



# GRILL & ALEGRIA

Rue de Genève 127a, 1226 Thônex

+41 22 349 21 22

[info@grill-alegria.ch](mailto:info@grill-alegria.ch)



Menu disponible ici :



[grill-alegria.ch](http://grill-alegria.ch)





GRILL &  
ALEGRIA

Food

## Grill & Alegria célèbre les saveurs du Sud.

Du Portugal à l'Espagne, du Brésil à l'Afrique lusophone, chaque plat raconte un voyage, une rencontre, une émotion. Ici, la braise parle portugais, l'huile d'olive chante en espagnol et les épices murmurent des accents d'Amérique latine.

« Alegria », c'est plus qu'un mot : c'est un état d'esprit.

Celui du partage, de la chaleur et du plaisir simple d'être ensemble, autour d'une table où le Sud a rendez-vous.

## Entrées

Un voyage entre l'Espagne, le Portugal et les terres latines

### Crevettes à l'ail

Crevettes sautées à l'ail et à l'huile d'olive, relevées d'une pointe de persil frais.

14.-

### Accras de Morue maison

Beignets traditionnels de morue effilochée, croustillants et moelleux, servis avec une sauce relevée.

12.-

### Calamars frits

Chipirones frits à l'espagnole servis avec une sauce mayonnaise maison.

15.-

### Tortilla Española

L'authentique omelette espagnole aux pommes de terre et aux oignons, servie tiède.

10.-

## Plaisirs à Partager

En entrée ou en apéro, idéal pour 2 à 4 personnes

### Assortimento Amigos

Sélection à partager de crevettes à l'ail, d'accras de morue et de calamars frits, accompagnée de pickles maison.

34.-

### Tapas & Charcuterie

Assiette de charcuterie espagnole traditionnelle, dont jambon ibérique affiné pendant 18 mois, accompagnée de tapas de tapenade, de fromages portugais, de pan con tomate revisité et de tortilla.

35.-



## Les Formules pour les Grandes Faims

Immanquables

**Côte de Boeuf (900 grammes) - Min 2pers. - Tarif par personne** 59.-

Côte de Boeuf grillée servie avec frites maison ou écrasé de pommes de terre et une salade en entrée, accompagnée de nos sauces maison.

**Gambas à gogo** 39.-  
Gambas grillées et assaisonnées selon la recette Alegria, servies avec des frites maison.

## Les Classiques Portugais

Incontournables, les spécialités de la Maison

**Francesinha da Casa** 26.-  
Sandwich chaud garni de viande, de fromage fondu et d'une sauce tomate-bière, servi avec frites maison et œuf au plat.

**Bitoque** 30.-  
Steak de bœuf grillé, accompagné d'un œuf au plat, de riz et de frites maison. Un grand classique des tavernes portugaises.

## Les Viandes Grillées

Le Grill est à l'honneur

**Picanha à la brésilienne** 36.-  
Aiguillette de rumsteck à la brésilienne, servie avec frites maison, riz, haricots noirs et bananes plantains dorées.

**Grillade mixte Alegria** 33.-  
Trio de viandes : poulet grillé, travers de porc et picanha de bœuf, servi avec frites maison et légumes croquants.

**Travers de Porc** 29.-  
Travers de porc (Ribs) aux épices douces, grillés lentement pour une texture fondante, servie avec frites maison et légumes croquants.

**Poulet grillé** 25.-  
Demi-poulet mariné au piment, citron vert et herbes fraîches, grillé façon capverdienne, servi avec frites maison et légumes croquants, accompagné de notre Sauce Alegria.



## Plats Végétariens

L'exception italienne, la tradition brésilienne

### Moqueca Végétarienne

Ragoût brésilien de légumes de saison mijotés dans un lait de coco parfumé au citron vert, aux tomates, accompagné de riz blanc parfumé.

26.-

### Linguine Pesto et Tomates

Un classique italien revisité par notre Chef, avec des tomates fraîches du jour.

20.-



## Poissons & Fruits de mer

Côté mer

### Gambas flambées

Gambas flambées au Whisky avec une base de crème, servies avec riz et légumes croquants.

33.-



### Bacalhau Alegria

Morue cuite au four à l'huile d'olive avec ses pommes de terre grenailles rôties et petits légumes sautés à l'huile d'olive et à l'ail.

34.-

## Menu Enfant

Portions adaptées aux plus jeunes convives

### Au choix

Nuggets ou poisson pané.

### Accompagnements

Frites maison, riz ou linguine.

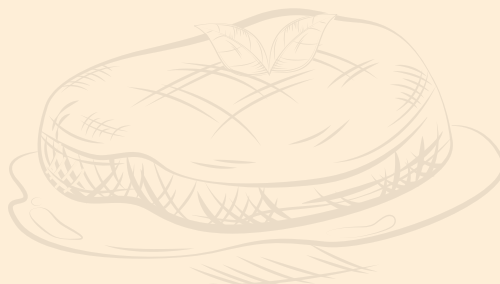
### Dessert

Une boule de glace au choix.

### Boisson

Sirop ou eau plate ou jus de pomme naturel.

15.-







## Desserts

Alegria ! Pour conclure le repas...

### Doce de Bolacha revisité

Crème légère aux biscuits portugais, parfumée au café et au mascarpone, servie façon Tiramisu moderne.

9.-

### Ananas rôti parsemé de Spéculoos

Ananas rôti au four, nappé de miel et parsemé de Spéculoos, pour une touche sucrée et croquante.

9.-

### Fondant au Chocolat et sa Crème Chantilly

Une tradition des tables gourmandes, inévitable, au coeur fondant (10 minutes de préparation).

11.-

### Flan

Un flan nappé de caramel préparé à la portugaise.

8.-

### Tarte Tatin

Tarte Tatin avec son traditionnel caramel au beurre salé.

9.-

### Dessert du Jour

Selon l'arrivée de fruits frais ou l'humeur de notre Chef, il prépare, chaque matin, une tarte ou un gâteau.

8.-

