

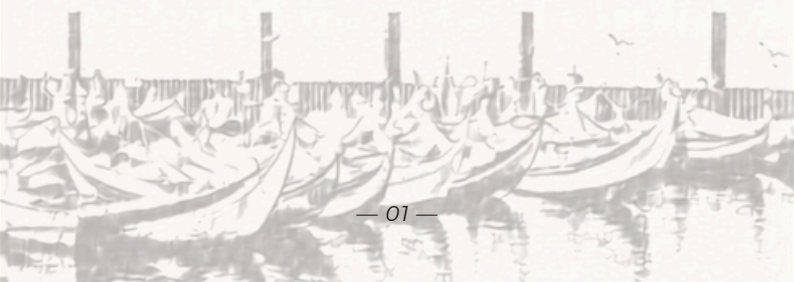
Le Formidable

RESTAURANTE

CARTA DE VINHOS



PT / FR / EN



Le Formidable

RESTAURANTE

PT

Do encontro entre a criatividade e a elegância nasce o Le Formidable.

Ancorado nas águas serenas de Aveiro, somos mais do que um restaurante: somos um barco onde a gastronomia navega entre tradição e irreverência.

Com raízes profundamente portuguesas e uma alma aberta ao mundo, reinterpretemos sabores com técnica, ousadia e respeito pelo produto.

Aqui, o tempo abranda ao ritmo das marés. A luz reflete-se nas salinas, o sal paira no ar, e cada prato conta uma história feita de mar, terra e viagem.

Trabalhamos com proximidade ao produtor, celebramos a frescura do Atlântico e exploramos a fusão internacional com precisão contemporânea.

O nosso propósito é simples e exigente: inspirar os sentidos, desafiar palatos curiosos e despertar emoção em cada detalhe, da textura ao perfume, da apresentação ao serviço.

No Le Formidable, nada é excessivo quando se vive o extraordinário.

E cada refeição é uma travessia.

EN

Where creativity meets elegance, Le Formidable is born.

Anchored in the serene waters of Aveiro, we are more than a restaurant: we are a vessel where gastronomy sails between tradition and irreverence.

With deeply Portuguese roots and a soul open to the world, we reinterpret flavours with technique, boldness and respect for the product.

Here, time slows down with the rhythm of the tides. Light reflects across the salt pans, salt lingers in the air, and each dish tells a story of sea, land and travel.

We work closely with producers, celebrate the freshness of the Atlantic and explore international fusion with contemporary precision.

Our purpose is simple yet demanding: to inspire the senses, challenge curious palates and awaken emotion in every detail, from texture to aroma, from presentation to service.

At Le Formidable, nothing is excessive when the extraordinary is lived.

And every meal is a crossing.

FR

De la rencontre entre créativité et élégance naît Le Formidable.

Ancré dans les eaux paisibles d'Aveiro, nous sommes plus qu'un restaurant : nous sommes un bateau où la gastronomie navigue entre tradition et irrévérence.

Avec des racines profondément portugaises et une âme ouverte sur le monde, nous réinterprétons les saveurs avec technique, audace et respect du produit. Ici, le temps ralentit au rythme des marées. La lumière se reflète sur les salines, le sel flotte dans l'air, et chaque plat raconte une histoire faite de mer, de terre et de voyage.

Nous travaillons en étroite relation avec les producteurs, célébrons la fraîcheur de l'Atlantique et explorons la fusion internationale avec une précision contemporaine.

Notre ambition est simple et exigeante : inspirer les sens, défier les palais curieux et éveiller l'émotion dans chaque détail, de la texture au parfum, de la présentation au service.

Au Le Formidable, rien n'est excessif lorsque l'on vit l'extraordinaire.

Et chaque repas est une traversée.

Le Formidable

RESTAURANTE

CARTA DE VINHOS



SELEÇÃO DA GARRAFEIRA
WINE CELLAR SELECTION |
SÉLECTION DE LA CAVE



Wines
portugal P



PT

Deixe-se levar pelos sentidos. No Le Formidable, o olhar perde-se na Ria enquanto o paladar explora novos horizontes. Aqui, entre o deslizar dos moliceiros e o verde da salicórnia, o tempo abranda e ganha outra cadência. Esta carta é uma extensão da paisagem que nos abraça. Entre vinhos de pequena produção e clássicos intemporais, privilegiamos a mineralidade e o carácter de vinhos que partilham com a Ria uma identidade vibrante, profunda e singular. Convidamo-lo a uma experiência sensorial onde cada brinde celebra a harmonia entre a terra, o sal e a Ria. Sinta o balanço, aprecie a vista e descubra o que torna este momento verdadeiramente Formidable.

EN

Let yourself drift through the senses. At Le Formidable, your gaze lingers over the lagoon while your palate explores new horizons. Here, between the glide of the moliceiro boats and the green of samphire, time slows down and takes on a different rhythm.

This wine list is an extension of the landscape that surrounds us.

From small-production wines to timeless classics, we favour minerality and character — wines that share with the lagoon a vibrant, deep and singular identity.

We invite you to a sensory experience where every toast celebrates the harmony between land, salt and the lagoon.

Feel the movement, take in the view and discover what makes this moment truly Formidable.

FR

Laissez-vous porter par les sens.

Au Le Formidable, le regard se perd dans la lagune tandis que le palais explore de nouveaux horizons. Ici, entre le glissement des moliceiros et le vert de la salicorne, le temps ralentit et adopte un autre rythme. Cette carte est une extension du paysage qui nous entoure.

Entre vins de petite production et classiques intemporels, nous privilégions la minéralité et le caractère de vins qui partagent avec la lagune une identité vibrante, profonde et singulière.

Nous vous invitons à une expérience sensorielle où chaque toast célèbre l'harmonie entre la terre, le sel et la lagune.

Sentez le mouvement, appréciez la vue et découvrez ce qui rend ce moment véritablement Formidable.

SUGESTÃO DE VINHO A COPO

15cl | 75cl

"O melhor vinho não é necessariamente o mais caro, mas o que nós compartilhamos." Georges Brassens

Sugestão de Vinho a Copo

15cl | 75cl

*Wine by the Glass Suggestion |
Suggestion de Vin au Verre*

Espumante

Bairrada | Filipa Pato 3B Blanc de Blancs
Bical, Maria Gomes, Cercial – 12,0% vol. 5,00€ | 23,00€

Rosé

Beira Interior | Souvall
Tinta Barroca – 12,0% vol. 4,50€ | 20,00€

Dão | Dona Sancha – 2021
Tinta Roriz, Touriga Nacional – 12,5% vol. 4,50€ | 22,00€

Branco

Vinho Verde | Alma Nua Terroir Marítimo –
2023
*Alvarinho, Arinto, Maria Gomes –
11,5% vol.* 4,50€ | 20,00€

Bairrada | Colinas de Ançã Reserva – 2021
Arinto – 13,5% vol. 4,50€ | 18,00€

Douro | Guyot – 2022
Rabigato – 12,5% vol. 5,00€ | 25,00€

Beira Interior | Souvall Reserva – 2022
Síria, Arinto, Rabigato – 13,5% vol. 4,50€ | 20,00€

Tinto

Beira Interior | Souvall Reserva – 2021
Vinha Velha – 13,5% vol. 4,50€ | 20,00€

Bairrada | Porta dos Cavaleiros Reserva –
2019
Touriga Nacional – 13,0% vol. 4,50€ | 23,00€

ESPUMANTES

AlmaNua Rosé Brut Alvarinho, Arinto, Espadeiro – 12,0% vol. Vinho Verde	25,00 €
Hehn Bruto 2021 Cercial, Malvasia Fina – 12,0% vol. Távora - Varosa	23,00 €
Vértice Gouveio 2019 Gouveio – 12,0% vol. Douro	45,00 €
Filipa Pato 3B Blanc de Blancs Bical, Maria Gomes, Cercial – 12,0% vol. Bairrada	23,00 €
Ataide Semedo Milésime 2022 Cercial, Bical, Chardonnay, Pinot Noir – 12,5% vol. Bairrada	30,00 €
Colinas Brut Nature Chardonnay – 12,5% vol. Bairrada	27,00 €
Souvall Extra Bruto Rosé Tinta Barroca – 12,5% vol. – 2022 Beira Interior	28,00 €

CHAMPAGNE

Ruinart Chardonnay, Pinot Noir, Meunier – 12,5% vol. França, Champagne, Montagne de Reims	90,00 €
Ruinart Blanc de Blancs Chardonnay – 12,5% vol. França, Champagne, Côte des Blancs, Reims	120,00 €
Krug Grand Cuvée Brut Pinot Noir, Chardonnay, Meunier – 12,5% vol. França, Champagne, Montagne de Reims	320,00 €
Veuve Clicquot Vintage 2015	95,00 €
Deutz Brut Classic Pinot Noir, Chardonnay, Meunier – 12,0% vol. França, Champagne, Vallée de la Marne (Ay)	67,00 €
Christian Gosset Rosé Ao5 Grand Cru Pinot Noir, Chardonnay, Meunier – 12,0% vol. França, Champagne, Côte des Blancs, Vallée de la Marne	80,00 €

Le Formidable

RESTAURANTE

ROSÉS

Quinta da Alameda Torreão Pinot Noir – 18,5% vol. – 2022 Dão	30,00€
Dona Sancha Tinta Roriz, Touriga Nacional – 12% vol. – 2024 Dão	22,00€
Torre de Palma Tinta Miúda, Touriga Nacional – 12% vol. – 2024 Alentejo	29,00€
Souvall Tinta Barroca – 12,5% vol. – 2024 Beira Interior	20,00€

BRANCOS | REGIÃO DOS VINHOS VERDES

White Wines / Vinho Verde Region / Vins Blancs / Région du Vinho Verde

Alma Nua Terroir Marítimo Alvarinho, Arinto, Maria Gomes – 12,5% vol. – 2024 Vinho Verde	20,00€
Casa de Ronfe Trajadura – 11,5% vol. – 2023 Vinho Verde	23,00€
By Élio Lara Dos Seixos Alvarinho – 12,0% vol. – 2022 Vinho Verde	22,00€
By Élio Lara View Alvarinho – 12,0% vol. – 2022 Vinho Verde	32,00€
Casa de Rodas Alvarinho – 13,0% vol. – 2023 Vinho Verde	24,00€
Quinta da Rabiana Loureiro – 12,5% vol. – 2022 Vinho Verde	19,00€
Tubarão Loureiro – 11,5% vol. – 2023 Vinho Verde	23,00€
Quinta de Curvos Avesso – 12,5% vol. – 2023 Vinho Verde	18,00€
Anselmo Mendes A Torre Alvarinho – 12,5% vol. – 2019 Vinho Verde	48,00€

Le Formidable

RESTAURANTE

BRANCOS

JOVENS, AROMÁTICOS E ENVOLVENTES

Young, Aromatic and Smooth White Wines / Vins Blancs

Jeunes, Aromatiques et Enveloppants

Bella Éléance Sauvignon Blanc – 13,5% vol. – 2023 Dão	25,00 €
Filipa Pato Dinâmica Arinto, Bical – 12,0% vol. – 2025 Bairrada	22,00 €
Quinta de Chocopalha Chardonnay – 13,0% vol. – 2023	22,00 €
PGA Reserva Cercial, Chardonnay, Arinto – 12,5% vol. – 2024 Bairrada	19,00 €
Colinas de Ancã Reserva Arinto – 13,5% vol. – 2021 Bairrada	18,00 €
Quinta Várzea da Pedra Arinto – 12,5% vol. – 2023 Lisboa	22,00 €
Monte da Peceguina Antão Vaz, Arinto, Encruzado, Viosinho – 13,5% vol. – 2024 Alentejo	21,00 €
Guyot Rabigato – 13% vol. – 2021 Douro	25,00 €
Terras de St. António Encruzado – 13,5% vol. – 2023 Dão	19,00 €
Niepoort Conciso Bical, Malvasia, Encruzado – 12,5% vol. – 2022 Dão	36,00 €
Âncora Douro Rabigato, Viosinho, Verdelho, Arinto Douro	20,00 €
Quinta do Valdocaio Chardonnay – 13,0% vol. – 2024 Dão	18,00 €

Le Formidable

RESTAURANTE

BRANCOS

COMPLEXOS, VOLUMOSOS E ELEGANTES

Complex, Full-bodied and Elegant White Wines

/Vins Blancs Complexes, Amples et Élégants

Druida Vinha da Pedra Azul Encruzado - 12,5% vol. - 2022 Dão	33,00 €
Dona Sancha Bical, Encruzado, Malvasia Fina, Arinto - 13,5% vol. - 2023 Dão	22,00 €
Filipa Pato Nossa Calcário Bical, 15,0% vol. - 2024 Bairrada	39,00 €
Doravante Arinto, Bical, Cercial - 12% vol. - 2022 Bairrada	24,00 €
Quinta Maria Izabel Códega do Larinho, Rabigato, Viosinho - 12,0% vol. - 2021 Douro	32,00 €
Torre de Palma Alvarinho, Antão Vaz, Arinto - 12,5% vol. - 2025 Alentejo	25,00 €
Niepoort Tiara Códega do Larinho, Rabigato, Donzelinho, Cercial - 11,5% vol. - 2022 Douro	44,00 €
Branco do Tareco Antão Vaz, Diagalves, Perrum - 12,0% vol. - 2024 Alentejo	23,00 €



Le Formidable

RESTAURANTE

BRANCOS

COMPLEXOS, VOLUMOSOS E ELEGANTES

*Complex, Full-bodied and Elegant White Wines
/Vins Blancs Complexes, Amples et Élégants*

Primeiras Gotas Fernão Pires, Moscatel Graúdo - 12,5% vol. - 2023 Beira interior	23,00 €
Mimus Dos Avós Curtimentas Antigas Blend Douro - 13,5% vol. - 2024 Douro	22,00 €
Quinta de Lemos Dona Santana Encruzado - 13,0% vol. - 2024 Dão	26,00 €
Herdade da Amada Arinto 13,5% vol. - 2024 Alentejo	25,00 €
Giz Vinhas Velhas Vinha Velha - 12% vol. - 2023 Bairrada	32,00 €
Casa de Saima V.V. - 12,5% vol.	30,00 €
Qt. da Redonda Vinha Velha - 13 vol. Talhões	20,00 €
Quinta Várzea da Pedra Sauvignon Blanc — 13,5% vol. Lisboa Lisboa	30,00 €



TINTOS JOVENS, AROMÁTICOS E ENVOLVENTES

Young, Aromatic and Smooth Red Wines / Vins Rouges
Jeunes, Aromatiques et Soyeux

Porta dos Cavaleiros Reserva Touriga Nacional – 13,0% vol. Dão	23,00 €
PGA Reserva Baga, Touriga Nacional – 13,5% vol. Bairrada	19,00 €
Casa de Saima Pinot Noir Pinot Noir – 13,0% vol. Bairrada	25,00 €
Ataíde Semedo Reserva Baga, Touriga Nacional – 14,5% vol. Bairrada	19,00 €
Monte da Peceguina Aragonez, Alicante B., Touriga Franca, Touriga Nacional, Syrah – 14,0% vol. Alentejo	21,00 €
Quinta do Crasto Altitude 430 Tinta Francisca, Touriga Nacional – 14,0% Douro	24,00 €
Arvad Negra Mole Negra Mole – 13,0% vol. - 2021 Algarve	25,00 €
Aneto Reserva Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca – 14,0% vol. Douro	28,00 €



TINTOS JOVENS, AROMÁTICOS E ENVOLVENTES

*Young, Aromatic and Smooth Red Wines / Vins Rouges
Jeunes, Aromatiques et Soyeux*

Quinta do Valdeiro Cabernet Sauvignon – 13,5% Bairrada	18,00 €
Encostas de Marvão Reserva Aragonez, Syrah, Trincadeira – 13,5% vol. Alentejo	20,00 €
Indio Rei Reserva Touriga Nacional, Alfrocheiro, Jaen, Aragonez – 13,0% Douro	22,00 €
Souvall Reserva Vinha Velha – 13,5% vol. Beira Interior	20,00 €
Quinta das Camélias Reserva Alfrocheiro, Tinta Roriz, Touriga Nacional – 14,0% vol. Douro	18,00 €
Isento Reserva Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz – 15,0% vol. Bairrada	20,00 €
Musgo Alfrocheiro – 13,0% vol. Douro	21,00 €
Quinta de Arcossó Bastardo – 14,0% vol Trás-os-Montes	22,00 €



Le Formidable

RESTAURANTE

TINTOS

COMPLEXOS, VOLUMOSOS E ELEGANTES

*Complex, Full-bodied and Elegant Red Wines / Vins Rouges
Sophistiqués, Amples et Distingués*

Niepoort Conciso Jaen, Baga – 13,0% vol. Dão	25,00 €
Giz Vinhas Velhas Vinhas Velhas – 13,0% vol. Bairrada	32,00 €
Doravante Baga, Touriga Nacional – 12,5% vol. Bairrada	26,00 €
Quinta da Dôna Baga – 14,5% vol. Bairrada	39,00 €
Torre de Palma Reserva Alicante B., Tinta Miúda, Touriga Nacional, Aragonez – 14,0% vol. Alentejo	30,00 €
Quinta do Crasto Touriga Nacional – 14,0% vol. Douro	60,00 €
Tinto do Tareco Aragonez, Tinta Grossa – 13,5% vol. Alentejo	23,00 €
Outrora <i>Baga – 13,0% vol.</i> Bairrada	48,00 €
Souvall Vale dos Ladroens Garrafeira Rufete, Marufo, Baga – 13,0% vol. Beira Interior	36,00 €
Bella Éléance Touriga Nacional – 14,0% vol. Dão	25,00 €
Quinta de Lemos Jaen – 14,0% vol. Dão	27,00 €
Quinta de Lemos Dona Santana Alfrocheiro, Tinta Roriz, Touriga Nacional – 14,0% vol. Dão	26,00 €
Herdade da Amada Syrah – 14,0% vol. Alentejo	25,00 €
Textura da Estrela Tinta Pinheira – 12,0% vol. Dão	27,00 €

Le Formidable

RESTAURANTE

VINHOS DO MUNDO

Wines Of The World / Vins Du Monde

El Zarzal Godello – 12,5% vol. Castilla y León (Espanha)	25,00 €
Cap Maritime Coastal Chardonnay – 13,0% vol. Hemel-en-Aarde (África do Sul)	25,00 €
Cloudy Bay Sauvignon Blanc – 13,5% vol. Marlborough (Nova Zelândia)	40,00 €
Chianti Isole e Olena Sangiovese, Canaiolo – 14,5% vol. Toscana (Itália)	36,00 €
Vajra Albe Barolo Nebbiolo – 14,5% vol. Piemonte (Itália)	50,00 €
Boekenhoutskloof Chocolate Block Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon, Cinsault, Viognier – 14,5% vol. Swartland (África do Sul)	39,00 €
Girandin Pinot Noir – 13,0% vol. Bourgogne (França)	38,00 €
San Marzano Collezione Cinquanta Old Vines – 14,0% vol. Puglia (Itália)	30,00 €
Santa Julia El Burro Malbec – 13,5% vol. Maipú – Mendoza (Argentina)	28,00 €
Chateau Musar Jeune Chardonnay, Vermentino, Viognier – 13,0% vol. Bekka Valley (Líbano)	28,00 €
Clarendelle Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc – 14% vol. Bordeaux (França)	38,00 €
Marqués de Murrieta Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo – 14,5% vol. Rioja (Espanha)	38,00 €

Le Formidable

RESTAURANTE

FORTIFICADOS | GENEROSOS | 7 CL

FORTIFIED AND DESSERT WINES / VINS DOUX ET FORTIFIÉS

Grahams LBV Douro	6,00 € 24,00 €
Messias Colheita 2007 Douro	7,00 € 40,00 €
Vila Oeiras Superior 15 anos Arinto, Galego Dourado, Ratinho – Lisboa	8,00 € 40,00 €
Souvall Vindima Tardia Viosinho, Fernão Pires, Rabigato – 12,0% vol. – 2022 – Beira Interior	8,00 € 40,00 €
Andresen 20 Anos Douro	9,00 € 47,00 €
Messias Colheita 2003 Douro	10,00 € 60,00 €
Andresen 1991 Douro	14,00 € 80,00 €
Penfolds 20 anos Rare Tawny – Austrália	14,00 € 78,00 €
Dow's Vintage Douro	15,00 € 98,00 €

MOSCATEL

Muscat

Horácio Simões Moscatel Roxo Peninsula de Setubal	7,00 € 26,00 €
--	------------------

VINHOS DA MADEIRA

Madeira wines / vins de Madère

Barbeito Boal Reserva Velha 10 anos Madeira	9,00 € 48,00 €
Blandy's Sercial 10 anos Madeira	8,00 € 45,00 €
Blandy's Malmsey 2016 Madeira	7,00 € 24,00 €
Qta. Da Moscadinha Madeira Royal Cider Meio Doce	45,00 €

Le Formidable

RESTAURANTE

INFORMAÇÃO LEGAL

Legal Information | Information Légale

PT

Limitado ao stock existente. Nenhum prato, comida ou bebida pode ser cobrado se não for solicitado e não utilizado pelo cliente, de acordo com o DL 10/2015. Todos os valores estão em € com IVA incluído à taxa legal em vigor desde 30/10/2017. Se sofre de alguma alergia alimentar, consulte o funcionário sobre os produtos do nosso menu.

EN

Limited to existing stock. No dish, food or beverage can be charged unless ordered and consumed by the client, according to DL 10/2015. All prices are in € with VAT included at the legal rate in force since 30/10/2017. If you suffer from any food allergy, please ask a member of staff about the products on our menu.

FR

Limité au stock existant. Aucun plat, aliment ou boisson ne peut être facturé s'il n'a pas été demandé et consommé par le client, conformément au DL 10/2015. Tous les prix sont indiqués en € TVA incluse au taux légal en vigueur. En cas d'allergie alimentaire, veuillez consulter notre personnel au sujet des produits de notre menu.