

SAUVAGE

GOURMET

Coffee . Brunch . Bar



+351 211 629 686

(Chamada para rede fixa nacional)



@Sauvage.Gourmet



@Sauvage.Gourmet

CAFETARIA

CAFÉ / DESCAFEINADO	0,90 €
CAFÉ DUPLO / DESCAFEINADO DUPLO	1,80 €
ABATANADO / ABATANADO DESCAFEINADO	1,20 €
CAFÉ PINGADO / DESCAFEINADO PINGADO	1,10 €
MEIA DE LEITE / MEIA DE LEITE DESCAF.	1,50 €
GALÃO / GALÃO DESCAFEINADO	2,00 €

EXTRAS	+0,50 €
• Aveia	• Gelo

ESPECIALIDADES DE CAFÉ

CAPUCCINO / CAPUCCINO DESCAFEINADO	3,00 €
CAFÉ C/ NATAS / DESCAFEINADO C/ NATAS	1,70 €
LEITE C/ CHOCOLATE & CHANTILLY	3,60 €
CARAMEL LATTE	5,00 €
Caramelo, leite, café, chantilly, marshmallows	
BAUNILHA LATTE	5,00 €
Baunilha, leite, café, chantilly, canudo de baunilha	
MOCACCINO	2,30 €
Nutella, café, chantilly	
LATTE MOCACCINO	6,00 €
Nutella, leite, café, chantilly	
NEW! CHIIL COFFEE LATTE	5,00 €
Café, leite, gelo, creme de cevada	

CHÁS & INFUSÕES

ENGLISH BREAKFAST (CHÁ PRETO)	2,50 €
EARL GREY (CHÁ PRETO)	2,50 €
VERDE	2,50 €
MENTA	2,50 €
MAÇÃ & CANELA	2,50 €
FRUTOS VERMELHOS	2,50 €
BAUNILHA & CARAMELO	2,50 €
LIMÃO, MEL & GENGIBRE	3,00 €
CHÁ GELADO	+0,50 €

MATCHA LOVERS **NEW!**

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

SUMOS NATURAIS

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

REFRIGERANTES

COCA-COLA / ZERO LATA 0,33 LT	2,50 €
GINGER ALE	2,50 €

BATIDOS

MANGA	5,00 €
PINACOLADA	5,00 €
BANANA & MORANGO	5,00 €
AÇAÍ	6,00 €

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

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

SUMOS DETOX

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

ÁGUA LISA & GÁS

LUSO PLÁSTICO 0,50 LT	1,50 €
CASTELLO 0,25 LT	1,80 €
PEDRAS 0,25 LT	1,80 €
FRISE LIMÃO 0,25 LT	1,80 €

CERVEJAS

HEINEKEN	2,00 €
SUPERBOCK STOUT	2,00 €
SOMERSBY	3,00 €
HEINEKEN ZERO	2,00 €

VINHO

PROVA CEGA BRANCO	12 €	4 €
PROVA CEGA TINTO	12 €	4 €

PARA PARTILHAR

SANGRIA F. VERMELHOS	25 €	18 €
----------------------------	------	------

COCKTAILS

CAIPIRINHA	6,00 €
MOJITO	6,00 €
EXPRESSO MARTINI	7,00 €

IVA incluído à taxa legal em vigor

ENTRADAS

- MEDITERRÂNEO** 10,00 € 
NEW! Pão de Mafra, tomate, queijo mozzarella, manjeriço, pimentos, ovo estrelado, especiarias
- BRUSCHETA DE TOMATE C/ PARMIGIANO** 8,00 €
Pão de Mafra, tomate cherry, mini mozzarella, parmigiano, micro-ervas
- 1** **BURRATA ESCONDIDA** 12,00 €  
 Rúcula, burrata, beterraba, creme balsâmico, pistachio, tomate cherry, especiarias

SALADAS

- SALMÃO FUMADO** 14,50 €
Mix salada, salmão fumado, queijo feta, tomate cherry, pepino, azeitonas, pão de mafra, especiarias
-  **Sugestão da chefe:**
Adicionar ovo escalfado irá trazer cremosidade
- MAUÍ** 13,00 € 
Mix salada, abacaxi, camarão, pepino, guacamole, creme balsâmico

OMELETES

- OMELETE VERDE** 11,00 € 
Ovos frescos, espinafres, queijo feta, rabanetes, especiarias, micro-ervas
- OMELETE CAMARÃO** 13,00 
€ Ovos frescos, espinafres, queijo flamengo, tomate cherry, camarão, cebola frita, especiarias

Opções de acompanhamento:

- Mix salada c/ tomate
- Chips batata doce

PANQUECAS SALGADAS

- ESTRELADA** 10,00 €
Três panquecas caseiras, queijo flamengo, fiambre da pá, bacon, ovo estrelado, cebola frita, especiarias, micro-ervas
-  **Sugestão da chefe:**
Adicionar molho francesinha irá trazer mais sabor e levar-te a outro nível
- AVOCADO** 12,00 € 
Três panquecas caseiras, cheddar, bacon, guacamole, ovo escalfado, cebola frita, especiarias, micro-ervas
-  **Sugestão da chefe:**
Adicionar cogumelos frescos salteados irá trazer uma explosão de sabores

BAGELS

- SALMÃO FUMADO** 14,00 €
Salmão fumado, creme fraiche, espinafres, guacamole, beterraba, especiarias
- OVOS BENEDICT** 14,00 € 
Salmão fumado, creme fraiche, espinafres, ovo escalfado, molho holandês, especiarias *Acompanha com salada ou chips batata doce*
- CACO TRUFADO** 14,00 € 
NEW! Bolo do caco, queijo fundido de trufa, espinafres, presunto parma, ovo estrelado, azeite de trufa, especiarias *Acompanha com chips batata doce*

TORRADAS ABERTAS

- OVOS E BACON** 8,00 €
Pão de mafra, ovos mexidos caseiros, bacon, tomate cherry, especiarias, micro-ervas
-  **Sugestão da chefe:**
Adicionar cheddar derretido e cebola frita irá trazer mais sabor e crocância
- ABACATE E OVO ESCALFADO** 10,50 €
Pão de mafra, guacamole, ovo escalfado, tomate cherry, beterraba, especiarias, micro-ervas

Incluído:

- Cogumelos frescos
- Presunto parma

UPDATE

- SALMÃO FUMADO** 13,00 € 
Pão de mafra, rúcula, creme fraiche, salmão fumado, rabanetes, ovo escalfado, pistachio, especiarias, micro-ervas
- BURRATA E PRESUNTO** 14,00 € 
Pão de mafra, rúcula, presunto parma, burrata, pesto, tomate cherry, creme balsâmico, especiarias
- VEGETARIANA** 11,00 €
Pão de mafra, espinafres, guacamole, cogumelos frescos, ovo escalfado, tomate cherry, queijo feta, azeitonas, rabanetes
- CABRA E NOZES** 11,00 €
Pão de mafra, queijo cabra, nozes, mel caseiro, romã, especiarias, micro-ervas
- 1** **RICOTTA E FIGO (SAZONAL)** 14,00 € 
 Pão de mafra, ricotta, figo fresco, presunto parma, mel caseiro, nozes, especiarias, micro-ervas

- MEDITERRÂNEO** 10,00 €
NEW! Pão de Mafra, tomate, queijo mozzarella, manjeriço, pimentos, ovo estrelado, especiarias

COMPLEMENTOS

- SALMÃO FUMADO** 5,60 €
COGUMELOS FRESCOS 2,00 €
PRESUNTO PARMA 3,50 €
QUEIJO CHEDDAR 2,00 €
PÃO DE MAFRA 1,50 €
GUACAMOLE CASEIRO 3,00 €
BACON 3,00 €
CEBOLA FRITA 1,00 €
OVO ESTRELADO 2,00 €
OVO ESCALFADO 2,00 €
OVOS MEXIDOS 2,50 €
CHIPS BATATA DOCE 2,50 €
MIX SALADA 2,00 €
TOMATE CHERRY 1,50 €
MOLHO HOLANDÊS 2,00 €



Wi-Fi 5 GHz
NOS-1A34-5



SEGUE A NOSSA PLAYLIST NO SPOTIFY:
"SAUVAGE GOURMET - COFFEE BRUNCH BAR"

IVA incluído à taxa legal em vigor



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

Diga não ao desperdício



Prato premiado pelo Concurso
Gastronómico de Almada, 2023



Recomendação



Sem Glúten



Vegan

BOWLS

IOGURTE GREGO 7,50 €

Iogurte grego, granola caseira, morango, banana, mel

Extras possíveis:

- Manteiga de amendoim +1€
- Frutos vermelhos +2€

AÇAÍ 10,00 €

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

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

ESPECIALIDADE

CREME BRÛLÉE 6,00 €

Creme brûlée 100% caseiro caramelizado ao momento

MINI SAUVAGE

12 €

BEBIDA

Sumo de laranja natural OU Água Luso 50cl

PRATO

Ovos mexidos, queijo, fiambre, alface, tomate

SOBREMESA

Duas panquecas caseiras, banana, morango, açúcar em pó

- | EXTRA TOPPING +1€ | |
|-------------------|-----------------|
| • Nutella | • Mel |
| • KitKat | • Doce de Leite |

É servido a crianças dos 3 aos 9 anos

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

PANQUECAS DOCES

MEL E CANELA 6,00 €

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

BANANA E MORANGO 7,50 €

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

- Nutella
- Mel
- KitKat
- Doce de Leite

FRUTOS VERMELHOS 8,90 €

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

BANOFFEE 8,90 €

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

GREGA 8,00 €

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

FIOS D'OVOS 8,90 €

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

AÇAÍ 8,90 €

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



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

Diga não ao desperdício

MENU BRUNCH

17 €

BEBIDA (1 opção)

- Sumo de laranja natural
- Água Luso 50cl

BOWL IOGURTE

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

PRATO (1 opção)

- Torrada aberta ovos e bacon
- Torrada aberta abacate c/ ovo escalfado

SOBREMESA

Duas panquecas caseiras, banana, morango, açúcar em pó

TOPPING INCLUÍDO

- Mel
- leite condensado
- Nutella

Extra topping +1€

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

CAFETARIA (1 opção)

- Café Expresso
- Abatanado

NÃO FAZEMOS TROCAS AO MENU BRUNCH



Wi-Fi 5 GHz
NOS-1A34-5



SEGUE A NOSSA PLAYLIST NO SPOTIFY:
"SAUVAGE GOURMET - COFFEE BRUNCH BAR"



Prato premiado pelo Concurso
Gastronómico de Almada, 2023



Recomendação



Sem Glúten



Vegan

IVA incluído à taxa legal em vigor