

Mises en bouche et saveurs traditionnelles

Coxinha de galinha. Fine pâte croquante farcie au poulet.

Pãozinho de queijo. Petit pain au fromage fondant.

Crocete de camarão. Beignet de crevette.

Plats

Feijoada. Haricots noirs, viandes de boeuf et porc mijotées.

Moqueca de camarão. Crevettes en sauce et lait de coco.

Bobo de camarão. Crevettes, manioc et sauce au lait de coco.

Xinxim de galinha. Volaille en sauce aux crevettes et noix de cajou.

Frango com leite de coco. Poulet au lait de coco.

Les plats sont accompagnés de riz, de «farofa» (farine de manioc frite) et d'une vinaigrette pimentée.

Petits sucrés

Brigadero
Boule fondante au chocolat.

Beijinho
Douceur à la noix de coco, parfumée au girofle.

Uva coverta
Raisin enrobé d'une pâte.

Desserts

Mousse de maracuja
Mousse au fruit de la passion.

Torta de limão
Tarte au citron vert parfumée à la truffe blanche.

Torta de chocolate
Tarte au chocolat napée au lait concentré.

Cocktails

Batida de maracuja. Cachaça et fruit de la passion.

Caipirinha. Cachaça, citron vert et glace pilée.



+33 6 33 76 52 55 — alexandra.chezvous@hotmail.fr

📍 chezvous.alexandra 📷 @chezvousalexandra