

GRILL & ALEGRIA

Rue de Genève 127a, 1226 Thônex

+41 22 349 21 22

info@grill-alegria.ch



Menu disponible ici :



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

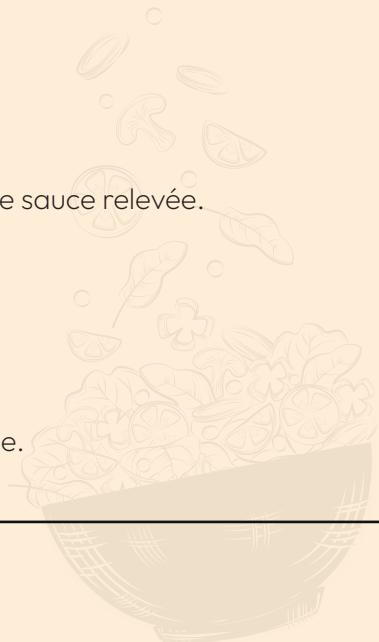
Chipirones frits à l'espagnole servis avec une sauce mayonnaise maison.

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

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

Gambas grillées et assaisonnées selon la recette Alegria, servies avec des frites maison.

59.-

39.-

Les Classiques Portugais

Incontournables, les spécialités de la Maison

Francesinha da Casa

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



26.-

Bitoque

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

30.-

Les Viandes Grillées

Le Grill est à l'honneur

Picanha à la brésilienne

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

36.-

Grillade mixte Alegria

Trio de viandes : poulet grillé, travers de porc et picanha de bœuf, servi avec frites maison et légumes croquants.

33.-

Travers de Porc

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

29.-

Poulet grillé

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.

25.-



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.-



Menu Enfant

Portions adaptées aux plus jeunes convives

Au choix

Nuggets ou poisson pané.

15.-

Accompagnements

Frites maison, riz ou linguine.

Dessert

Une boule de glace au choix.

Boisson

Sirop ou eau plate ou jus de pomme naturel.



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 Alegría

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.-



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 cœur 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.-

