

Le Formidable RESTAURANTE

MENU RESTAURANTE

**RESTAURANT MENU
MENU DU RESTAURANT**



PT/EN/FR



PT

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

Com raízes portuguesas e uma alma de fusão internacional, celebramos o prazer da mesa com vista para as salinas — onde o tempo abranda e os sabores ganham profundidade.

Cada prato é um convite à descoberta, inspirado pelo Atlântico, pela tradição e pela liberdade de reinventar.

Queremos despertar os sentidos, surpreender palatos curiosos e transformar cada momento numa experiência memorável.

Porque nada é demasiado audaz para quem escolhe viver o extraordinário.

EN

Where Portuguese heritage meets contemporary creativity, Le Formidable comes to life.

Overlooking the Aveiro salt pans, we celebrate the pleasure of sharing exceptional food inspired by Portuguese roots and enriched by international influences.

Each dish tells a story of craftsmanship, seasonality and fearless imagination.

Our ambition is to awaken the senses, captivate adventurous palates and transform every meal into a memorable experience.

Because nothing is too bold for those who embrace the extraordinary.

FR

Là où le patrimoine portugais rencontre la créativité contemporaine, Le Formidable prend vie.

Face aux salines d'Aveiro, nous célébrons le plaisir de la table à travers une cuisine enracinée dans la tradition portugaise et ouverte aux influences du monde.

Chaque création raconte une histoire de savoir-faire, de saisonnalité et d'audace.

Notre ambition est d'éveiller les sens, de séduire les palais curieux et de faire de chaque repas un moment inoubliable.

Parce que rien n'est trop audacieux pour ceux qui osent vivre l'extraordinaire.



SNACKS SNACKS | EN-CAS

Couvert

5,00€

Pão Artesanal de Massa Mãe, "Relish" de Tomate, Manteiga Suzette.

Artisan Sourdough Bread, Tomato Relish, Suzette Butter.

Pain Artisanal au Levain, Relish de Tomate, Beurre Suzette.

Alergénios - Glúten, Lacticínios

Allergens - Gluten, Dairy

Allergènes - Gluten, Produits Laitiers

Fofos de Bacalhau (4 un.)

14,00€

Bacalhau Envolvido em Polme Leve, Servido Com Maionese de Coentros e Lima e Ovas de Tobiko.

Portuguese-style Cod Fritters Served With Coriander and Lime Mayonnaise, Finished With Tobiko Roe.

Beignets de Morue à la Pâte Légère, Accompagnés D'une Mayonnaise à la Coriandre et au Citron Vert, Relevés D'œufs de Tobiko.

Alergénios - Picante, Glúten

Allergens - Spicy, Gluten

Allergènes - Épicé, Gluten

Peixinhos da Horta Le Formidable

11,00€

Cogumelos Enoki Em Polme Com Maionese de Alho Negro.

Traditional Portuguese-Inspired Enoki Mushrooms In a Light Tempura Batter, Served With Black Garlic Mayonnaise.

Champignons Enoki en Tempura Légère, Accompagnés D'une Mayonnaise à L'ail Noir.

Alergénios - Vegano, Contém Glúten, Picante

Allergens - Vegan, Contains Gluten, Spicy

Allergènes - Végétalien, Contient du Gluten, Épicé

Camarão da Costa Frito

9,00€

Camarão da Costa Crocante Com Ervilhas de Wasabi e Togarashi.

Lightly Fried Coastal Shrimp Served With Wasabi Peas and Togarashi Seasoning.

Crevettes de la Côte Délicatement Frites, Accompagnées de Petits Pois au Wasabi et d'un Assaisonnement au Togarashi.

Alergénios - Marisco, Picante, Frutos Secos

Allergens - Shellfish, Spicy, Nuts

Allergènes - Crustacés, Épicé, Fruits à Coque

SNACKS SNACKS | EN-CAS

Ostra ao Natural (2 un.)

8,00€

Servida Com Limão, Tabasco e Molho Mignonette.

Served With Lemon, Tabasco and Classic Mignonette Sauce.

Servies Avec Citron Frais, Tabasco et Sauce Mignonette Classique.

Alergénios - Marisco

Allergens - Shellfish

Allergènes - Fruits de Mer

Ostra Le Formidable (4 un.)

11,00€

Pickle de Maçã Grann Smit e Sorbet de Morango.

Finished with pickled Granny Smith Apple and Strawberry Sorbet.

Relevées de Pomme Granny Smith Marinée et d'un Sorbet à la Fraise.

Alergénios - Marisco, Frutos Vermelhos

Allergens - Shellfish, Red Berries

Allergènes - Fruits de Mer, Fruits Rouges

Taco Crocante de Atum (2 un.)

17,00€

Molho XO, Tomate, Cebola, Maionese de Lima e Coentro Frescos.

Filled With Tuna and Finished With XO Sauce, Tomato, Red Onion, Lime Mayonnaise and Fresh Coriander.

Garni de Thon, Sauce XO, Tomate, Oignon Rouge, Mayonnaise au Citron Vert et Coriandre Fraîche.

Alergénios - Soja, Coentro

Allergens - Soy, Coriander

Allergènes - Soja, Coriandre

Bao de Tinta de Choco e Bacalhau (2 un.) 17,00€

Couve Marinada, Maionese de Kimchi e Ovas de Peixe.

Steamed Bao Coloured With Cuttlefish Ink, Filled With Cod, Marinated Cabbage, Kimchi Mayonnaise and Fish Roe.

Bao Vapeur à L'encre de Seiche, Garni de Morue, Chou Mariné, Mayonnaise au Kimchi et Œufs de Poisson.

Alergénios - Coentros, Picante

Allergens - Coriander, Spicy

Allergènes - Coriandre, Épicé



SNACKS

SNACKS | EN-CAS

Croquete de Açorda de Camarão (4 un.)

12,00€

Croquetes de Açorda de Camarão, Envolvidos em Panko Dourado, Servidos com Maionese de Alho Negro.

*Golden Panko-Crusted Shrimp Açorda Croquettes, Served With Black Garlic Mayonnaise.
Croquettes D'açorda Aux Crevettes, Enrobées de Panko Croustillant, Accompagnées d'une Mayonnaise à L'ail Noir.*

Alergénios - Marisco, Glúten, Picante, Ervas Aromáticas

Allergens - Shellfish, Gluten, Spicy, Aromatic Herbs

Allergènes - Fruits de Mer, Gluten, Épicé, Herbes Gromatiques

Tostada de Picanha (2 un.)

12,00€

Picanha, Ananás, Tomate, Cebola, Molho XO, Maionese de Alho Negro e Coentros Frescos.

*Chargrilled Picanha on Toasted Bread With Pineapple, Tomato, Red Onion, XO Sauce, Black garlic Mayonnaise and Fresh Coriander.
Pain Toasté Garni de Picanha Grillée, Ananas, Tomate, Oignon Rouge, Sauce XO, Mayonnaise à L'ail Noir et Coriandre Fraîche.*

Alergénios - Picante, Soja, Ervas Aromáticas

Allergens - Spicy, Soy, Aromatic Herbs

Allergènes - Épicé, Soja, Herbes Gromatiques

Pastel de Berbigão (2 un.)

13,00€

Massa Fina e Crocante, Recheada com Berbigão e Servida com Maionese de Lima.

*Delicate Crisp Pastry Filled With Cockles, Served with Lime Mayonnaise.
Fine Pâte Croustillante Garnie de Coques, Accompagnée D'une Mayonnaise au Citron Vert.*

Alergénios - Marisco, Picante, Glúten, Lacticínios, Ervas Aromáticas

Allergens - Shellfish, Spicy, Gluten, Dairy, Aromatic Herbs

Allergènes - Fruits de Mer, Épicé, Gluten, Produits Laitiers, Herbes Aromatiques



ENTRADAS • PARTILHA
Starters to Share | Entrées à Partager

Burrata

17,00€

Tomate Cherry Confitado, Azeite de Manjeriçã, Pêssego Grelhado, Sementes de Abóbora e Pistácio.

Creamy Burrata With Confit Cherry Tomatoes, Basil Oil, Grilled Peach, Pumpkin Seeds and Pistachios.

Burrata Crémeuse, Tomates Cerises Confites, Huile au Basilic, Pêche Grillée, Graines de Courge et Pistaches.

Alergénios - Lacticínios, Glúten, Frutos Secos, Vegetariano

Allergens - Dairy, Gluten, Nuts, Vegetarian

Allergènes - Produits Laitiers, Gluten, Fruits à Coque, Végétarien

Cogumelos Selvagens

16,00€

Cogumelos Selvagens Salteados, Soja Envelhecida e Cebolote.

Seasonal Wild Mushrooms Sautéed With Aged Soy and Spring Onion.

Champignons Sauvages Sautés, Soja Vieilli et Cébette.

Alergénios - Vegano, Picante, Soja

Allergens - Vegan, Spicy, Soy

Allergènes - Végétalien, Épicé, Soja

Ovos Rotos “Surf & Turf”

19,00€

Batata Caseira, Ovo BT, Maionese de Kimchi, Folha de Arroz Crocante, Camarão da Costa e Presunto Curado.

Hand-cut Potatoes Topped With BT Egg, Kimchi Mayonnaise, Crispy Rice Paper, Coastal Shrimp and Cured Ham.

Pommes de Terre Maison, Œuf BT, Mayonnaise au Kimchi, Feuille de Riz Croustillante, Crevettes de la Côte et Jambon Affiné.

Alergénios - Marisco, Picante

Allergens - Shellfish, Spicy

Allergènes - Fruits de Mer, Épicé

Tataki de Atum e Melancia

18,00€

Sésamo, Wakame, Tobiko, Molho XO e Coentros Frescos.

Lightly Seared Tuna With Watermelon, Sesame, Wakame, Tobiko, XO Sauce and Fresh Coriander.

Tataki de Thon Accompagné de Pastèque, Sésame, Wakamé, Tobiko, Sauce XO et Coriandre Fraîche.

Alergénios - Frutos Secos, Picante, Ervas Frescas

Allergens - Nuts, Spicy, Fresh Herbs

Allergènes - Fruits à Coque, Épicé, Herbes Fraîches

ENTRADAS • PARTILHA
Starters to Share | Entrées à Partager

Pica Pau de Tamboril

18,00€

Tamboril Salteado, Pickles Caseiros, Beurre Blanc, Batata Caseira, Limão e Salsa.

A Contemporary Take on the Portuguese Classic, Featuring Sautéed Monkfish, Homemade Pickles, Beurre Blanc, Hand-Cut Potatoes, Lemon and Parsley. Interprétation Contemporaine du Célèbre Pica-Pau Portugais, Avec Lotte Sautée, Pickles Maison, Beurre Blanc, Pommes de Terre Maison, Citron et Persil.

Alergénios - Glúten, Lacticínios, Ervas Frescas, Picante

Allergens - Gluten, Dairy, Fresh Herbs, Spicy

Allergènes - Gluten, Produits Laitiers, Herbes Fraîches, Épicé

Ceviche de Peixe Branco

16,00€

Garoupa Marinada em Leite de Tigre, Milho, Cebola Roxa, Tomate e Batata-Doce.

,Fresh Grouper Cured in Leche de Tigre With sweetcorn, Red Onion, Tomato and Sweet Potato.

Mérou Mariné au Leche de Tigre, Accompagné de Maïs, Oignon Rouge, Tomate et Patate Douce.

Alergénios - Picante, Ervas Frescas, Lacticínios

Allergens - Spicy, Fresh Herbs, Dairy

Allergènes - Épicé, Herbes Fraîches, Produits Laitiers

Raspado de Novilho

17,00€

Novilho Laminado, Pistácio, Anchovas, Queijo da Ilha, Tomate Cherry, Molho XO, Maionese de Kimchi e Rúcula.

Novilho Laminado, Pistácio, Anchovas, Queijo da Ilha, Tomate Cherry, Molho XO, Maionese de Kimchi e Rúcula. Fines Tranches de Bœuf, Pistaches, Anchois, Fromage de São Jorge, Tomates Cerises, Sauce XO, Mayonnaise au Kimchi et Roquette.

Alergénios - Frutos Secos, Ervas Frescas, Lacticínios

Allergens - Nuts, Fresh Herbs, Dairy

Allergènes - Fruits à Coque, Herbes Fraîches, Produits Laitiers



ENTRADAS • PARTILHA

Starters to Share | Entrées à Partager

Gamba Brava

19,00€

Gamba Frita, Maionese Brava e Lascas de Katsuobushi.

Crispy Prawn Served With Spicy Brava Mayonnaise and Shaved Katsuobushi.

Crevette Croustillante, Mayonnaise Brava Relevée et Copeaux de Katsuobushi.

Alergénios - Marisco, Picante, Lactose

Allergens - Shellfish, Spicy, Lactose

Allergènes - Fruits de Mer, Épicé, Lactose

Amêijoa Le Formidable

21,00€

Amêijoas Salteadas em Beurre Blanc com Alho, Coentros Frescos, Limão e Espuma Cítrica de Limão.

Local Clams Gently Cooked in Beurre Blanc With Garlic, Fresh Coriander, Lemon and a Delicate Lemon-Coriander foam.

Palourdes Délicatement Cuisinées au Beurre Blanc, Ail, Coriandre Fraîche, Citron et Écume Légère Citron-Coriandre.

Alergénios - Marisco, Lactose, Ervas Frescas, Picante

Allergens - Shellfish, Lactose, Fresh Herbs, Spicy

Allergènes - Fruits de Mer, Lactose, Herbes Fraîches, Épicé

Lula Grelhada

19,00€

Lula Fresca Grelhada, Manteiga de Cabra, Cebolinho, Azeite de Salsa e Limão.

Fresh Chargrilled Squid Finished With Goat Butter, Chives and Parsley-Lemon Oil.

Calamar Fraîchement Grillé, Beurre de Chèvre, Ciboulette et Huile de Persil au Citron.

Alergénios - Lactose, Ervas Frescas

Allergens - Lactose, Fresh Herbs

Allergènes - Lactose, Herbes Fraîches



PRINCIPAIS
Main Courses | Plats Principaux

Wellington Desconstruído

27,00€

Lombo de Novilho (200 g), Massa Folhada, Duxelle de Cogumelos, Legumes Grelhados, Jus de Carne e Puré de Pastinaga.

*200 g Beef Loin With Buttery Puff Pastry, Mushroom Duxelles, Seasonal Grilled Vegetables, Rich Beef Jus and Parsnip Purée.
Filet de Bœuf de 200 g, Pâte Feuilletée Pur beurre, Duxelles de Champignons, Légumes Grillés de Saison, Jus de Viande et Purée de Panais.*

Alergénios - Glúten, Lactose

Allergens - Gluten, Lactose

Allergènes - Gluten, Lactose

Costelinha BT (16H a 80°C)

22,00€

Costelinha de Porco Cozinhada Lentamente Durante 16 Horas a Baixa Temperatura, Servida com Arroz de Enchidos e Legumes Grelhados.

*Pork Ribs Slow-Cooked for Sixteen Hours at Low Temperature, Served With Portuguese Sausage Rice and Seasonal Grilled Vegetables.
Travers de Porc Cuits Lentement Pendant Seize Heures à Basse Température, Accompagnés d'un Riz Aux Charcuteries Portugaises et de Légumes Grillés.*

Alergénios - Glúten, Lactose, Picante

Allergens - Gluten, Lactose, Spicy

Allergènes - Gluten, Lactose, Épicé

Chuletón Rubia Gallega (2 Pax)

75,00€

Chuletón de Rubia Gallega Servido com Arroz de Enchidos, Batata Pala-Pala Caseira, Coração de Alface Romana Assado, Queijo de São Jorge e Milho.

*Rubia Gallega Rib Steak Accompanied By Portuguese Sausage Rice, Hand-Cut Pala-Pala Potatoes, Roasted Baby Romaine, São Jorge Cheese and Sweetcorn.
Côte de Bœuf Rubia Gallega, Servie Avec Riz Aux Charcuteries Portugaises, Pommes de Terre Pala-Pala Maison, Cœur de Romaine Rôti, Fromage de São Jorge et Maïs.*

Alergénios - Lactose

Allergens - Lactose

Allergènes - Lactose



PRINCIPAIS
Main Courses | Plats Principaux

Arroz de Forno com Carabineiro

35,00€

Arroz Cremoso de Forno Com Carabineiro, Amêijoas, Berbigão, Gamba, Lingueirão, Ovas de Ikura, Maionese de Alho Negro e Coentros Frescos.

Creamy Oven-Baked Rice With Scarlet Prawn, Clams, Cockles, Prawns, Razor Clams, Ikura, Black Garlic Mayonnaise and Fresh Coriander.

Riz Crèmeux au Four, Carabinier, Palourdes, Coques, Crevettes, Couteaux, Œufs D'ikura, Mayonnaise à L'ail Noir et Coriandre Fraîche.

Allergénios - Marisco, Picante, Lactose, Ervas Frescas

Allergens - Shellfish, Spicy, Lactose, Fresh Herbs

Allergènes - Fruits de Mer, Épicé, Lactose, Herbes Fraîches

Bacalhau à Brás Contemporâneo

24,00€

Bacalhau, Ovo BT, Batata Palha Caseira e Pó de Azeitona.

A Refined Interpretation of Portugal's Iconic Classic, Featuring Cod, BT Egg, Hand-Cut Matchstick Potatoes and Olive Powder.

Interprétation Contemporaine de l'un Des Grands Classiques Portugais, Composée de Morue, Œuf BT, Pommes Allumettes Maison et Poudre D'olive.

Allergénios - Lactose, Ervas Frescas

Allergens - Lactose, Fresh Herbs

Allergènes - Lactose, Herbes Fraîches

Massada de Lagosta e Garoupa (2 Pax)

75,00€

Massa Envolvida Num Rico Bisque de Marisco com Lagosta, Garoupa, Gamba, Berbigão, Amêijoas, Lingueirão, Sapateira, Coentros e Lima.

Pasta Gently Cooked in an Intensely Flavoured Shellfish Bisque With Lobster, Grouper, Prawns, Clams, Cockles, Razor Clams, Crab, Fresh Coriander and Lime.

Pâtes Mijotées Dans Une Bisque de Crustacés, Garnies de Homard, Mérou, Crevettes, Palourdes, Coques, Couteaux, Tourteau, Coriandre Fraîche et Citron Vert.

Allergénios - Manteiga, Picante, Marisco, Ervas Frescas

Allergens - Butter, Spicy, Shellfish, Fresh Herbs

Allergènes - Beurre, Épicé, Fruits de Mer, Herbes Fraîches





MENU DE DEGUSTAÇÃO Tasting Menu Menu de Dégustation

Le Formidable Seis Momentos **60,00€ / pessoa**

*Uma Viagem Gastronómica Através do Mar,
da Terra e da Memória Portuguesa,
Interpretada com Técnica Contemporânea
e Uma Identidade Profundamente Atlântica.*

*A Curated Journey Through the Sea, the Land
and Portugal's Culinary Memory, Interpreted
With Contemporary Technique and a Distinct
Atlantic Identity.*

Harmonização Vínica **30,00€ / pessoa**

*Quatro Vinhos Cuidadosamente Seleccionados
para Acompanhar Cada Momento da
Experiência.*

*Four Carefully Selected Wines, Thoughtfully
Paired to Accompany Each Course.*

*Un Voyage Gastronomique Entre Mer, Terre et
Mémoire Portugaise, Sublimé par Une
Technique Contemporaine et une Identité
Profondément Atlantique.*

*Quatre Vins Sélectionnés Avec Soin Pour
Accompagner Chaque Étape de L'expérience.*

Alergénios - Consulte a Nossa Equipa

Allergens - Ask Our Staff

Allergènes - Veuillez Consulter Notre Équipe



S O B R E M E S A S

Desserts | Desserts

Pavlova de Ovos Moles

9,00€

Manga Fresca e Sorbet Artesanal de Manga.

Harmonização Sugerida

6,00€

Souvall Vindima Tardia.

Crisp Pavlova With Traditional Aveiro Ovos Moles, Fresh Mango and Artisan Mango Sorbet. Souvall Late Harvest.

Pavlova Croustillante Garnie d'Ovos Moles Traditionnels d'Aveiro, Mangue Fraîche et Sorbet Artisanal à la Mangue.

Souvall Vendange Tardive.

Alergénios - Lactose

Allergens - Lactose

Allergènes - Lactose

Mousse de Chocolate da Avó

6,00€

Chocolate, Avelã, Flor de Sal e Caramelo Salgado.

Harmonização Sugerida

4,50€

Graham's LBV.

A Timeless Chocolate Mousse Finished With Toasted Hazelnut, Fleur de Sel and Salted Caramel.

Mousse au Chocolat Traditionnelle, Sublimée Par de la Noisette Torréfiée, de la Fleur de Sel et un Caramel au Beurre Salé.

Alergénios - Lactose, Frutos Secos

Allergens - Lactose, Nuts

Allergènes - Lactose, Fruits à Coque

Blondie

8,00€

Brownie de Chocolate Branco, Gelado de Mascarpone, Mousse de Amendoim e Pepitas de Chocolate.

Harmonização Sugerida

7,00€

Blandy's Sercial 10 Anos.

White Chocolate Brownie, Mascarpone Ice Cream, Peanut Mousse and Chocolate Chips.

Brownie au Chocolat Blanc, Glace au Mascarpone, d'Une Mousse de Cacahuète et de Pépites de Chocolat.

Alergénios - Lactose, Glúten, Frutos Secos

Allergens - Lactose, Gluten, Nuts

Allergènes - Lactose, Gluten, Fruits à Coque



S O B R E M E S A S

Desserts | Desserts

Rabanada

6,00€

Rabanada Brioche Servida com Gelado Artesanal de Queijo de Cabra.

Harmonização Sugerida

6,00€

Horácio Simões Moscatel Roxo.

Traditional Portuguese-Style Brioche French Toast Served With Artisan Goat's Cheese Ice Cream. Brioche Façon Rabanada, Servie Avec Une Glace Artisanale au Fromage de Chèvre.

Alergénios - glúten, lactose

Allergens - gluten, lactose

Allergènes - gluten, lactose

Sundae da Ria

6,00€

Gelado Artesanal de Ovos Moles, Gelado de Mascarpone, Caramelo Salgado e Crumble de Noz-Pecã.

Harmonização Sugerida

9,00€

Messias Colheita 2003

Artisan Ovos Moles Ice Cream, Mascarpone Ice Cream, Salted Caramel and Pecan Crumble. Glace Artisanale Aux Ovos Moles, Glace au Mascarpone, Caramel au Beurre Salé et Crumble Aux Noix de Pécan.

Alergénios - Frutos Secos e Lactose

Allergens - Nuts and Lactose

Allergènes - Fruits à Coque et Lactose

NOTA INFORMATIVA

Taxa de Bolo

Se optar por trazer o seu próprio bolo de aniversário ou celebração, será aplicada uma taxa de serviço de 1€ por pessoa.

IVA incluído à taxa legal em vigor.



INFORMAÇÃO LEGAL

Legal Information | Information Légale

PT

Limitado ao stock existente.

Nos termos da legislação em vigor, nenhum prato, alimento ou bebida poderá ser cobrado se não tiver sido solicitado pelo cliente ou por este consumido.

Todos os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor.

Caso tenha alguma alergia ou intolerância alimentar, informe a nossa equipa antes de efetuar o seu pedido. Teremos todo o gosto em aconselhá-lo.

EN

Availability is subject to stock.

In accordance with Portuguese legislation, no dish, food or beverage may be charged unless requested and consumed by the guest.

All prices are shown in euros (€) and include VAT at the prevailing legal rate.

If you have any food allergies or dietary intolerances, please inform a member of our team before placing your order. We will be pleased to assist you.

FR

Sous réserve de disponibilité.

Conformément à la législation portugaise en vigueur, aucun plat, aliment ou boisson ne peut être facturé s'il n'a pas été commandé et consommé par le client.

Tous les prix sont indiqués en euros (€), TVA comprise au taux légal en vigueur.

En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire, nous vous invitons à en informer notre équipe avant de passer commande. Nous nous ferons un plaisir de vous conseiller.

