



COCKTAIL & APERITIF

Caípirinha : lime, sucre et cachça

Salgadinhos: rissoles à la viande, poulet, fromage, saucisses, etc.

PROPOSITIONS DE VIANDES « GOURMAND »

1. Picanha: aiguillette de rumsteak
2. Alcatra: aiguillette baronne
3. Lombo: cou de porc
4. Carneiro: agneau
5. Frango: pilon de poulet
6. Linguiça: saucisse de porc
7. Picanha no alho: aiguillette rumsteak à l'ail
8. Alcatra com alho: aiguillette baronne à l'ail
9. Coração de frango: cœur de poulet
10. Peru com bacon: dinde au lard
11. Presunto: jambon d'épaule
12. Vitello: cou de veau

BUFFET CHAUD ET BUFFET FROID

Arroz: riz blanc

Feijoada: haricots noirs à la viande

Salada: salades verte, tomates, carottes, concombres

Vinagrete: brunoise de tomates, oignons, poivrons et coriandre

Farofa: farine de manioc préparée

Pão: pain

DESSERT

Abacaxi con canela: ananas grillé caramélisé à la cannelle

CAFE DOUCEURS

Café : cafetière italienne, sucre et crème

Brigadeiros : truffes brésiliennes

VINS & BOISSONS

Bière ; en bouteilles

Vin blanc ; [La Grande vigne](#), [Terreneuve](#), [Alfavin](#)

Vin rosé ; [La Grande vigne](#), [Terreneuve](#), [Alfavin](#)

Vin rouge ; [La Grande vigne](#), [Terreneuve](#), [Alfavin](#)

Eaux minérale ; gazeuse et non gazeuse

Sodas ; Guarana, Coca Cola, Ice Tea

OPTIONS VEGETARIENS

1. Legumes: courgette, oignon, aubergine
poivrons, ail
2. Camarões: Crevettes à l'ail
4. Queijo : Hallumi et légumes
3. Salmão: Saumon

OPTIONS HALLAL

1. Picanha: aiguillette de rumsteak
4. Carneiro: agneau
5. Frango: pilon de poulet
6. Linguiça: saucisse merguez
7. Picanha no alho: aiguillette rumsteak à l'ail
9. Coração de frango: cœur de poulet
10. Peru: dinde
12. Vitello: cou de veau



PROPOSITIONS DE VIANDES « CLASSIQUE »

1. Picanha: aiguillette de rumsteak
2. Alcatra: aiguillette baronne
3. Lombo: cou de porc
4. Frango: pilon de poulet
5. Linguiça: saucisse de porc
6. Coração de frango: cœur de poulet

BUFFET CHAUD ET BUFFET FROID

Arroz: riz blanc
Feijoada: haricots noirs à la viande
Salada: salades verte, tomates, carottes, concombres
Vinagrete: brunoise de tomates, oignons, poivrons et coriandre
Farofa: farine de manioc préparée
Pão: pain

DESSERT

Abacaxi con canela: ananas grillé caramélisé à la cannelle

CAFE DOUCEURS

Café : cafetière italienne, sucre et crème
Brigadeiros : truffes brésiliennes

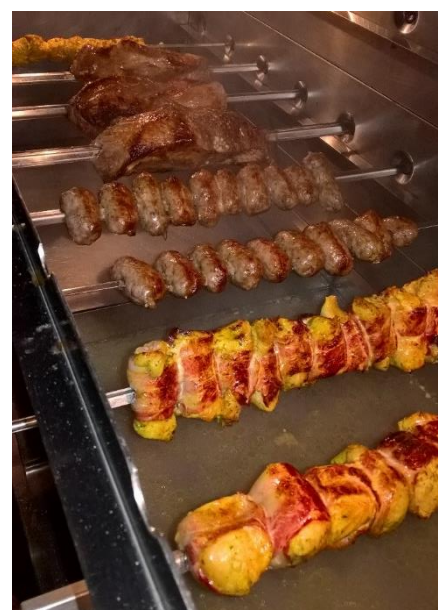
VINS & BOISSONS

Bière ; en bouteilles
Vin blanc ; [La Grande vigne](#), [Terreneuve](#), [Alfavin](#)
Vin rosé ; [La Grande vigne](#), [Terreneuve](#), [Alfavin](#)
Vin rouge ; [La Grande vigne](#), [Terreneuve](#), [Alfavin](#)
Eaux minérale ; gazeuse et non gazeuse
Sodas ; Guarana, Coca Cola, Ice Tea



Só Churrascaria
Picanha

Quelques photos





Selection de vins la grande vigne

Auxerrois

Sélection des Vins Vaudois, Médaille d'Argent 2020
Grand cru Mont-sur-Rolle
La Côte appellation d'origine contrôlée
La Grande Vigne
13.4% vol.



Rosé "Clair de la Lune"

Sélection des Vins Vaudois, Médaille d'Or 2020
La Côte appellation d'origine contrôlée
La Grande Vigne
13% vol.



Mara

La Côte appellation d'origine contrôlée

Mara est le frère du Gamaret et du Garanoir. Il donne des vins corsés et colorés aux arômes fruités. Ce vin a été vinifié en barrique afin de mettre en valeur ces notes de fruits rouges intenses : mûre, cassis, cerise. Riche et souple il s'accordera avec les viandes et les plats italiens. Maturité idéale, 1 à 5 ans. 13.9% vol.





Selection de vins Alfavin



Terresinis

A la fin de la fermentation alcoolique, les lies grossières sont enlevées pour garder les lies les plus nobles contenant principalement les levures qui ont contribué à la fermentation. Pendant les 120 jours suivants, le vin maintenu en fûts de chêne subit chaque semaine une opération de bâtonnage des lies nobles (fouillage à l'aide de petits bâtons). Cette opération améliore la texture et l'arôme du vin grâce à l'autolyse des cellules de levure.

Informations complémentaires. Couleur : jaune paille brillant. Nez : odeur raffinée d'un mélange du fruité des raisins et de la torréfaction du bois. Bouche : sec, doux et chaud au palais, avec une bonne persistance. Vinification : Le vieillissement dure 6 mois en barriques. Plats : Apéritif, fruits de mer, crustacés, poissons. Degrès d'alcool : 13.5%

Seu Rosato

A base du cépage autochtone Nieddera, ce rosé saura vous charmer par sa fraîcheur, son côté fruité mais vif. Informations complémentaires. Couleur : Rosé brillant. Nez : Fruit élégant et expressif, petits fruits rouges frais. Bouche : Attaque fine et équilibrée, frais et fruité avec une bonne persistance. Plats : Antipasti, soupe et grillade de poissons. Degrès d'alcool : 12.5%. Vinification : 6 mois en cuves inox.



Maimone

Le Cannonau di Sardegna est certainement le vin rouge le plus connu et le plus apprécié en Sardaigne. Pas étonnant puisqu'il s'agit du cépage le plus répandu sur l'île, avec près de 30% de la production viticole sarde. Il s'agit en fait d'une variété de grenache qui fut importée au 14^e siècle déjà, au début de la colonisation espagnole de la Sardaigne. Aujourd'hui, le Cannonau est une appellation d'origine contrôlée (DOC) et ce Maimone est considéré comme faisant partie des meilleurs. Informations complémentaires. Couleur : Robe d'une belle intensité : rubis sombre aux reflets grenats. Nez : Notes de petits fruits rouges et noirs avec une touche épicée en finale. Bouche : Corps et caractère, tout à la fois vineux et corsé. Ses structures tanniques fondues et enrobées par un fruité riche et velouté, belle persistance gustative. Degrès d'alcool : 13.5%



Selection de vins Terreneuve



Chasselas Réserve

Dégustation : Chasselas à la structure ferme et assez puissante donnée par le terroir. L'attaque en bouche est soutenue par un léger carbonique. Le milieu de bouche indique une acidité subtile sur des notes fermes. La finale est plus soutenue par la minéralité. Suggestions gourmandes : apéritif, poissons, viandes blanches etc. Type de culture de la vigne : mi-haute taille Guyot simple. Terroir : argilo-calcaire

Rosé de Terreneuve Rosalys

Dégustation : L'emploi du cépage Gamay pour ce rosé se traduit par des notes de rose fanée et de bois brûlé au nez. La minéralité accompagne le vin en bouche du début à la fin de la dégustation sans pour autant faire disparaître une attaque vive, des notes de fruits très soyeux en milieu de bouche et une finale ciselée sans amertume dominante et un côté de bonbons acidulés.

Suggestions gourmandes : avec un apéritif ou avec la cuisine asiatique

Type de culture de la vigne : mi-haute taille Guyot simple

Terroir : alluvionnaire



Servagnin de Terreneuve

Seules les vignes plantées en pinot noir, clone Salvagnin, situées dans le lieu de production Morges, ont le droit à l'appellation Servagnin Morges.

Sa production avec un plafond de rendement de 50hl/ha (moins de 500g au m2) est strictement limitée et régulée par une charte. Obligatoirement vinifié en barrique de chêne, l'élevage de Servagnin dure au moins 16 mois. Le vin doit être agréé par une commission chargée de vérifier sa qualité et le respect de tous les critères de production. Robe rubis foncé, brillante, bouquet aux arômes de cerise noire, ce vin est expressif en bouche. Ces notes de fruits rouges lui confère une souplesse équilibrée soutenue par des tanins enrobés. Suggestions gourmandes : les viandes rouges

Type de culture de la vigne : mi-haute taille Guyot simple

Terroir : argilo-calcaire

