de Serpa AOP. Pour les entrées de confection *alentejana*, suivent la salade du chef, les crevettes à l'ail et les palourdes à huile d'olive, à l'ail et à la

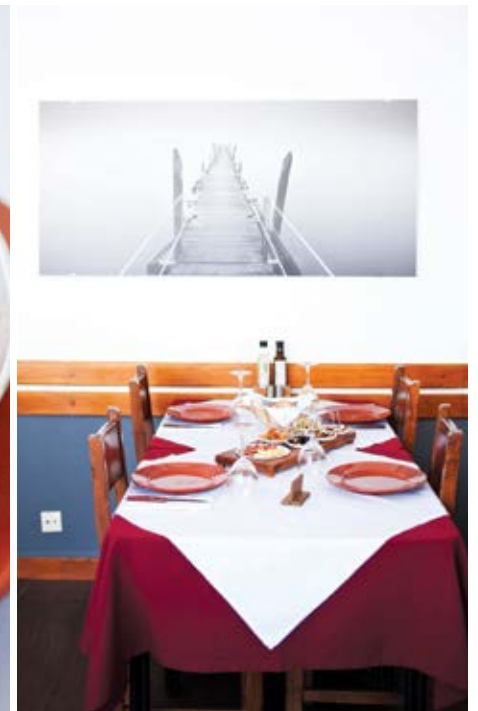
coriandre et il y a aussi un plateau de huit entrées comme le jambon cru et le *carpaccio* de poulpe. Les végétariens peuvent compter aussi sur un riz préparé avec une touche spéciale par le chef et les enfants ne sont pas oubliés avec un menu spécial. Pour les plats de poissons, les plus demandés sont le poulpe au four à l'huile d'olive et à la coriandre, la *cataplana* de poissons frais, le riz de couteaux; ces deux derniers plats se font sur commande; pour les viandes, vous pouvez choisir entre le steak de bœuf grillé, les petites escalopes de porc noir avec des champignons frais, la viande de porc à l'*alentejana*, le steak de bœuf au poivre vert, le steak de bœuf à la sauce au vin rouge et aux herbes aromatiques et le Chateaubriand à la sauce béarnaise. Tous les desserts traditionnels sont une perdition et en particulier, la *tigelada*, le fromage frais aux figues, le pudding de fromage frais et la *sericaia*. La cave est axée sur les vins locaux, mais avec de bons crus d'autres régions. Le service est efficace et sympathique.

Plat emblématique

Le carpaccio de poulpe pour la délicatesse des saveurs et la texture du mollusque, en plus des viandes cuisinées à partir de la race Limousine, une race française élevée au Portugal dans les meilleures pâtures.

Casa dos Bifes/HS SteakHouse Restaurant Familiar

Adresse HS Milfontes Beach, Avenida Marginal, 7645-272 Vila Nova de Milfontes **Téléphone** +351283990074 Site Internet **Courriel** geral@hsmilfontesbeach.com **GPS** 37.723467, -8.784109 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaires** 12h00-15h00; 19h00-22h30. Service de bar jusque 02h00 du matin et collations durant l'après-midi. **Jour de Fermeture** Aucun **Capacité** 32 personnes **Parking** Privé **Accessibilité** Accès pour personnes à mobilité réduite **Prix Moyen** 25 € **Fumeur et non-fumeur** • Réseau **WiFi** disponible



Chez Daniel

La terrasse avec la vue sur la lagune de Santo André, le poisson toujours frais encore meilleur principalement accompagné par le vin blanc de la propriété voisine avec l'appellation Herdade do Cebolal.

Ce restaurant est né en 1925 au bord de la plage en portant le nom de Miramar. À l'époque, il s'agissait d'une cabane typique où les pêcheurs venaient manger le poisson qu'ils rapportaient de l'océan. Au fil des ans, il fut connu sous le nom de la cabane de Daniel et il commença à attirer une clientèle plus urbaine et en particulier, la journaliste et l'écrivain Vera Lagoa, était consciente de la qualité des mets servis dans cette humble maison et décida de l'appeler chez Daniel - un nom un peu pompeux qui nous est parvenu jusqu'aujourd'hui même si la cabane s'est éloignée du sable et est devenu un vaste restaurant, lumineux, sophistiqué et avec une vue imprenable sur la lagune de Santo André.

Le restaurant, chez Daniel, est aux mains de la même famille depuis des décennies. Aujourd'hui, José Carlos assure le service en salle et il est le petit-fils du premier propriétaire. Ses parents s'occupent de la cuisine.

La carte change quotidiennement en fonction de l'humeur des marées, pour les entrées, nous avons les olives avec

le pain *alentejano*, le *paio* de porc noir *alentejano* ou le Fromage de Serpa AOP. Les anguilles frites peuvent être aussi servies comme entrée et le week-end le service se fait au rythme d'un orchestre en salle. Pour ce qui est des poissons, tous viennent de l'océan, la corvine, le turbo, l'espadon et le sargue peuvent être grillés en plus des seiches frites ou simplement avec un accompagnement de pommes de terre cuites, de légumes ou de salade. Au chapitre des fruits de mer, nous distinguons les palourdes à *Bulhão Pato* ou nature et les crevettes cuites ou frites à l'ail; quant aux viandes, nous avons le steak de bœuf, le rumsteck, la viande de porc avec les palourdes et les frites et le porc noir sur la braise. Les points forts de la maison sont les légendaires bouillabaisse de poissons et les pâtes de poissons à la Daniel, avec pour base les anguilles, en bouillabaisse, en ragoût ou frites.

La cave est vaste et bien choisie avec des vins nationaux et une préférence pour les vins de l'Alentejo. Le service est rapide et familial.

Chez Daniel Restaurant Traditionnel

Adresse Estrada Municipal 544, Lagoa de Santo André, 7500-016 Santiago do Cacém
Téléphone +351269749779 Site Internet **Courriel** restaurantechezdaniel@gmail.com **GPS** 38.112908, -8.791058 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaire** 12h00-15h00; 19h00-22h00 **Jour de Fermeture** Le jeudi **Capacité** 74 personnes **Parking** Aisé **Accessibilité** Accès pour les personnes à mobilité réduite **Prix Moyen** 20 € **Non-fumeur** • Réseau **WiFi** disponible

Plat emblématique

Les anguilles frites, les petites mais en quantité généreuse bien sèches, croquantes accompagnées de frites et de salade.



Dona Bia

Le Dona Bia est un restaurant véritablement familial et dès que l'on franchit la porte, nous sommes certains de déguster un bon repas maison confectionné dans l'heure.

Les routes du littoral *alentejano* sont d'une grande beauté comme celle qui va de Comporta vers le sud, dans un paysage de rizières et peuplé de cigognes. Parfois, il est obligatoire de s'arrêter pour observer un détail, prendre une photo ou savourer les délices de la gastronomie régionale comme c'est le cas à 3 km de Comporta dans le restaurant Dona Bia. Il est situé au bord de la route, le stationnement est aisé. Le restaurant offre un espace accueillant avec une petite terrasse à l'air libre, une autre fermée avec une salle et un petit comptoir donnant sur la cuisine. L'atmosphère est joyeuse, accueillante et inondée de lumière naturelle, des nappes et des chemins de table en tissu, une décoration simple qui fait référence à la mer et un étal de poisson irrésistible. La cuisine traditionnelle est confectionnée avec les produits de la région et ses saveurs. Le riz à une place de choix soit comme plat principal – le riz de mérrou, de loup de mer, de couteaux

avec des palourdes et de crevettes, de poulpe, de lotte, de crevettes épluchées avec des palourdes, de langoustines et de homard –, soit comme garniture – le riz à la coriandre, aux haricots, à la tomate, aux fanes de navets, aux palourdes, aux coques et aux couteaux. Le riz *carolino* est toujours divin qu'il soit servi mouillé ou cuit instantanément. Parmi les autres mets très appréciés, le petit bouillon de poisson et les beignets de poissons; pour les plats principaux, le Saint-Pierre avec une *açorda* d'œufs de poisson, le turbot ou la tête de mérrou à *Bulhão Pato*, les petits filets de lotte à la poêle, le bouillon de mérrou avec les palourdes et les épinards, les travers de porc grillés avec un riz aux haricots, une grillade mixte avec un riz au fromage et un riz de canard. Les desserts sont maison. L'important est la qualité du produit, de l'assaisonnement et sa confection. Une cave adéquate. Le service est sympathique.

Plat emblématique

Le riz est omniprésent dans le menu et est un ex-libris de la maison, mais le plat le plus emblématique est le Saint-Pierre, qu'il soit accompagné de riz ou de la délicieuse açorda d'œufs de poisson.

Dona Bia Restaurant Familiar

Adresse EN 261, Torre Comporta, 7580-681
Comporta Téléphone +351265497557 **Site Internet**
Courriel restaurantedonabia@gmail.com **GPS**
38.353795, -8.779946 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaire** 11h00-16h30; 19h30-22h30 **Jour de Fermeture** Le mardi en été **Capacité** 60 personnes **Parking** Aisé sur la voie publique **Prix Moyen** 20 € **Fumeur et non-fumeur** • Réseau **WiFi** disponible



O Josué

Il y a toujours des fruits de mer sur la Côte Vicentine, en particulier des pousse-pieds et des bigorneaux, dont la qualité est légendaire en vous garantissant la renommée méritée dont elle jouit.

Ce fut tout d'abord une taverne et une épicerie avant de devenir un des plus populaires restaurants de la région telle que nous le connaissons depuis 1982. Il existe une petite salle à l'entrée avec un comptoir et un aquarium où l'on trouve toujours des fruits de mer vivants et une salle intérieure avec un sol en tomettes, une cheminée, un vaisselier et un comptoir frigorifique principalement consacré aux desserts, des tables avec des nappes recouvertes de nappe en papier, une décoration simple, avec une vaisselle en terre cuite et une atmosphère simple, décontractée et très familiale. Manuel et Fernando Santos héritèrent de leurs parents non seulement le restaurant, mais aussi la connaissance des produits et des recettes de la région qu'ils se font un honneur de préserver. Le menu est axé principalement sur les chapitres des poissons et des fruits de mer, mais il ne néglige pas pour autant

des suggestions intéressantes pour les viandes. Pour les entrées, il y a une prédominance des hors-d'œuvre de la mer: les pousse-pieds, les bigorneaux, les crevettes de la côte, les palourdes à *Bulhão Pato*, la murène frite; pour les plats principaux, les poissons grillés dominent - le sargue, le bar, la sole, le cernier -, il existe d'autres plats cuisinés à la casserole comme les pâtes de poissons ou le riz de lotte, le poisson frit avec du riz de tomates et les soupes de poisson; pour les plats de viande, nous distinguons les *migas* avec la viande de porc, la viande de porc mixte avec les crevettes et les palourdes, le lapin frit et la viande de porc à *l'alentejana*. Les desserts maison traditionnels comme la mousse au chocolat, la bave de chameau et le dessert maison sont à l'honneur. La cave est axée sur la région de l'Alentejo. Le service est sympathique.

O Josué Restaurant Familiar

Adresse Rua José António Gonçalves, n° 87, 7630-084 Longueira/Almogrove **Téléphone** +351283647119 Site Internet **Courriel** restaurante.josue@gmail.com **GPS** 37.661718, -8.773613

Moyens de Paiement Nous acceptons uniquement les cartes de débit portugaises **Horaires** 12h00-23h00 **Jour de Fermeture** Le mardi sauf de juillet à septembre **Capacité** 85 personnes **Parking** Aisé sur la voie publique **Prix Moyen** 22 € **Non-fumeur** • **Réseau Wi-Fi disponible**

Plat emblématique

Le sargue grillé ne fait jamais défaut même si la mer est dangereuse les pêcheurs l'attrapent à la canne à pêche. C'est un poisson de rochers, savoureux grillé et servi avec de petites pommes de terre et de la salade.



O Lavrador

Nous mettons l'accent sur les fruits de mer de la côte, en particulier les pousse-pieds, et lorsqu'il est possible de les pêcher en fonction de la marée, les couteaux. Les fruits de mer sont une des merveilles de la nature que la Côte Vicentine offre à ceux qui lui rendent visite.

En passant par Almogrove, sur la route qui mène à la plage, le restaurant, O Lavrador, marque sa présence au rond-point, avec des murs blancs et des bords jaunes qui encadrent les fenêtres et portes et par l'élégance du toit au-dessus de la terrasse recouverte de lierre. Il offre l'authenticité de la gastronomie basée sur les produits et les recettes locaux. Deux entrées existent une pour le café et l'autre pour le restaurant. Dans la salle de restaurant, les lambris en faïence, dans les tons bleu et blanc, une décoration sobre, des tables et des chaises en bois, des nappes grises et bordeaux avec des nappes en papier blanches les recouvrant et le comptoir avec les poissons où règnent les sargues. Ce sont les poissons de la côte que l'on vient de pêcher. L'espace est simple et agréable tout comme l'atmosphère, l'accueil et la nourriture. Le menu s'inscrit sur une page, en plus des hors-d'œuvre, le pain, le beurre, le fromage et les olives, le

Plat emblématique

Nous ne servons que les poissons de la côte, ceux-ci sont excellents. Une espèce à la faveur des clients, c'est le sargue. Grillé comme il faut et accompagné de pommes de terre cuites et d'une salade, il s'agit d'un plat qui mérite toute notre attention.

chapitre des entrées est assez court, mais intéressant, surtout en ce qui concerne les palourdes à *Bulhão Pato* qui ne font jamais défaut et auxquelles se joignent les pousse-pieds, les couteaux et les araignées de mer. La qualité de ces produits est de tel ordre que certains clients font un repas complet avec un plat de couteaux et/ou d'araignées de mer. Pour les plats principaux, nous distinguons les poissons grillés comme le sargue, le bar et la dorade (les poissons sont de la côte et en été, il y a des sardines) et quelques viandes, comme le pot-au-feu aux pois chiches, la longe porc avec des palourdes et le bon rumsteck. Les desserts maison sont appétissants et en particulier la tarte d'amande avec de la courge de Siam et la mousse au chocolat. La cave est adaptée et composée de vins *alentejanos*.

O Lavrador Restaurant Familiar

Adresse Praça do Comércio, n° 2, 7630-017 Longueira/Almogrove **Téléphone** +351283647182 **GPS** 37.653097, -8.792491 **Moyens de Paiement** Nous acceptons uniquement les cartes de débit portugaises **Horaires** 12h00-15h00; 19h00-22h00 **Jour de Fermeture** Le mercredi **Capacité** 42 personnes **Parking** Privé **Prix Moyen** 15 € **Non-fumeur • Réseau Wi-Fi disponible**



O Tarro

La localisation et l'histoire sont deux aspects des plus positifs: sa situation dans le centre de la localité d'Odemira au carrefour de la route nationale et de la route transversale qui sillonne le bourg et le fait qu'il fut créé à la fin des années 60.

Ce restaurant est une référence à Odemira et dans la région, qu'il s'agisse de son histoire lors de sa création en 1969, un des plus anciens magasins d'alimentation et de boissons, ou qu'il s'agisse de la gastronomie solidement ancrée dans la tradition avec les recettes familiales. Il se trouve dans la zone basse de la ville près de la rivière là où il y a plus de monde. Il possède des installations vastes qui se divisent en trois salles et une terrasse très agréable: la salle de restaurant principale est à l'entrée, à côté d'une autre salle qui fonctionne comme cafétéria et snack-bar et une troisième salle réservée à des occasions festives, pour des repas d'affaires ou des groupes et les personnes qui désirent plus d'intimité. Les chaises sont confortables et les tables spacieuses avec des sous-nappes en tissu recouvertes de nappes en papier. La décoration est sobre, mais avec une certaine élégance. L'atmosphère est joyeuse et décontractée.

Plat emblématique

Le mouton à la Tarro, cuit à l'étouffée, délicieusement servi dans un plat avec des viandes et de la sauce versée sur le pain et des pommes de terre cuites comme accompagnement et une touche de menthe.

La cuisine est caractérisée par la qualité des ingrédients utilisés en ayant recours aux bons produits de la région et par les qualités culinaires. Ce restaurant, O Tarro, offre des propositions tentantes: les entrées, les olives, le fromage de brebis et les salaisons de la région, en plus des palourdes à *Bulhão Pato*, qui font partie du patrimoine du pays; les soupes *l'açorda* à l'*alentejana* et la soupe de *cação* à l'*alentejana* avec du vinaigre; parmi les plats principaux, nous avons les poissons de la côte en général grillés et la *cataplana* de lotte, les filets de colin ou de sole garnis, le ragoût de mouton et différents types de steaks de bœuf avec des viandes provenant de la production de la race limousine; et pour les desserts, tous maison, fait selon des recettes de la famille (héritées de la maman du propriétaire, fondatrice du restaurant), le pudding *alentejano* (avec des amandes et de la courge de Siam) et le pudding de miel. La cave est composée à 95 % de vins de l'Alentejo. Le service est professionnel.

O Tarro Restaurant Familiar

Adresse Estrada da Circunvalação, 7630-130 Odemira **Téléphone** +351283322161 **Courriel** otarro.odemira@sapo.pt **GPS** 37.598657, -8.645158
Moyens de Paiement Nous acceptons les cartes bancaires **Horaires** 12h00-24h00. D'octobre à mai: 12h00-23h00 **Jour de Fermeture** Aucun (sauf le 1 mai et le 25 décembre) **Capacité** 190 personnes (dans les trois espaces) **Parking** Privé **Accessibilité** Installations pour personnes à mobilité réduite **Prix Moyen** 12,50 € **Fumeur et non-fumeur** • Réseau **WiFi** disponible



Oásis

Le panorama que l'on découvre avec les dunes, le fleuve et la localité en offrant trois angles de vision sur un paysage enchanteur. Il s'agit bien d'une oasis de paix et de tranquillité.

Le restaurant Oásis se trouve dans une localisation privilégiée sur la rive sud du fleuve Mira, près de l'embouchure et sur les dunes de plage das Furnas, juste en face de Vila Nova de Milfontes, et son nom signifie véritablement une oasis. Mais il existe d'autres raisons pour l'appeler ainsi comme le confort des installations intégré une maison en bois élégante avec une vaste salle de restaurant et une terrasse ainsi que la riche gastronomie du littoral *alentejano*, conjuguant le meilleur de ce qui existe sur terre et en mer: des plats typiques de l'intérieur du pays et les poissons de la côte. L'atmosphère est très agréable avec une salle inondée de lumière naturelle, confortable et pleine de charme. L'accès se fait facilement en sortant de Vila Nova en direction du sud et en empruntant la première route à droite jusqu'à la plage das Furnas. La beauté du lieu est d'une tranquillité surprenante. Le menu est diversifié, comme on le voit directement dans les entrées avec les

Plat emblématique

La cataplana de cação, est un plat très joli, aromatique et rempli de saveurs et est servie dans un ustensile de cuisine garni de poissons, palourdes, crevettes, piments, tomates, pommes de terre, ail, persil et coriandre.

salades de poulpe et d'œufs de poissons, le Fromage d'Évora AOP, les palourdes à *Bulhão Pato*, les couteaux et les tourteaux. Parmi les plats principaux, les choix ne manquent pas, les *cataplanas* de palourdes, de crevettes, de fruits de mer, de morue, de *cação* et de poulpe et les riz de fruits de mer (retirés de l'aquarium qui se trouve à l'intérieur de la salle), de poulpe et de lotte et les poissons du jour grillé avec une sauce à la coriandre; pour les viandes, les secrets et les plumas de porc noir et la viande de porc à *alentejana*. Une grande variété de desserts la plupart maison, comme la mousse au chocolat, le pudding aux œufs et la *sericaia*. La cave se concentre sur les vins de l'Alentejo avec quelques crus d'autres régions, surtout pour les vins blancs.

Oásis Restaurant Familiar

Adresse Praia das Furnas, Vila Formosa, 7630-174, Longueira/Almograve **Téléphone** +351283998020
Site Internet **Courriel** rest_oasis@hotmail.com
GPS 37.719616, -8.779821 **Moyens de Paiement**
Nous acceptons les cartes bancaires **Horaire** 12h00-22h30 **Jour de Fermeture** Le jeudi (du 15 juin au 15 septembre, le restaurant est ouvert sans interruption) **Capacité** 64 personnes **Parking** Aisé **Accessibilité** Installations pour personnes à mobilité réduite **Prix Moyen** 25 € **Non-fumeur** • **Réseau WiFi disponible**



Pátio Alentejano

La salle extérieure où il fait bon être est joyeuse et inondée de lumière naturelle dans une atmosphère décontractée. Un véritable patio qui invite à la convivialité et préserve l'intimité.

La façade du restaurant attire l'attention, – des murs bleu des bords blancs autour des fenêtres et portes, une marquise rouge et les huisseries des fenêtres en rouge – nous invite à y entrer. L'intérieur également est coloré et attrayante: une salle d'entrée avec un sol en tomettes, un plafond en bois décoré avec des joncs, des murs peints dans les tons de beige et de rouge carmin, des tables en bois et des sets de table en tissu et au fond de la salle le bar et un étal de poissons; et le patio avec les tables, des grands bancs, des colonnes en bois, et un toit amovible (ouvert en été), une décoration rustique basée sur l'artisanat régional et une ambiance familiale décontractée et joyeuse. Le restaurant se trouve dans une rue étroite perpendiculaire à l'entrée du centre de Vila Nova de Milfontes (du côté droit, l'office du tourisme et la gendarmerie (GNR). La cuisine est simple, faite à partir de produits frais et fidèles à la tradition

Plat emblématique

La morue à lagareiro est le plat de prédilection de la plupart des clients de ce restaurant et ce choix se justifie par la qualité des portions, les pommes de terre cuites et la sauce à huile d'olive chaude avec de l'ail et des piments, le tout est excellent.

portugaise et *alentejana*. Pour les entrées, nous avons des hors-d'œuvre délicieux comme la roussette à la sauce tomate, la murène frite, les *pipis* (abats de poulet) et les incontournables salades: de poulpe, d'œufs de poisson, de coquillages et d'oreilles de porc. Parmi les trois plats principaux nous distinguons, la morue à *lagareiro*, l'*açorda alentejana* (avec de la morue), la seiche frite à la manière de Setúbal, les *migas* de viande de porc, la viande de porc à l'*alentejana* et des grillades au charbon de bois, soit pour les poissons – comme le bar, la dorade, et lorsque c'est la saison les sardines et les chinchards en été –, soit les viandes – les escalopes de porc, les secrets de porc noir et les côtelettes de veau. Les desserts traditionnels et régionaux comme la *sericaia* et le dessert maison. La cave majoritairement *alentejana* avec quelques références d'autres régions. Le service est efficace et sympathique.

Pátio Alentejano Restaurant Typique

Adresse Rua do Pinhal, n° 4, 7645-293 Vila Nova de Milfontes **Téléphone** +351283997164 **Site Internet** **Courriel** diogojvr@sapo.pt **GPS** 37.727573, -8.780066 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaire** 12h00-15h00; 19h00-23h00 **Jour de Fermeture** Le jeudi **Capacité** 100 personnes **Parking** Sur la voie publique **Prix Moyen** 12,50 € **Non-fumeur**



Porto das Barcas

La carte des vins est vaste et permet de choisir avec soin tout ce qui se produit de meilleur dans l'Alentejo, surtout pour les petits producteurs. Elle ne reprend que des vins nationaux de qualité choisis Sofia Cabecinha. La terrasse avec la vue sur l'océan est un des autres atouts du restaurant.

C'est en contemplant l'océan de la Côte Vicentine que l'on déjeune et dîne dans le restaurant, Porto das Barcas – un port d'abri qui offre le meilleur poisson de la région servi dans une atmosphère décontractée. La salle principale est lumineuse, munie de nombreuses fenêtres.

Le bar se situant dans la salle où se trouve une cheminée que l'on allume lors des jours plus froids et qui invite à des moments de réflexion.

On voit tout de suite le poisson que Sofia Cabecinha achète tous les jours à la criée locale et qui est préparé selon les désirs des clients: cuit, frit ou grillé. Si le menu change quotidiennement suivant ce que les pêcheurs apportent, néanmoins, il existe des plats fixes comme les hors-d'œuvre composés par les olives assaisonnées, du pain et de l'huile d'olive *alentejano* et du fromage sec. Il y a les gambas "à Braz" avec une salade de tomates et d'origan, les spaghettis de la mer avec des palourdes et des crevettes, le poulpe de la côte à la poêle avec des patates douces du *Cavaleiro* et la morue effilée sur un lit de fanes de navets et de pain de maïs. Pour les entrées,

les plats fixes sont la salade de poulpe de la côte, les œufs brouillés avec la *farinheira*, les crevettes frites à l'ail ou les palourdes à *Bulhão Pato*. L'objectif est de préserver les saveurs anciennes. Les végétariens peuvent choisir parmi les hors-d'œuvre improvisés du moment, le curry de légumes au safran et le *nasi goreng* avec mélange de légumes au soja.

Pour les amateurs de la véritable viande *alentejana*, ces derniers trouveront tous les jours les petites côtelettes de mouton grillées au romarin avec des pommes de terre sautées, la pièce de rumsteck grillé avec un riz aux haricots, des frites ou des patates douces rôties et gratinées avec une sauce aux herbes et la salade Porto das Barcas ou le *tagine* de mouton de l'Alentejo à l'orange, avec de la menthe et du romarin.

Puis viennent les desserts avec la *sericaia* aux Prunes d'Elvas AOP, la mousse de chocolat à la fleur de sel et à l'huile d'olive de la région. Une excellente cave avec la présence de petits producteurs de tout le pays. Le service est rapide et sympathique.

Plat emblématique

Les pâtes de poissons de notre côte avec la menthe de rivière fraîche, qui réunissent la fraîcheur du poisson pêché dans la zone avec les saveurs des fruits de mer, des herbes et des légumes produits localement comme la tomate et la menthe.

Porto das Barcas Restaurant Familiar

Adresse Estrada do Canal, 7645-000 Vila Nova de Milfontes **Téléphone** +351283997160 **Site Internet** **Courriel** restaurant.portodasbarcas@gmail.com **GPS** 37.737886, -8.800956 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaires** 12h30-15h00; 18h30-23h00 **Jour de Fermeture** Le mardi sauf en juillet et en août. Le restaurant est fermé tout le mois de janvier. **Capacité** 50 personnes **Parking** Aisé **Accessibilité** Installations pour personnes à mobilité réduite **Prix Moyen** 25 € **Non-fumeur, sauf en terrasse** • **Réseau WiFi** disponible



Restaurante da Pousada Castelo de Alcácer do Sal

Ce restaurant réunit les meilleures saveurs de l'Alentejo, tout en permettant de déguster le poisson frais, les fruits de mer, la viande régionale et des plats différents faisant le bonheur de tous les types de palais et d'appétit.

Le restaurant a été inauguré en 1998, en même temps que la Pousada Castelo de Alcácer do Sal. Il met en valeur tout ce qu'il y a de meilleur dans la région tout en étant un point de rencontre privilégié pour les saveurs de la Côte *Alentejana* et de l'Alentejo Central. La salle de restaurant est très lumineuse, avec d'excellentes vues sur la piscine et les jardins. Elle dispose d'un autel polychrome du XVIIIe siècle, exposé sur un des murs.

L'atmosphère est élégante, comment peut s'y attendre dans un ancien couvent se trouvant à l'intérieur d'un château, mais décontractée également à cause de la proximité de la plage. La carte est particulièrement bien élaborée si l'on tient compte de l'équilibre entre la délicatesse des poissons et des fruits de mer de la région et la viande et les produits de la chasse des zones se trouvant plus à l'intérieur. Parmi les délices que propose le chef, nous retenons les soupes, celle de poisson à la saveur de la Côte *Alentejana* et celle du bouillon de perdrix au riz aux épinards

Plat emblématique

Le bouillon de perdrix au riz aux épinards et aux œufs de cailles, confectionné avec le riz carolino produit localement permettant d'obtenir un bouillon assez épais et appétissant. La tarte de pignons est très recherchée parce qu'il s'agit d'un fruit sec connu sous le nom de caviar des forêts.

et aux œufs de caille; pour les entrées, les palourdes ouvertes à l'eau de mer et l'*alheira* avec les fans de navets et le chou rouge; pour les hors-d'œuvre l'étouffée de cervelle et le ragoût de fèves au saucisson. Parmi les plats principaux, la lasagne de légumes du jardin avec un duo de tomates et de crème fraîche pour les clients végétariens, le poulpe à *lagareiro* avec des pommes de terre et des fanes, la corvine braisée, les petits pois et les *migas* de tomates fumées, les beignets de morue accompagnée au riz mouillé au choix (riz aux haricots, à la coriandre ou à la tomate), le médaillon de veau et la sauce au fromage de São Julião avec du maïs croquant, le rôti porc avec les *migas* de palourdes et le mouton en croûte avec du persil et des quenelles de patates douces et de fanes de navets. Pour terminer le buffet de desserts régionaux, les fruits, les fromages portugais, la pâtisserie conventuelle et la tarte typique aux pignons. La cave est sélectionnée sur base des vins de l'Alentejo. Le service est efficace et délicat.

Restaurante da Pousada Castelo de Alcácer do Sal

Restaurant Traditionnel

Adresse Castelo de Alcácer do Sal, 7580-197 Alcácer do Sal **Téléphone** +351265613070 **Site Internet** **Courriel** guest@pousadas.pt **GPS** 38.372303, -8.513839 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaires** 13h00-15h00; 19h00-22h00. Les vendredi et samedi soirs: 19h30-22h30 **Jour de Fermeture** Aucun **Capacité** 60 personnes **Parking** Privé **Accessibilité** Installations pour personnes à mobilité réduite **Prix Moyen** 35 € **Non-fumeur** • Réseau **WiFi** disponible



Tasca “O Bernardo”

La sympathie d'Élisabeth qui nous reçoit comme si on était chez elle, l'excellence des matières premières et toute l'atmosphère du restaurant bien décoré, mais avec cette décontraction que l'on soit en vacances ou pas.

Le bistrot, “O Bernardo”, se trouve dans la petite commune de Boavista dos Pinheiros, à Odemira dans une rue calme et il attire des clients de tout le pays. Ce restaurant est géré par Elisabeth Marcelino, allemande de naissance, mais fille des gens du pays. Il est divisé en trois espaces: la salle principale avec des tomettes rustiques, le patio couvert d'un parquet avec de grandes planches, et la terrasse où la plupart de l'année le soleil brille, une des caractéristiques de cette région du pays. La décoration est faite à partir de mobiliers anciens récupérés et repeints d'objets liés à la vie de la campagne, des cuillers en liège, des jougs pour les bœufs et des cruches en zinc, dont certains furent offerts par des clients et amis qui connaissent les goûts d'Élisabeth pour ces vieux objets et les antiquités.

L'atmosphère décontractée, élégante réunit des personnes venant de tous les coins du monde qui sont conquis par la sympathie de la propriétaire, polyglotte et bien sûr dotée d'un don pour la cuisine pour quelqu'un qui a vécu dans le nord de l'Europe, mais qui se sent *alentejana*. Le menu s'ouvre sur les saveurs du sud de parmi lesquelles, nous trouvons les

Plat emblématique

Les petits rôtis de porc grillé qui mettent en évidence l'excellence de la viande alentejana et qui se dispense de tout autre condiment si ce n'est l'ail, la coriandre et l'huile d'olive locale.

carottes légèrement cuites assaisonnées à l'ail et à la coriandre, la salade d'œufs de poisson, celle de poulpe et le Fromage de Serpa AOP, en plus des soupes comme celle de *cação* et l'*açorda* avec un œuf poché et de la morue. Parmi les plats principaux, nous avons pour les poissons, le cernier grillé avec une sauce à la coriandre et à l'ail, la sole grillée avec une sauce au beurre et les petites pâtes au cernier. Pour les viandes, nous distinguons les petits rôtis à *alentejana*, les plumas ou pour les secrets grillés, la viande à la mode portugaise, la viande à la mode *alentejana*, le steak de bœuf grillé et le steak flambé au poivre vert ou aux champignons frais. Les végétariens n'ont pas de plats repris à la carte, mais sur demande, la cuisinière improvise des mets qui ne sont pas en reste par rapport à ceux figurant sur le menu.

Pour les desserts, en plus de la pâtisserie conventuelle il faut goûter la mousse au chocolat noir et la glace aux cerises flambées. La cave avec des vins de la région et quelques crus d'autres régions. Le service est efficace et sympathique.

Tasca “O Bernardo” Restaurant Typique

Adresse Av. do Comércio n.º6, Boavista dos Pinheiros, 7630-033 Odemira **Téléphone** +351283386476 Site Internet **Courriel** tascadobernardo2406@hotmail.com **GPS** 37.511753, -8.703786 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Téléphone** 12h00-15h00; 19h00-23h00 **Jour de Fermeture** Le lundi, sauf en juillet et en août **Capacité** 55 personnes dans la salle principale, 25 personnes dans le patio et 25 personnes sur la terrasse **Parking** Aisé sur la voie publique **Accessibilité** Installations pour personnes à mobilité réduite **Prix Moyen** 20 € **Non-fumeur** sauf sur la terrasse • Réseau **WiFi** disponible



Tasca do Celso

La cuisine est confectionnée avec lenteur et c'est un des points forts de ce restaurant. Tous les mets sont préparés lors de la commande ce qui se vérifie dans la qualité des riz mouillés qu'il s'agisse de celui à la tomate ou à la coriandre. La cave avec plus d'un millier de références surtout de l'Alentejo et du Douro mérite toute notre attention.

Ce restaurant ouvert en 1999 est un des plus emblématiques et appréciés du littoral *alentejano*. Il est situé dans le centre de Vila Nova de Milfontes et s'appelle la Tasca do Celso. Il dispose de différents espaces pour différentes fonctions et appétits. Il est installé dans ce qui était auparavant plusieurs petites maisons. La première salle intimiste accueille les couples amoureux; la suivante plus vaste et bien éclairée des petits groupes qui aiment la vie; quant au troisième espace, il est dominé par un comptoir installé sur des barriques de vin où les hors-d'œuvre ont la primauté sur la liste des commandes accompagnées par d'innombrables crus disponibles sur cette carte qui compte près d'un millier de références. Le succès de cette maison réside dans la complexité et l'excellence de ses installations, mais aussi dans la constance de la carte qui offre quotidiennement du poisson frais aux clients, assaisonnés et préparés avec les saveurs et les arômes comme l'exige la tradition et une touche irrévérencieuse de la part de José Cardoso, le propriétaire et auteur de cette carte.

Cette dernière est vaste et bien structurée

Plat emblématique

L'açorda de crevettes confectionnées avec du pain de la veille pour honorer la tradition et les herbes que la cuisine alentejana requiert. Le jaune d'œuf est servi cru et est mélangé dans cette préparation aromatisée à la coriandre et à l'ail.

et le menu s'ouvre sur différentes suggestions de hors-d'œuvre: les salades d'œufs de poisson, de poulpe et de coquillages, de brochettes de porc noir, de piments *padrón* (frits à l'huile d'olive), le Fromage de Serpa AOP, les asperges et les œufs brouillés et le jambon cru de porc noir. Pour les soupes, il faut goûter celle de *cação* et pour les viandes, le chevreau au four, le rosbif de viande attendrie ou les traditionnels secrets de porc noir. Un des motifs d'orgueil de la cuisine sont les riz parmi lesquels on distingue celui aux palourdes et celui de lotte. Pour les poissons achetés à la criée locale, les petites soles frites s'imposent tout comme la *cataplana* et la bonite au dos rayé (thon) à la moutarde de Dijon et pour les fruits de mer, nous recommandons l'*açorda* de crevettes. Pour les desserts, la *sericaia* est la reine de la carte, mais aussi la mousse de chocolat et la crème brûlée maison rappelant la bonne cuisine d'antan. Le service est sympathique et efficace.

Tasca do Celso Restaurant Typique

Adresse Rua dos Aviadores, 7645-225 Vila Nova de Milfontes **Téléphone** +351283996753

Site Internet [Courriel tascadocelso@sapo.pt](mailto:tascadocelso@sapo.pt)

GPS 37.724564, -8.783695 **Moyens de Paiement**

Nous acceptons les cartes bancaires **Horaire**

12h00-16h00; 19h00-01h00 **Jour de Fermeture**

Le lundi. Congé annuel quinze jours avant la Noël, le 25 décembre y compris. **Capacité** 90

personnes **Parking** Difficile, sur la voie publique

Accessibilité Installations pour les personnes à

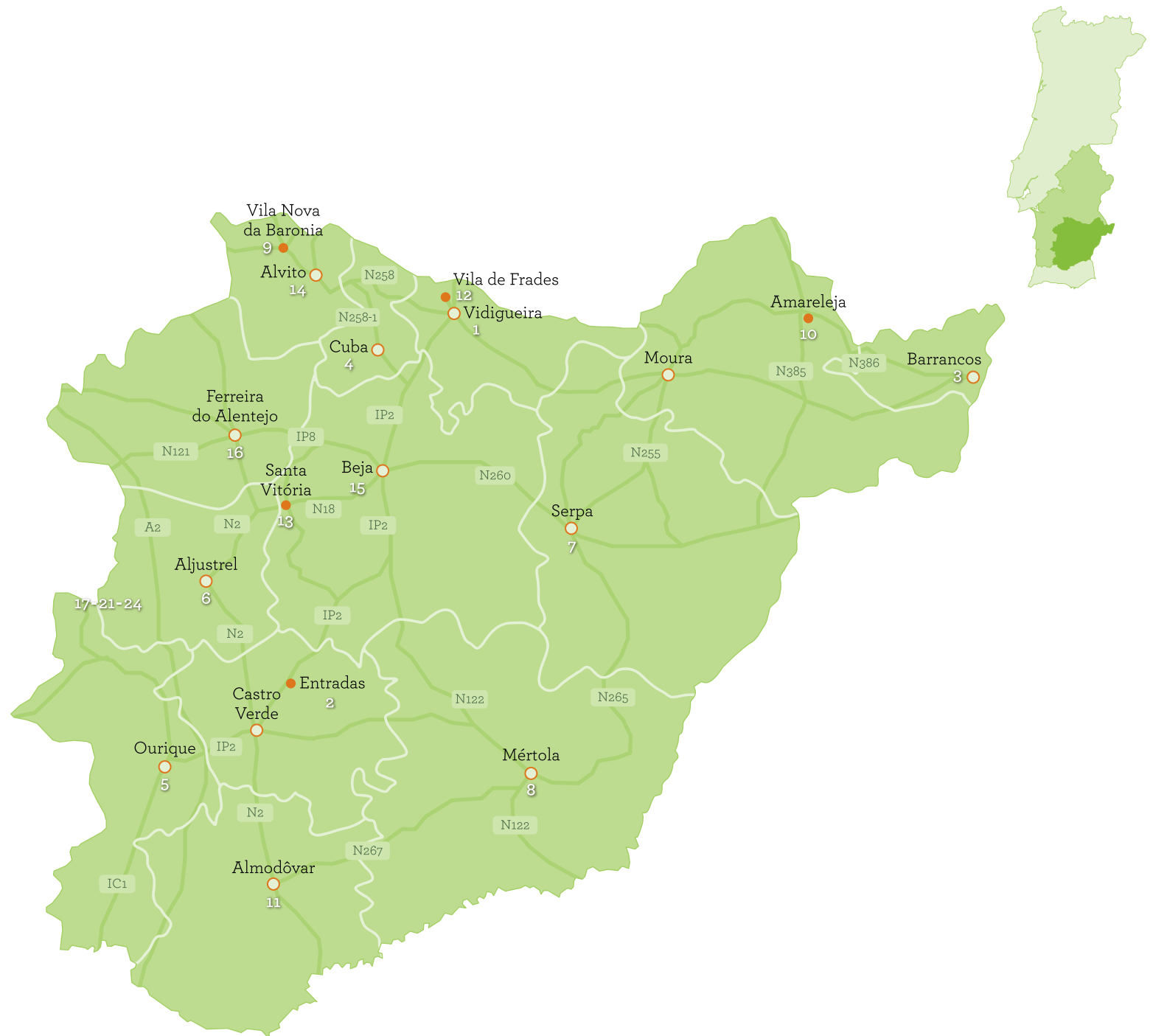
mobilité réduite **Prix Moyen** 25 € **Non-fumeur** •

Réseau WiFi disponible



Bas-Alent

- 1 A Cascata
- 2 A Cavalariaça
- 3 A Esquina
- 4 Adega da Casa Monte Pedral
- 5 Castro da Cola
- 6 Fio d'Azeite
- 7 Molhó Bico
- 8 O Brasileiro
- 9 O Camões
- 10 O Encalho
- 11 O Moinho
- 12 País das Uvas
- 13 Pavilhão de Caça
- 14 Restaurante da Pousada Castelo de F
- 15 Restaurante da Pousada Convento de
- 16 Sabores com Memória



A Cascata

Pour le voyageur arrivant à Vidigueira, A Cascata est une référence due à sa localisation, sa cuisine, son service et sa réputation construite au long d'un demi siècle d'activité. Ici, le nombre des années est une plus-value.

Ce restaurant est bien situé à l'intérieur de la localité de Vidigueira, proche de la route principale. A Cascata est devenu une référence pour la localité et pour la gastronomie régionale. Il a près d'un demi-siècle d'activité et à la fin des années 90, il est devenu le restaurant que nous connaissons actuellement avec les grandes baies vitrées, le plafond et les murs de la salle de restaurant recouverts de bois après une rénovation totale. L'initiative est venue de la part des propriétaires actuels, Marcelina et Manuel Covas, qui s'emploient à ce que le restaurant soit actuel et accueillant, elle s'occupe de la cuisine et lui des autres tâches aidé par leur fille. La salle de restaurant dispose de grandes tables et des chaises en bois confortable et offre une atmosphère familiale, tranquille et décontractée.

Le menu est composé d'une énumération de hors-d'œuvre et de plats de l'Alentejo, avec les fromages, le *paio* et le jambon cru de porc noir, pour les entrées les plats typiques comme la soupe de *cação* qui

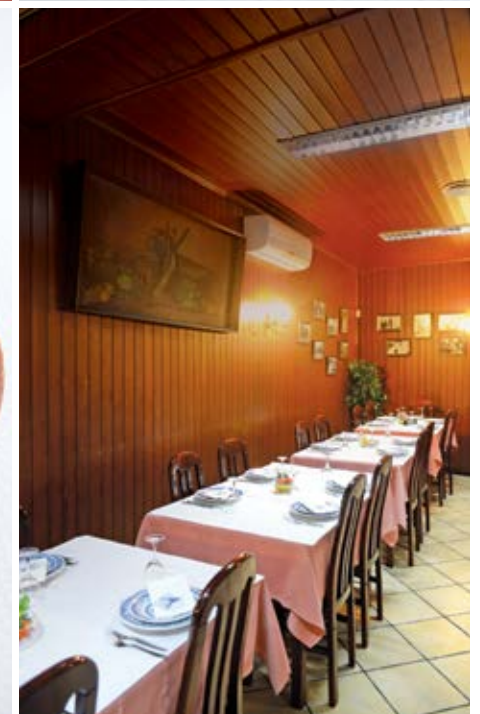
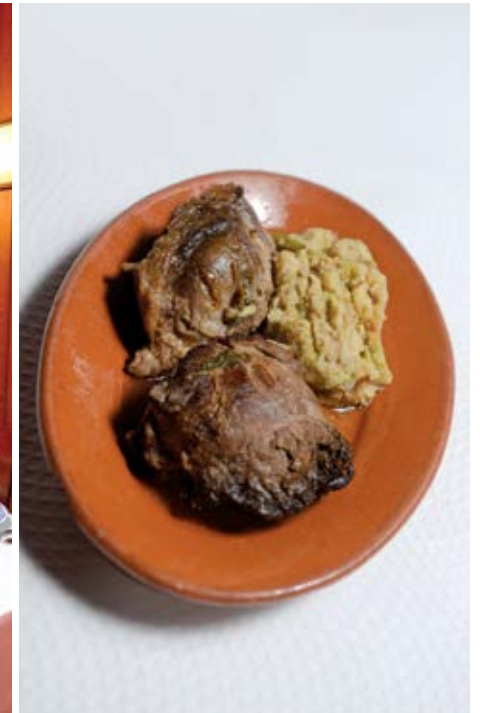
n'était servie au départ que le vendredi, mais aujourd'hui elle est présente tous les jours tellement elle a du succès. Les *açordas* de tous les types – ail, *beldroegas*, épinards, morue, entrelardé, etc. –, les *migas alentejanas* avec la viande de porc frite, les *migas* d'asperges avec les viandes grillées de porc noir (ou non), le mouton rôti au four et le ragoût de mouton. Il existe également une bonne variété de poissons frais que l'on cuisine selon les désirs du client. Une bonne pâtisserie conventuelle et traditionnelle, avec la *sericaia*, le *pão de rala*, le dessert aux amandes, la tarte à la crème fraîche, la bave de chameau et la mousse de chocolat. La cave est représentée majoritairement par les vins de l'Alentejo et celui de la maison provient de la coopérative locale et est servi dans des pichets.

Plat emblématique

A Cascata, en tant que restaurant alentejano qui se respecte propose une soupe de cação, qui est l'expression la plus pure de l'utilisation savante des assaisonnements traditionnels lui donnant une saveur irrésistible.

A Cascata Restaurant Familiar

Adresse Largo da Cascata, 6 r/c, 7960-216 Vidigueira **Téléphone** +351284434180 Site Internet **Courriel** restaurante.cascata@hotmail.com **GPS** 38.212774, -7.800878 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaires** 12h00-15h00; 19h00-22h00 **Jour de Fermeture** Le mardi **Capacité** 120 personnes **Parking** Aisé sur la voie publique **Accessibilité** Accès pour les personnes à mobilité réduite **Prix Moyen** 12 € **Non-fumeur • Réseau WiFi disponible**



A Cavalariça

La nourriture est confectionnée à l'ancienne avec les ingrédients de la région en respectant les saisons.

Ce restaurant était à l'origine une taverne et a commencé à servir des repas dans la cuisine et par la suite, s'est transformé dans un des restaurants de référence du Bas-Alentejo. En 2004, lorsque Maria João décida de donner une nouvelle direction aux affaires de ses parents et elle a acquis l'espace qui se trouvait à côté de la cuisine pour en faire une salle de restaurant digne de ce nom (l'espace occupé par la taverne autrefois est toujours là dans l'attente de jours meilleurs). Elle s'occupe de la cuisine, son mari de la salle et le succès fut immédiat grâce à la qualité des installations et de la nourriture. Le restaurant est bien situé au centre de la localité à côté de l'église et dispose d'une salle de restaurant accueillante avec un sol en tomettes, des murs blancs, des plafonds en bois, des chaises confortables, des tables spacieuses, des nappes en tissu et une ambiance familiale.

Cet espace agréable possède un atout de poids: une cuisine simple et bien faite à

l'ancienne avec des produits de la région, comme c'est le cas pour la chasse et peut compter sur des clients fidèles toute l'année grâce aux excellentes açordas de pintade et de perdrix, le lapin sauvage frit, le lièvre aux haricots, le sanglier et le cerf à l'étouffée; mais tout le menu mérite notre attention en commençant par le paio et le jambon cru de porc noir d'Almodôvar ou le Fromage de Serpa AOP, pour les entrées, nous avons la soupe de cação, les migas d'asperges avec les viandes de porc noir grillées, le pot-au-feu de pois chiches et le ragoût de mouton pour les plats principaux. Tous les desserts sont faits maison comme la sericaia avec des Prunes d'Elvas AOP, l'encharcada et le fromage frais avec de la confiture de citrouille ou avec le miel biologique de la serra du Gadiana et des noix. La cave est uniquement consacrée aux crus de l'Alentejo.

A Cavalariça Restaurant Familiar

Adresse Rua do Poço, nº 14, 7780-347 Entradas
Téléphone +351286915491 Site Internet **Courriel** cavalariça@sapo.pt **GPS** 37.776523, -8.012608

Moyens de Paiement Nous acceptons les cartes bancaires **Horaire** 12h00-14h30; 19h00-22h00

Jour de Fermeture Le lundi **Capacité** 50 personnes **Parking** Facile **Prix Moyen** 15 € **Non-fumeur**

Plat emblématique

Les migas d'asperges avec les travers ou les petits rôtis de porc noir alentejano.



A Esquina

L'accueil réservé à la clientèle, caractérisé par la simplicité et la sympathie et la nourriture confectionnée à base des meilleurs produits de la région.

La sympathie de l'accueil de ce restaurant, A Esquina, à Barrancos se transmet par l'amour et la dévotion de la cuisine offerte aux clients. Idalina et Rosandio, les propriétaires de ce lieu, bien localisé au centre de la localité frontalière, se répartissent le travail en cuisine et en salle, à l'exception des desserts qui sont aux mains d'Idalina. Tout est fait avec plaisir et les clients le ressentent immédiatement. Dans la petite salle accueillante, la décoration est consacrée à la tauromachie liée à l'histoire et à la culture des habitants de cette localité et d'où proviennent les fameux jambons et saucissons, conservés comme il se doit et est un autre symbole de la vie de cet endroit. L'atmosphère est vraiment familiale. La gastronomie est basée sur les produits de la région et le menu les met en évidence. Pour les entrées nous avons les salaisons, qu'elles soient servies nature au grillées comme le *catalão*, le saucisson, les boudins noirs, qu'ils soient faits comme le *salsichão*, le *paio* de rôti de porc ou le rôti *em canha*, tous proviennent de Barrancos, en plus du

Plat emblématique

Les petits rôtis grillés avec une sauce à l'origan, la qualité supérieure de la viande est rehaussée avec une sauce à l'huile d'olive, d'ail et d'origan qui lui donne un petit goût bien typique alentejano.

jambon cru de Viande de Porc *Alentejano* AOP et le fromage de brebis nature ou gratiné à l'origan. Par la suite, tous les choix se révèlent être juste que ce soit pour les plats du jour (un de poissons et un autre de viande, différentes les jours) ou les spécialités comme les viandes de porc noir grillé (les secrets, les échine, les *plumas*, les *presas* et le petit rôtis), le plat mixte de porc noir (travers, échine et longe) et les joues de porc rôties au four, le pot-au-feu de pois chiches et de petits os avec des choux, les *migas* avec les travers et salaisons et la morue préparée de diverses manières pour la plus grande joie de nos voisins espagnols. Les desserts sont typiquement *alentejanos* et en particulier le *manjar* de fromage frais aux amandes et la *sericaia*. La cave est composée uniquement de vins *alentejanos*. Le service est très sympathique.

A Esquina Restaurant Familiar

Adresse Rua das Fontainhas, n° 2, 7230-018 Barrancos **Téléphone** +351285958694 **Site Internet** **Courriel** restaurante-a-esquina@hotmail.com **GPS** 38.130432, -6.976797 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaires** 12h00-15h00; 19h30-22h00 **Jour de Fermeture** Le mercredi **Capacité** 45 personnes **Parking** Aisé **Prix Moyen** 12,50 € **Non-fumeur** • **Réseau WiFi disponible**



Adega da Casa Monte Pedral

Dans le patio à l'entrée et nous voyons une statue de Christophe Colomb, le grand navigateur qui a découvert l'Amérique, ce qui donne un certain poids à la version de l'histoire qui nous raconte qu'il serait né à Cuba et plus particulièrement dans cette maison.

En plein centre de la localité de Cuba se trouve l'Adega da Casa Monte Pedral, les installations font de cet espace un endroit surprenant pour l'atmosphère et la nourriture. En traversant le patio, où est érigée une statue de Christophe Colomb, le grand navigateur, évocatrice de l'hypothèse de son lieu de naissance à Cuba, – selon la légende puisque l'histoire ne le confirme, ni le dément. Nous entrons dans une salle originale: avec un sol en granit, de grandes amphores en terre cuite alignées le long des murs, un vieux miroir accroché, le comptoir de la bière et des jambons suspendus au plafond de l'autre côté. Puis la cave avec sa presse, son alambic, le mobilier ancien, un chêne-liège de taille moyenne et au milieu de tout cela de grandes tables avec des chaises en cuir nous invitant à rester dans ce lieu. L'agriculteur José Tomás Landum Soudo, acheta cette maison dans les années 80 et décida d'en faire un restaurant au début des années 2000, à son goût, et le résultat final est très intéressant.

Plat emblématique

Les haricots aux tengarrinhas et les secrets ou les presas de porc noir, une recette remise au goût du jour d'un plat typique que la tige da tengarrinha, une plante des bois qui lui donne une saveur unique.

La cuisine est traditionnelle et portugaise avec une prédominance des plats typiques de l'Alentejo. Pour commencer les hors-d'œuvre avec les petits oiseaux frits dans huile d'olive de la coopérative de Vidigueira, les grattons qui sortent de la poêle, les asperges aux œufs et aux *silarcas* (champignons) et bien des produits si nobles comme le Fromage de Serpa AOP et le jambon cru de porc noir. Parmi les plats principaux, nous distinguons les haricots avec *tengarrinhas* et les secrets ou *presas* de porc noir, le ragoût de mouton, les *açordas* à l'ail et à la tomate, les *migas* avec la viande de bassine, les *migas* aux olives avec les côtelettes de mouton frites, les *migas* d'asperges avec la viande porc noir grillée, les soupes de *cação* et de *beldroegas*, et tout ce qui est de saison et beaucoup plus encore. La pâtisserie est diversifiée et de qualité. La cave se concentre sur la région et tout ce qui est produit à Vila Alva et Vidigueira – et dans l'Alentejo en général.

Adega da Casa Monte Pedral Restaurant

Typique

Adresse Rua Fonte dos Leões, 7940-014 Cuba
Téléphone +351938520036 Site Internet **Courriel** casamontepedral@gmail.com **GPS** 38.165389, -7.890098 **Moyens de Paiement** Nous acceptons uniquement les cartes de débit portugaises
Horaire 11h00-16h00; 19h00-23h00 **Jour de Fermeture** Aucun **Capacité** 150 personnes
Parking Privé **Accessibilité** Installations pour personnes à mobilité réduite **Prix Moyen** 20 €
Fumeur et non-fumeur • Réseau **WiFi** disponible



Castro da Cola

On imagine difficilement trouver un lieu plus accueillant, tranquille et si beau en communion parfaite avec la nature où la cuisine est naturelle, le service délicat et la convivialité harmonieuse.

Le restaurant se trouve sur la route passant par Ourique en direction du sud, nous voyons une indication, la déviation vers Nossa Senhora da Cola, Castro da Cola (un circuit archéologique). Pour qui aime la bonne table, il est obligatoire de suivre les indications jusqu'au restaurant Castro da Cola, afin de savourer les plats traditionnels de l'Alentejo et de profiter en même temps du calme et de la beauté du paysage. Le restaurant se situe dans un lieu mythique juste à côté du sanctuaire de Nossa Senhora da Cola et à proximité d'un des plus importants sites archéologiques du pays, Castro da Cola, sur un versant du fleuve Mira. Les installations sont très accueillantes tant dans la salle principale avec des murs blancs, la cheminée, les nappes brodées et l'ambiance intimiste, comme dans le hall d'entrée tourné vers l'extérieur, lumineux, joyeux et décontracté. Il s'agit d'un lieu discret, mais rempli de charme. La cuisine est une ode aux saveurs de l'Alentejo. Pour commencer le repas, les

suggestions sont diverses: le jambon cru, le *paio* de porc noir, les grattons, les oreilles de porc à la coriandre, le fromage de brebis, le fromage frais avec de la confiture de citrouille ou du miel. Par la suite il existe deux options irrésistibles pour les poissons, l'*açorda alentejana* de morue avec un œuf ou la soupe de *caçã* et un éventail encore plus vaste de propositions pour les viandes comme le ragoût de mouton qui est un hymne à l'Alentejo pour sa simplicité pour la richesse des arômes et des saveurs, le pot-au-feu de pois chiches est un autre défi pour les sens, les *migas* à l'*alentejana* avec la viande de porc frit et la *cabidela* de poulet fermier parmi les plats typiques tous confectionnés avec de bons produits de la région et joliment présentés. La pâtisserie traditionnelle est d'excellente qualité. Et la cave présente une intéressante sélection de vins *alentejanos*.

Plat emblématique

Le ragoût de mouton qui nous séduit par sa simplicité: une viande tendre et bien nettoyée de ses graisses et de la peau à laquelle on ajoute de l'huile d'olive, des oignons, de l'ail, du vin blanc et de l'eau, que l'on laisse mijoter en ajoutant de la menthe et servi par la suite sur du pain alentejano fait maison, un véritable délice.

Castro da Cola Restaurant Familiar

Adresse Circuito Arqueológico Castro da Cola, 7670-278 Ourique **Téléphone** +351286516400 et +351933852105 **Site Internet** **Courriel** castrodacola@gmail.com **GPS** 37.578205, -8.300958 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaires** 12h00-15h00; 19h00-21h00 **Jour de Fermeture** Le mardi et le mercredi **Capacité** 150 personnes **Parking** Privé **Accessibilité** Installations pour personnes à mobilité réduite **Prix Moyen** 20 € **Non-fumeur, sauf à l'extérieur**



Fio d'Azeite

L'espace et la décoration furent conçus pour offrir une atmosphère de calme et de confort, en offrant une gastronomie de l'excellence faisant de ce restaurant un lieu de prédilection.

Le restaurant de l'hôtel Villa Aljustrel fut inauguré au printemps 2014 et il surprend par la modernité de ses installations et sa gastronomie respectant à la lettre les saveurs typiques de la cuisine *alentejana*. La salle de restaurant vaste est très accueillante avec un sol foncé imitant du schiste noir et de colonnes de la même couleur qui contraste avec la blancheur du plafond, des tables avec des chemins de table couleur perle et des fauteuils confortables. D'un côté de la salle, nous avons de grandes baies vitrées qui donnent vers l'extérieur et de l'autre sur un patio couvert. La décoration est élégante et établit un fil conducteur rappelant le nom du restaurant: le filet d'huile d'olive.

Le concept gastronomique met à l'honneur la cuisine *alentejana* avec ses produits et ses saveurs typiques auxquels le chef apporte une touche différente. Le menu est bien structuré en incluant les suggestions pour les vins pour les différents mets. Après les hors-d'œuvre, les olives marinées, l'Huile d'Olive de Moura AOP, le beurre aux saveurs

Plat emblématique

Les tentacules de poulpe sauté à l'huile d'olive et à l'ail avec une salade de pommes de terre et de tomates, un plat avec des textures, des arômes et des saveurs bien définies qui se marient tout en douceur.

alentejanos et le pain, viennent les entrées pour une ou deux personnes parmi lesquelles nous trouvons les fromages et les saucissons *alentejanos*, les œufs brouillés avec de la *farinheira*, les petits pieds de cochon à la coriandre et les champignons sautés à l'huile d'olive, l'ail et l'origan. Pour les plats principaux, il existe un juste équilibre entre la tradition et le contemporain temps pour la confection des mets et leur présentation. Les tentacules de poulpe sautés à huile d'olive et à l'ail accompagnés d'une salade de pommes de terre et de tomates, le riz mouillé de lotte, le pot-au-feu de pois chiches *alentejano* et le gigot de sanglier cuit à l'étouffée au vin rouge, Santa Vitória Reserva 2011 avec des marrons et des pommes reinettes. Une bonne pâtisserie régionale, comme la traditionnelle crème brûlée au pouliot, délicieusement légère et fraîche. Une cave avec une sélection de vins de l'Alentejo. Le service est efficace et délicat.

Fio d' Azeite Restaurant Contemporain

Adresse Rua General Humberto Delgado, n°5, 7600-099 Aljustrel **Téléphone** +351284600800
Site Internet **Courriel** fiodazeite@hotelaljustrel.com

GPS 37.878825, -8.163357 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires
Horaires 12h30-15h00; 19h30-22h00 **Jour de Fermeture** Le dimanche et le lundi midi **Capacité** 70 personnes **Parking** Aisé, sur la voie publique
Accessibilité Installations pour les personnes à mobilité réduite **Prix Moyen** 25 € **Non-fumeur** • **Réseau WiFi disponible**



Molhó Bico

À la bonne table se joint la peinture qui est en exposition permanente sur les murs du restaurant Molhó Bico avec les œuvres des artistes plastiques presque tous originaires de la région.

En deux mots, l'essentiel est dit sur le restaurant Molhó Bico: typiquement *alentejano*. Et tout est ainsi de la façade blanche aux arcs et au plafond en coupole, la décoration avec les œuvres des artistes plastiques locaux, des pièces d'artisanat, les amphores en terre cuite, les nappes dans des tons bordeaux et jaunes qui sont les couleurs de l'Alentejo, une ambiance familiale et décontractée qui nous rappelle parfois les chants *alentejano* ou le fado, et la nourriture avec des produits, des senteurs et des saveurs de la région. À l'entrée, nous trouvons une salle pavée avec la *calçada* portugaise, une coupole en brique, de grandes amphores en terre cuite et des tables en bois, où l'on ne sert plus les repas. Une autre salle avec un sol en tomettes, des joncs au plafond, des étagères avec des bouteilles et des tables mises avec une décoration soignée et simple. Le tout avec une touche d'authenticité.

Le menu change quotidiennement et il est à lui seul un témoin des spécialités *alentejanas* confectionnées selon les

Plat emblématique

Les migas à la viande de porc noir frite, dont la texture et le goût sont une tentation et servi avec une viande excellente, le dessus de la longe de porc qui est une viande avec plus de graisse, mais tellement savoureuse.

recettes et les produits de la région. Parmi les plus appréciés, le Fromage de Serpa AOP, le *paio alentejano*, les beignets de grattons, les asperges aux œufs brouillés (il s'agit d'asperges sauvages et donc servies seulement en saison) et le foie de porc à la coriandre; pour les plats principaux, nous trouvons les *açordas* de morue, de colin et de sardines, le bouillon de *caçã*, le ragoût de mouton à la mode du berger, le mouton rôti au four, les viandes grillées de porc noir (petit rôti, plumas et secrets) et de bœuf (une brochette de bœuf et de viande de veau très tendre), le pot-au-feu de pois chiche, pour le chapitre de la chasse, le lièvre aux haricots blancs, le lapin sauvage frit et le sanglier à l'étouffé avec la sauce de la sorcière; pour les desserts, la pâtisserie conventuelle, la tarte de fromage blanc et le fromage blanc au miel et à la confiture de citrouille. La cave offre des vins de la région *alentejana*. Le service est efficace et sympathique.

Molhó Bico Restaurant Typique

Adresse Rua Quente, n° 1, 7830-369 Serpa
Téléphone +351284549264 Site Internet **Courriel** molhobicoserpa@hotmail.com **GPS** 37.942922, -7.596319 **Moyens de Paiement** Nous acceptons uniquement les cartes de débit portugaises
Horaires 12h30-15h00; 19h00-22h00 **Jour de Fermeture** Le mercredi **Capacité** 100 personnes
Parking Difficile **Accessibilité** Accès pour personnes à mobilité réduite **Prix Moyen** 15 €
Fumeur et non-fumeur • Réseau **WiFi** disponible



O Brasileiro

Les matières premières de qualité de la région sont préparées comme l'exige la tradition – les deux cuisinières du restaurant sont originaires de Mértola et elles ont appris leur art à la maison – voici la recette du succès de ce restaurant.

Le restaurant, O Brasileiro, est un restaurant de cuisine typiquement *alentejana* même si son nom peut prêter à confusion. Depuis 2005, la nouvelle gérance s'emploie à utiliser des produits de qualité de la région, cuisiner selon les recettes traditionnelles et le nom du restaurant est resté même s'il n'a pas grand-chose à voir avec la nourriture. Il est situé à carrefour important à l'entrée de Mértola sur la route venant de Beja offrant une très belle vue sur la localité le château. Il dispose de deux salles parallèles, la première plus ouverte où se trouvait la terrasse, la deuxième plus intimiste avec une vue sur la cuisine. La décoration nous fait découvrir un peu Mértola, grâce aux panneaux de faïence de la salle intérieure et des plats disposés sur les murs et les faïences à l'extérieur. À côté de la cuisine, nous avons un tableau mettant en valeur la qualité des produits et des plats régionaux et c'est peut-être pour aiguïser notre appétit.

Plat emblématique

L'açorda de perdrix sauvage est une perdition: une soupe roborative et savoureuse avec la perdrix effilée, le pain, des pois chiches, pour épaissir le bouillon et l'assaisonnement caractéristique du mortier avec l'huile d'olive, l'ail, la coriandre et le sel à la mode alentejana.

Le menu est bien structuré, en mettant l'accent sur les entrées et les plats avec les produits *alentejanos*, de confections *alentejana* ou typiquement *alentejanos*. Parmi les plus demandés nous trouvons pour les entrées, la perdrix en escabèche, les œufs brouillés avec la *farinheira* de porc et les asperges aux œufs (il s'agit d'un plat de saison, car ce sont des asperges sauvages); parmi les plats principaux, la soupe de *cação* dans un plat de terre cuite, l'*açorda* de morue à la mode *alentejana*, l'*açorda* de perdrix sauvage, les *migas* d'asperges vertes avec des travers de porc, le ragoût de mouton à l'ancienne, l'étouffée de sanglier et le poulet fermier à la *cabidela*; pour les desserts, toute la pâtisserie est maison et irrésistible, en particulier la *sopa dourada* et le nougat royal. La cave se concentre sur les vins de la région. Le service est efficace et sympathique.

O Brasileiro Restaurant Familiar

Adresse Cerro de S. Luís, 7750-352 Mértola

Téléphone +351286612660 Site Internet

Courriel inescelorico@hotmail.com **GPS**

37.643293, -7.658234 **Moyens de Paiement**

Nous acceptons les cartes bancaires **Horaires**

12h00-15h00; 19h00-22h30 **Jour de Fermeture**

Aucun **Capacité** 60 personnes **Parking** Privé

Accessibilité Accès pour les personnes à mobilité

réduite **Prix Moyen** 15 € **Fumeur et non-fumeur** •

Réseau WiFi disponible



O Camões

La relation qualité prix pour la nourriture si simple et si bien préparée avec une saveur maison et pour l'atmosphère familiale typiquement alentejano.

Une maison basse, blanche et toute propre comme les autres maisons de la rue et de la localité et facilement identifiable grâce à l'écriteau, aux briques qui entourent les fenêtres et les portes. Cet air pittoresque s'accroît à l'intérieur, par les briques qui ornent les murs, la cheminée et les arcs qui divisent la pièce: d'un côté l'entrée et le café, de l'autre, plus intimiste le restaurant à proprement parler. La décoration se base sur des motifs régionaux avec de la vaisselle en terre cuite, de l'artisanat, des ustensiles agricoles et de vieilles photos. Les tables sont recouvertes de sous-nappes avec un motif rouge et beige ou bleu et blanc, les couleurs typiquement alentejanas, avec une nappe en papier par dessus. L'atmosphère est familiale. La cuisine est aux mains de la propriétaire, D. Benedita, qui a acquis ses galons avec l'expérience et les connaissances dont elle

a hérité. Le menu change quotidiennement sauf pour les grillades. Pour les entrées, nous recommandons, les fromages de brebis, le *paio* de porc do *montado*, les œufs brouillés aux asperges et les beignets, ces derniers peuvent être servis également en plat principal avec un riz aux haricots. D'autres plats irrésistibles, la soupe de *cação*, l'*açorda* à l'ail et à la morue avec un œuf, les *migas* d'asperges à la viande de bassine ou les secrets, les haricots avec *mogango*, le poulet aux piments, le mouton rôti au four et le ragoût de mouton. Les desserts sont maison comme l'*encharcada*, les îles flottantes et la *tigelada* au four. La cave est exclusivement de l'Alentejo tout comme le vin de la maison. Le service est sympathique.

Plat emblématique

Les migas d'asperges avec la viande de bassine qui est assaisonnée à la mode d'Alentejo et frite dans le saindoux ou avec les secrets de porc grillés qui se trouvent toujours à la carte.

O Camões Restaurant Typique

Adresse Rua 5 de Outubro, n° 15, 7920-368 Vila Nova da Baronia **Téléphone** +351284475209
Site Internet **Courriel** ckamoes_bar@hotmail.com **GPS** 38.290003, -8.036748 **Moyens de Paiement** Nous n'acceptons pas les cartes bancaires **Horaires** 09h00-15h30; 17h30-02h00. En été service continu. **Jour de Fermeture** Le lundi **Capacité** 120 personnes **Parking** Aisé **Accessibilité** Accès pour personnes à mobilité réduite **Prix Moyen** 9 € **Non-fumeur**



O Encalho

Les produits de la région ont une place privilégiée dans le garde-manger et dans la cuisine, qu'il s'agisse des asperges, des champignons, des beldroegas, ou bien encore des fromages et des saucissons accompagnés des vins des caves privées.

Prendre un repas au restaurant, O Encalho, c'est comme être à la maison: une nourriture faite à partir des produits locaux cuisinés en accord avec la tradition, de manière simple et soignée et le résultat nous offrent des plats très savoureux. Ce restaurant s'est ouvert au début des années 2000 sur l'initiative de Mariana Lourinho, qui n'avait jamais travaillé auparavant dans un restaurant et a décidé de faire des choses comme elle savait le faire, c'est-à-dire comme à la maison. Et ça continue parce qu'elle n'a jamais pensé avoir autant de succès comme elle l'avoue elle-même. La salle de restaurant avec une ambiance familiale et accueillante, des murs épais de construction ancienne, le sol en tomettes, les plafonds en bois, la cheminée, les niches serties de briques servant de cave à vin, les rideaux, les tables avec des sous-nappes en tissu recouvertes de nappe en papier et les chaises capitonnées nous offrent une atmosphère si simple et accueillante.

Plat emblématique

Les migas d'asperges avec des travers de porc noirs frit, ou les migas alentejanas, qui peuvent être faites avec d'autres viandes de porc noir grillé: les secrets, les presas et les plumas.

La nourriture est simple également et attrayante en exaltant les saveurs traditionnelles de l'Alentejo. Pour les entrées, nous avons les fromages régionaux traditionnels, les saucissons de porc noir, le jambon cru de "pata negra", les grattons, les asperges vertes aux œufs et diverses petites salades. Pour les plats principaux, nous distinguons les *migas*, préparés à l'ancienne dans une poêle spécifique, elles sont très fermes et dorées, le pot-au-feu aux pois chiches, le ragoût de mouton, les haricots aux champignons, les petits pieds de porc à la coriandre, l'*açorda* de morue, le bouillon de morue avec des *beldroegas* ou des épinards, du fromage frais et un œuf. Pour les desserts maison d'inspiration conventuelle et traditionnelle l'*encharcada* aux œufs, la *sericaia*, le *pão de rala*, la mousse de chocolat et le riz au lait (sans œufs) et d'autres tentations encore. La cave est exclusivement régionale.

O Encalho Restaurant Typique

Adresse Rua Catarina Eufémia, 43, 7885-027 Amareleja **Téléphone** +351285983263 et +351936219065 **Site Internet** **Courriel** restauranteoencalho@gmail.com **GPS** 38.208548, -7.225520 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaire** 12h00-15h00; 19h00-23h00 **Jour de Fermeture** Le mardi **Capacité** 36 personnes **Parking** Aisé sur la voie publique **Prix Moyen** 15 € **Non-fumeur**



O Moinho

La simplicité et l'authenticité qui sont présentes en tout depuis l'accueil sympathique jusqu'à l'atmosphère familiale et à la cuisine préparée comme à la maison.

Ce restaurant a hérité des installations d'un autre établissement, mais a tout changé du nom à la décoration ainsi que le concept de la cuisine qui est aujourd'hui véritablement *alentejana*. L'espace est pittoresque: une vaste salle, un comptoir, un bar, la cuisine bien en vue, la décoration rustique où l'on découvre des ustensiles agricoles, une peinture naïve est accrochée au mur et un âne de grandeur nature auprès d'une colonne, des tables en bois et des sous-nappes en tissu à petit carré avec une nappe en papier blanc les recouvrant. L'atmosphère est joyeuse et décontractée. La cuisine est sous la responsabilité de Teresa et José Parrinha, qui travaillèrent dans plusieurs restaurants de cuisine *alentejana* avant de créer le Moinho. La cuisine se caractérise par la manière dont les plats typiques de la région sont présentés tout en gardant l'aspect fait à la maison.

Le menu offre des plats du jour au nombre de deux ou trois, et l'un d'entre eux est presque toujours préparé à base de porc

Plat emblématique

Les viandes de porc noir font partie des plats les plus demandés et appréciés, qu'ils soient frits ou accompagnés avec des migas, qu'ils soient grillés ou garnis également avec des frites, du riz et de la salade.

noir. Parmi les plats les plus appréciés, nous trouvons les *migas alentejanas* avec des travers de porc frits ou d'autres viandes de porc noires grillées, les languettes et les secrets de porc noir grillé avec des frites, du riz et de la salade, le sanglier à l'étouffée, la morue à la mode de la maison et cuite au four une ratatouille d'oignons ou à *lagareiro*, c'est-à-dire grillé et garni de pommes de terre cuites écrasées et arrosées d'huile d'olive *alentejana*, les pot-au-feu de pois de chiches et de haricots sont toujours au rendez-vous le samedi. Pour les entrées, les petits fromages de brebis et les salaisons *alentejanos*, comme le *paio*. La pâtisserie maison comme le pudding aux œufs, le dessert maison, le riz au lait et la mousse de chocolat. La cave est *alentejana*, à l'exception de l'un ou l'autre vin d'autres régions. Le service est familial sympathique.

O Moinho Restaurant Familiar

Adresse Rua do Arco, 38-B, Almodôvar
Téléphone +351286400156 et +351966010708 **GPS** 37.512539, -8.059749 **Moyens de Paiement** Nous n'acceptons pas les cartes bancaires **Horaires** 12h00-16h00; 19h00-23h00 **Jour de Fermeture** Le dimanche, sauf si il y a une réservation **Capacité** 50 personnes **Prix Moyen** 12 € **Non-fumeur** • **Réseau WiFi disponible**



País das Uvas

Le chant alentejano qui se fait entendre de manière spontanée quand parfois les voix des clients s'élèvent ou lorsque des concerts sont organisés avec des groupes comme ceux de Vila de Frades et de Vidigueira.

Cet établissement se présente comme une cave et un restaurant et les deux définitions lui sont seyantes. Il occupe un espace très pittoresque avec trois salles distinctes: la salle principale avec une hauteur de plafond impressionnante, un sol ancien en tomettes, des murs blancs, un plafond en bois, des chaises et des tables robustes, et sept grandes amphores en terre cuite alignées du côté droit sur toute la longueur; celle-ci s'ouvre sur une salle plus petite et intime avec du mobilier traditionnel *alentejano*; et nous débouchons sur une troisième salle plus simple, mais non moins accueillante communiquant avec la cuisine vaste et bien rangée et puis nous arrivons sur la terrasse extérieure. Tout ceci mérite une visite. Les amphores en plus de l'aspect décoratif sont très utiles parce qu'elles servent à élaborer le vin - le vin *da talha*. C'est pour cela que le nom de cave se justifie de même que le nom du restaurant pour l'excellente

Plat emblématique

Le pot-au-feu aux pois chiches, un plat roboratif et parfumé, accompagné de pois chiches, de citrouille, de carottes, de choux, des viandes de porc (échine, couenne, oreille), de veau et de charcuterie.

nourriture qui y est servie.

Le menu est très vaste et ce qui surprend le plus c'est sa variété, surtout en ce qui concerne les spécialités, la chasse et les plats végétariens. Parmi les favoris, nous trouvons dans les entrées: les petits fromages et les charcuteries locales, les beignets de grattons et les champignons *silarcas* aux œufs ou rôtis, le pot-au-feu de pois chiches, le ragoût de mouton, les haricots aux chardons (peut-être un plat végétarien ou accompagné de viande de porc, quel que soit le cas ce qu'il distingue c'est l'arôme et la saveur des herbes aromatiques), les *migas* d'asperges avec la viande de bassines et les *açordas* de tomate et de perdrix; parmi les desserts tous maison: l'*encharcada*, la tarte de fromage blanc, le *toucinho do céu* et la *sericaia*. La cave avec une cinquantaine de références et une douzaine de producteurs de la région de Vidigueira. Le service est sympathique.

País das Uvas Restaurant Typique

Adresse Rua General Humberto Delgado, n° 19, 7960-446 Vila de Frades **Téléphone** +351284441023 et +351968793121 **Site Internet** **Courriel** adega-restaurantepaisdasuvas@hotmail.com **GPS** 38.213967, -7.821461 **Moyens de Paiement** Nous acceptons uniquement les cartes de débit portugaises **Horaire** 12h00-15h00; 19h30-23h00 **Jour de Fermeture** Le mercredi **Capacité** 90 personnes à l'intérieur et 50 personnes en terrasse **Parking** Aisé **Prix Moyen** 12,50 € **Non-fumeur, sauf sur la terrasse** • Réseau WiFi disponible



Pavilhão de Caça

L'atmosphère familiale, bien que le restaurant soit intégré dans un hôtel quatre étoiles et le choix d'une gastronomie régionale font de ce restaurant, Pavilhão de Caça, un lieu unique.

Ce restaurant, appelé Pavillon de Chasse, jouit d'une atmosphère rustique avec une sophistication discrète, car il est intégré dans le complexe de l'hôtel rural Vila Galé Clube de Campo et de l'oenotourisme de la Casa de Santa Vitória, qui se répartissent une propriété de 1620 hectares peuplée de vignes et d'oliviers. Le restaurant Pavilhão de Caça se trouve à 25 km de Beja. La salle de restaurant est spacieuse avec un sol en tomettes, des colonnes et des plafonds revêtus de bois, des nappes blanches, une cheminée, une cave, un comptoir et de grandes baies vitrées avec des rideaux qui peuvent atténuer les excès de lumière. Le restaurant marie l'aspect rural avec un confort et une élégance adéquate au lieu et à la fonction qu'il remplit. La cuisine est traditionnelle et portugaise avec une prédilection pour les saveurs *alentejanas*.

Si l'espace est agréable à regarder, il en est de même pour la cuisine qui satisfait le palais. Le restaurant fonctionne avec un buffet avec un choix

important de plats *alentejanos*, lorsque le nombre de convives le justifie, mais nous avons aussi un service à la carte. Il est très intéressant de constater que le menu propose pour chaque plat une suggestion pour le vin pour qui l'accompagne. Parmi les mets les plus appréciés, nous trouvons pour les entrées, le croquant de *farinheira* caramélisé à l'orange et les asperges vertes aux œufs brouillés; pour les plats principaux, le poulpe rôti à *lagareiro*, les joues de porc rôties et le sanglier à l'étouffée, ces deux plats avec le vin rouge de Santa Vitória; et pour les desserts, un fromage blanc avec une compote maison de citrouille et la *sericaia* aux Prunes d'Elvas AOP. La cave est composée des vins de la Casa Santa Vitória, à l'exception d'un champagne et d'un mousseux (deux visites quotidiennes gratuites et guidées sont organisées pour la cave qui se trouve à 150m du restaurant). Le service est attentionné et sympathique.

Pavilhão de Caça Restaurant Traditionnel

Adresse Herdade da Figueirinha, Santa Vitória, 7800-730 Beja **Téléphone** +351284970100 **Site Internet** **Courriel** campo@vilagale.com **GPS** 37.888889, -8.020556 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaires** 13h00-15h00; 19h30-22h30 **Jour de Fermeture** Le mois de janvier **Capacité** 130 personnes **Parking** Privé **Accessibilité** Installations pour personnes à mobilité réduite **Prix Moyen** 20 € **Non-fumeur** • **Réseau WiFi** disponible

Plat emblématique

Les joues de porc rôties au vin de Santa Vitória, un plat préparé selon la recette véritablement alentejana, accompagné des petites pommes de terre et de tomates cerises.



Restaurante da Pousada Castelo de Alvito

Le bâtiment est le fruit d'un mélange architectural d'une structure militaire et d'une résidence noble, le château d'Alvito est un monument singulier avec des influences musulmanes, gothiques et manuélines d'une richesse incomparable et qui fut transformé à bon escient en hôtel avec un restaurant enchanteur tant par la gastronomie que par les installations qu'il offre.

Le restaurant est installé dans les anciens donjons du château d'Alvito. Il s'agit d'un espace admirable: joyeux et lumineux durant la journée; intime et romantique le soir grâce à l'illumination du patio. Le lieu est décoré avec sobriété, un cadre ou un chandelier exposé dans l'espace approprié. C'est ce qui met en valeur l'originalité de la construction et la singularité de sa beauté. Les tables sont disposées de manière à ne pas gêner les autres convives et à leur garantir une intimité et un confort désiré. Elles nous invitent un repas à deux, en famille ou entre amis. Ce repas sera sans aucun doute un gage de grande qualité. La cuisine se base sur la tradition portugaise et surtout *alentejana*, en ayant recours aux bons produits régionaux en respectant les saisons. Le menu change en fonction de la saisonnalité des produits, comme c'est le cas pour la chasse qui occupe deux ou trois mois de l'année ou comme

pour les soupes servies chacune d'entre elles au moment approprié comme la soupe de tomates à la mode *alentejana*, l'*açorda alentejana* ou le gaspacho à l'*alentejana*. Mais certains plats résistent à ces changements du menu comme la soupe de *cação* avec du pain *alentejano*, la morue à la mode du marquis d'Alvito avec des patates douces ou le ragoût de Mouton du Nord-est *Alentejano* IGP. C'est la même chose pour les desserts où les spécialités locales ne font jamais défaut - les petits fromages d'hostie et le gâteau de chocolat d'Alvito -, auxquels se joignent l'excellente pâtisserie conventuelle portugaise parmi lesquelles nous distinguons la *sericaia* aux Prunes d'Elvas AOP, l'*encharcada* et la *sopa dourada*. Le système de buffet pour les desserts permet au client de choisir librement des fromages et des douceurs. La cave sélectionne des vins majoritairement provenant de l'Alentejo.

Plat emblématique

La morue à la mode du marquis d'Alvito est une spécialité que les clients du restaurant de la Pousada Castelo de Alvito souhaitent toujours voir inscrite au menu grâce à la qualité de la morue qui est rôtie comme il se doit, et aux patates douces qui l'accompagnent, toutes deux arrosées avec de la bonne huile d'olive alentejana.

Restaurante da Pousada Castelo de Alvito Restaurant Traditionnel

Adresse Castelo de Alvito, 7920-999 Alvito
Téléphone +351284480700 Site Internet **Courriel** recepcao.alvito@pestana.com **GPS** 38.257867, -7.992117 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaire** 13h00-15h00; 19h30-22h00 **Jour de Fermeture** Aucun **Capacité** 60 personnes **Parking** Privé **Accessibilité** Installations pour personnes à mobilité réduite
Prix Moyen 33 € **Non-fumeur** • Réseau **WiFi** disponible



Restaurante da Pousada Convento de Beja

L'unité hôtelière constitue une plus-value, car elle est installée dans un ancien couvent franciscain du XIIIe siècle avec une localisation privilégiée au centre de la localité dans un magnifique espace à la tranquillité absolue.

Le restaurant est installé dans l'espace qui a servi de réfectoire aux moines franciscains lorsque celui-ci était un couvent et le lieu impressionne par la grandeur de la salle avec de hauts murs, des plafonds en coupole d'une blancheur immaculée; la disposition des tables est harmonieuse avec des chaises inspirant le confort et la beauté de la lumière naturelle venant du jardin. La salle se divise en deux zones une vers le jardin plus lumineuse et joyeux destinée au petit déjeuner et l'autre qui est située plus à l'intérieur, plus intime où sont servis le reste des repas. Le décor est emprunt de sobriété et de bon goût et l'atmosphère qui y règne d'une absolue tranquillité et de charme tant d'un côté comme de l'autre.

La cuisine est traditionnelle et portugaise avec une forte influence régionale dans la préparation et la présentation contemporaine des plats les plus appréciés. C'est ainsi qu'il y a des immuables menus qui sont considérés comme des grands

Plat emblématique

Le Fromage de Serpa AOP gratiné aux pommes, aux fruits secs et au miel de romarin fait partie des entrées que bien des clients choisissent et qui est devenue une image de marque de la gastronomie du restaurant de la Pousada Convento de Beja.

classiques: le Fromage de Serpa AOP gratiné aux pommes, aux fruits secs et au miel de romarin, servi en entrée; le *cação* à la coriandre et le ragoût de mouton à la mode du berger, avec la viande de Mouton du Nord-est *Alentejano* IGP. Il faut souligner aussi les soupes traditionnelles comme celle de tomates, l'*açorda* au pouliot avec de la morue ou le gaspacho, suivant les saisons. Un autre point fort du menu est le buffet de desserts et de fruits, extrêmement variés et riches, en donnant la primauté à la pâtisserie conventuelle. En plus du service à la carte, il existe une formule menu du jour avec deux entrées, un plat de poisson ou de viande et le buffet de desserts pour un prix fixe de 33 €. La cave est intéressante avec une sélection de vins provenant en majorité de l'Alentejo.

Restaurante da Pousada Convento de Beja Restaurant Traditionnel

Adresse Largo D. Nuno Álvares Pereira, 7801-901 Beja **Téléphone** +351284313580 **Site Internet**
Courriel recepcao.sfrancisco@pestana.com
GPS 38.012767, -7.860183 **Moyens de Paiement**
Nous acceptons les cartes bancaires **Horaire**
13h00-15h00; 19h30-22h00 **Jour de Fermeture**
Aucun **Capacité** 62 personnes **Parking** Privé
Accessibilité Installations pour personnes à
mobilité réduite **Prix Moyen** 33 € **Non-fumeur** •
Réseau WiFi disponible



Sabores com Memória

La mezzanine est très agréable, c'est là où se déroulent les manifestations festives et peuvent être de différentes natures en général suivies d'un dîner dans la salle principale.

Le restaurant est né après de grands travaux effectués dans une ancienne taverne fermée depuis des années et dans l'atelier du maréchal-ferrant qui se trouvait au rez-de-chaussée et offre aujourd'hui des installations modernes avec une cuisine traditionnelle portugaise et régionale de l'Alentejo. De l'ancienne taverne, il ne reste que la mémoire, mais dans l'atelier du maréchal-ferrant il existe toujours un une forge et des briques sur les murs. L'espace est agréable et l'atmosphère qui y règne a beaucoup de charme. La salle de restaurant est assez longue avec des murs blancs dans lesquels la mi-hauteur on a installé une cave, un comptoir de service, des tables spacieuses avec des chaises confortables, des nappes en tissu, de beaux verres. En plus de la salle principale, il y en a une autre réservée à la cave avec une entrée indépendante et une mezzanine avec un corridor et une terrasse utilisée pour les diverses occasions festives. Le menu est vaste et diversifié en mettant en valeur les plats *alentejanos*. Il existe des entrées

typiquement régionales comme les œufs aux asperges, le saucisson baguette *alentejano* fait maison ou les entrées avec les petites assiettes de Fromage de Serpa AOP et de *paio* de rôti de porc et d'autres spécialités communes à différentes régions du pays comme les petits poissons du potager, les champignons sautés au jambon cru. Les plats *alentejanos* méritent toute notre attention, qu'il s'agisse de la soupe de tomates avec de la morue, de l'açorda à l'ail ou bien encore de la soupe *cação* et des *migas* à la viande de porc noir grillé. Il existe encore d'autres spécialités comme la morue à la mode du Dr. Faustino, frite avec que des oignons et des piments, le poulpe à *lagareiro* et les viandes de porc noir grillées (travers, longues et secrets). La pâtisserie traditionnelle avec un trio en exergue: l'*encharcada*, la *sericaia* aux Prunes d'Elvas AOP et le fromage frais au miel et à la cannelle. La cave avec une majorité de vins de l'Alentejo et d'autres crus.

Plat emblématique

Les migas à alentejana avec des travers de porc frits, mais qui peuvent être aussi grillés ou d'autres viandes de porc noir sont un plat typique qui est toujours apprécié.

Sabores com Memória Restaurant Familiar

Adresse Rua António José de Almeida, n° 41, 7900-583 Ferreira do Alentejo **Téléphone** +351965095672 **Site Internet** **Courriel** retratodamemoria@gmail.com **GPS** 38.058093, -8.118460 **Moyens de Paiement** Nous acceptons les cartes bancaires **Horaire** 12h00-15h00; 19h00-22h00 **Jour de Fermeture** Le mardi **Capacité** 55 personnes **Accessibilité** Installations pour personnes à mobilité réduite **Prix Moyen** 18 € **Non-fumeur • Réseau WiFi disponible**



Glossaire

À lagareiro Une recette normalement utilisée pour la morue ou le poulpe rôti au four avec de l'huile d'olive, de l'ail et des oignons.

Abafado Un vin généreux dont on empêche la fermentation du moût en ajoutant de l'eau-de-vie ou un alcool vinifié.

Açorda Soupe à base de pain, bouillon, ail et d'herbes aromatiques comme le pouliot ou la coriandre. Servie avec un œuf poché.

Alheira Saucisse faite à base de pain, ail, de porc, de volaille ou de gibier.

Beldroega Pourpier.

Boleima de maçã Dessert à base de pommes et de cannelle.

Bucho Estomac de mouton/porc farci.

Burras Mâchoire de porc.

Cabidela Plat fait avec le sang de l'animal et les abats, servi avec du riz ou pas.

Caçã Roussette.

Cachafrito Viande de mouton coupée en morceaux, marinée dans du vin blanc, de l'ail et du paprika, puis frite.

Cachola Plat fait à partir des abats de porc, poumons, cœur et foie et mélangé avec le sens du porc assaisonné avec du cumin, du vinaigre et du paprika et des oranges en tranches et du pain.

Cacholeira Saucisson se caractérisant par l'ajout de morceau de foie de porc à de la viande grasse du porc.

Caldeta de barbo Soupe de poisson avec du barbeau de rivière.

Casadinhos alentejanos Pommes de terre rôties farcies avec une tranche de saucisson.

Catalão Saucisson de porc avec des grains de poivre noir entier, assaisonné avec du poivre blanc, du vin blanc, du sel et de la noix de muscade.

Cataplana Casserole en cuivre

avec un couvercle qui se ferme hermétiquement. Le plat porte le même nom, il s'agit d'un type de bouillabaisse.

Chanfana Viande de chèvre vieille cuisinée au vin rouge.

Encharcada Dessert conventuel préparé avec des jaunes d'œuf et quelques blancs (dans la proportion 1/3, 2/3, 12 jaunes pour 4 blancs), du sucre et de la cannelle. Ce dessert est brûlé en surface.

Ervilha torta Petits pois non écossés.

Farinheira Charcuterie traditionnelle confectionnée avec de la farine, du poivron et de la graisse de porc.

Fidalgo Dessert fait à base de nombreux jaunes d'œufs, quelques blancs, du sucre et de la cannelle.

Gâteau rançoso Gâteau conventuel à base de courge de Siam, amandes et sucre.

Lacão Partie haute du jarret de porc.

Lagartos de porc Lamelles de porc (partie spécifique du jambon).

Lombelo Partie de viande qui se retire de la longe de porc (muscle).

Lombo em canha Charcuterie faite à partir du rôti de porc, entier.

Lombo enguitado Rôti de porc emmaillotté.

Manjar das Chagas Dessert conventuel avec de la viande de lapin effilée, des jaunes d'œufs, du sucre et des amandes.

Manjar real Dessert conventuel aux œufs, avec de la viande de poulet effilé et des amandes.

Maranhos Saucisson typique avec de la viande de chèvre ou brebis, des oignons, du jambon fumé et du riz, fortement assaisonné avec de la menthe, du paprika et du persil, entre autres.

Meia desfeita Façon d'effiler la morue

avec des oignons et des pois chiches.

Mestiço de Tolosa Fromage au lait de chèvre et de brebis avec une croûte de couleur orangée de Tolosa.

Migas gatas Migas à la morue.

Migas Plat élaboré avec les restes de pain ou des pommes de terre mélangées avec de l'ail et de l'huile d'olive (ou du saindoux de porc). Il peut être servi comme plat ou comme accompagnement. Lorsqu'elles sont frites, les *migas* ont une forme ovale.

Mogango Potiron.

Montado Écosystème particulier de l'Alentejo pâture en sous-bois clairsemé de chênes où se fait l'élevage du porc, nourri aux glands qui existe depuis le 7^e siècle au Portugal au sud de la vallée du Tage, dans des conditions climatiques spécifiques et un sol très pauvre.

Morue à Braz/dorée La morue à *Braz* est effilée et cuite avec des oignons et de l'ail. Le plat est terminé avec des pommes frites allumettes et des œufs brouillés. La morue dorée est un plat semblable, mais les pommes de terre sont coupées encore plus finement, tout comme les oignons. Les œufs sont cuisinés légèrement pour ne pas perdre leur moelleux. Le plat doit être servi immédiatement.

Os de suã Vertèbres de porc.

Painho Variété de saucisson similaire au *paio* mais plus petite.

Paio Charcuterie traditionnelle dont l'ingrédient principal est la longe de porc assaisonnée à l'ail et au poivron puis fumée.

Palourdes à Bulhão Pato Plat servi avec des palourdes, de l'huile d'olive, de l'ail, du citron et du vin blanc. Il est assaisonné avec feuilles de coriandre fraîches.

Pão de rala Gâteau aux amandes, garni

de confiture faite à base de courge de Siam (*gila*) et d'œufs mous.

Pastel de toucinho Petits gâteaux farcis avec du lard, du sucre, des jaunes d'œuf, des amandes et de la cannelle. La pâte est faite avec de la farine, des jaunes d'œuf et du beurre.

Pata-roxa Petite roussette.

Picanha Pièce de viande de bœuf coupée de manière spécifique.

Queijadas Petit gâteau avec des œufs, du fromage frais et du sucre.

Queixadas de porc Mâchoire de porc.

Riz carolino Riz portugais de taille moyenne.

Salsichão Saucisson de porc non fumé fait avec de la viande hachée.

Sarapatel Une préparation à base de porc, des abats de porc, de saucisses, de vinaigre, de saindoux, de poivre.

Sardines albardadas Sardines enveloppées d'une pâte de beignet et passées à la friture.

Sargalheta de perdrix Perdrix rôtie au four avec des pommes de terre.

Sericaia Dessert conventuel très simple fait à base d'œufs, de sucre et de farine. Il est cuit au four à haute température dans un plat en terre cuite légèrement concave afin que la *sericaia* soit croustillante. Ce dessert est servi avec des prunes au sirop, mais peut-être accompagné également avec du miel, de la compote ou d'autres variantes.

Serradura Dessert à base de lait condensé, de crème fraîche et de biscuits.

Sopa dourada Fines tranches de pain frites, couvertes d'un sirop aux œufs, du sucre et d'amandes.

Tecolameco Gâteau à base d'œufs, d'amandes et de cannelle (Nord de l'Alentejo).

Tengarrinha Une variété de chardons,

appelée chardon d'Espagne.

Tiborna de morue Pain de blé ouvert
comme un pain-surprise avec de
l'huile d'olive, de la morue et de l'ail.

Tigelada Dessert à base d'œuf, de lait et
de sucre.

Tortulhos de miolada Champignons
farcis à la mie de pain avec des œufs
et du persil.

Toucinho do céu Dessert conventuel fait
à partir de jaunes d'œufs, d'amandes
et de sirop de sucre.

Viande de bassine Viande de porc
assaisonnée avec du paprika et frite
dans du saindoux ou de l'huile d'olive.