



Depuis 2013, Treze % met à l'honneur les saveurs de la maison,
les recettes de nos grands-mères, les arômes qui nous réunissent
et le réconfort d'une cuisine qui prend son temps, même quand le
monde est pressé.

Ici, chaque plat a une âme et chaque client est accueilli comme
un membre de la famille.

Entrez, prenez place. Faites comme chez vous.



À table

TREZE % / FR

COUVERT

pain, beurre et olives 2,50

SOUPES

Soupe de légumes 3,20

Soupe de poisson généreuse 4,50

Entrées

Piments de Padrón 6,50

Alheira en pâte filo 6,80
Sauce aigre-douce · 8 pièces

Feuilletés au fromage de chèvre 6,80
Confiture de pêche · 6 pièces

Beignets de morue 6,80
5 pièces

Fromage onctueux Vinha do Monte 7,50
servi avec une confiture maison de saison

Croquettes de queue de bœuf 8,00
Moutarde de Dijon · 4 pièces

Champignons dorés 8,50

Œufs cassés au jambon ibérique 8,80

Planche de jambon ibérique 8,80

Crevettes à l'ail 15,50

Carpaccio de morue fumée 17,50

Salades

Salade au fromage de chèvre 12,90
salades, fromage de chèvre, pomme, miel, noix et vinaigrette, dans une galette de blé

Salade de rosbif 13,90
salades, rosbif, orange, moutarde, câprons, tomate et vinaigrette, dans une galette de blé

De la mer

TREZE % / FR

Poissons & fruits de mer

Açorda aux crevettes — préparation portugaise à base de pain	16,90
Thon mi-cuit, crumble de pain de maïs servi avec une purée de carottes	17,90
Bacalhau à Brás — morue, œufs et pommes paille	19,90
Morue à la lagareiro, à l'huile d'olive et à l'ail servi avec des pommes de terre rôties écrasées, un œuf dur et des feuilles de navet	22,50
Morue en croûte de pain de maïs servi avec des pommes de terre rôties écrasées et des feuilles de navet	22,50
Poulpe à la lagareiro, à l'huile d'olive et à l'ail servi avec des pommes de terre rôties écrasées et des feuilles de navet	25,90
Crevette tigrée sauvage grillée (1 pièce) servi avec des pommes paille et une salade	35,50
Filets de merlu *	17,90
Filets de poulpe *	24,90

* Garniture au choix :

- Açorda à la coriandre (préparation à base de pain)
- Salade russe
- Riz au poulpe (environ 30 min de préparation) + 4,00

Végétarien

Açorda végétarienne — préparation à base de pain tomate, oignon, champignons et coriandre, avec ou sans œuf	15,90
Champignons à la Brás, œufs et pommes paille	15,90



Pour les amateurs de viande

TREZE % / FR

Viandes

Cuisse de canard confite, sauce à l'orange	16,90
servi avec des pommes paille et des feuilles de navet	
Rosbif à l'anglaise	16,90
servi avec une sauce, des pommes paille et une purée de légumes verts à la portugaise	
Jarret de porc confit	17,90
servi avec une purée de carottes	

Steaks

Steak grillé	Entrecôte 19,90 Filet 23,90
servi avec des chips et une purée de légumes verts à la portugaise	
Steak à la portugaise	Entrecôte 19,90 Filet 23,90
servi avec des pommes de terre en rondelles, une sauce, un œuf au plat et des pickles	
Steak Léo	Entrecôte 19,90 Filet 23,90
(servi avec une sauce au poivre et au porto, des chips et une purée de légumes verts à la portugaise)	
Faux-filet maturé (300 g)	28,90
servi avec des frites et des feuilles de navet sautées	
Côte de bœuf supérieure de race autochtone portugaise	59,90
pour 2 personnes - environ 1 kg	
servi avec des chips et une salade de tomates, oignons et coriandre	

Menu enfant

Spaghettis à la bolognaise	15,00
soupe comprise	



Suggestions du chef

TREZE % / FR

Mardi–vendredi : dîner uniquement | Samedi : déjeuner et dîner | Dimanche : déjeuner

MARDI

Saumon en croûte de pain de maïs 17,90
servi avec des pommes de terre rôties écrasées et des feuilles de navet

MERCREDI

Secreto de porc 18,90
servi avec des pommes de terre rôties écrasées et des feuilles de navet

JEUDI

Riz en bouillon aux crevettes et à la crevette tigrée 48,90
pour 2 personnes
environ 30 min de préparation

VENDREDI

Riz au canard gratiné 18,90

SAMEDI

Gratin de morue aux crevettes 18,50

Veau rôti au four 19,90
servi avec des pommes de terre rôties, une purée de légumes verts et du riz au four

DIMANCHE

Chevreau rôti au four 24,90
servi avec des pommes de terre rôties, une purée de légumes verts et du riz au four



Desserts

TREZE % / FR

Pomme au four à la cannelle	4,20
*Cossart Gordon Bual 5 ans	
Crème portugaise à la croûte de sucre caramélisé	4,80
*Fonseca Tawny 10 ans	
Mousse au chocolat noir	4,80
*Taylor's Tawny 20 ans / Crasto Vintage / Crasto LBV	
Natas do Céu — dessert portugais à la crème	4,90
*Taylor's Tawny 10 ans	
Tarte banoffee	5,20
*Fonseca Tawny 10 ans	
Tarte au citron vert	5,20
*Cossart Gordon Bual 5 ans / Grandjo	
Pavlova aux fruits rouges	5,20
*Cossart Gordon Bual 5 ans	
Tarte au chocolat et au caramel salé	5,50
*Taylor's Tawny 20 ans	
Crumble aux pommes, glace à la vanille	6,20
*Fonseca Tawny 10 ans	
Boule de glace (vanille / citron / chocolat)	3,00
Vanille - *Fonseca Tawny 10 ans	
Citron - *Cossart Gordon Bual 5 ans	
Chocolat - *Taylor's Tawny 20 ans	
Fruits de saison	Variable
orange / pomme - 2,50 ; ananas / mangue - 4,50 ; autres fruits sur demande	
Frais de service du gâteau	1,50 / personne
Gâteau à la mousse au chocolat (sur commande)	Sur demande
Gâteau moelleux à l'orange (sur commande)	Sur demande



Accords desserts et vins

TREZE % / FR

Porto · Madère · Vendanges tardives

Pomme au four à la cannelle

Cossart Gordon Bual 5 ans

Une acidité modérée et des notes de fruits secs soulignent la pomme au four et sa touche de cannelle.

Crème portugaise à la croûte de sucre caramélisé

Fonseca Tawny 10 ans

Le profil doux et caramélisé accompagne la texture crémeuse et la surface caramélisée.

Mousse au chocolat noir

Taylor's Tawny 20 ans / Crasto Vintage / Crasto LBV

Le Tawny de 20 ans équilibre l'intensité du chocolat noir par ses notes de fruits secs et d'épices. Les fruits rouges du Crasto Vintage et du LBV atténuent la perception de l'amertume.

Natas do Céu — dessert portugais à la crème

Taylor's Tawny 10 ans

La richesse délicate du vin accompagne les saveurs réconfortantes de ce dessert à la crème.

Tarte banoffee

Fonseca Tawny 10 ans

Le caractère équilibré du vin s'accorde avec la douceur de la banane et la base beurrée de la tarte.

Tarte au citron vert

Cossart Gordon Bual 5 ans / Grandjo

La fraîcheur et l'acidité de ces vins équilibrent le caractère acidulé du citron vert et rafraîchissent le palais.

Pavlova aux fruits rouges

Cossart Gordon Bual 5 ans

Les notes fruitées soulignent les fruits rouges ; la douceur accompagne la légèreté de la pavlova.

Tarte au chocolat et au caramel au beurre salé

Taylor's Tawny 20 ans

La richesse et la complexité du vin complètent le caramel et l'intensité du chocolat.

Crumble aux pommes, glace à la vanille

Fonseca Tawny 10 ans

Le Tawny de 10 ans accompagne la douceur du crumble et l'onctuosité de la glace à la vanille.

Boule de glace (vanille / citron / chocolat)

Vanille : Fonseca Tawny 10 ans · Citron : Cossart Gordon Bual 5 ans · Chocolat : Taylor's Tawny 20 ans.