

Les Entrées

Starters

Ceviche de daurade, condiment de guacamole, cébette 16€
Ceviche of Sea Bream, guacamole, spring onions

🌿 Crème de Abobora 11€
Squash soup

Huîtres par 6 simplement 16€
Simply oysters

Jàmon de bœuf charolais séché 17€
Dried charolais beef

🌿 Salade soMos, légumes du moment 16€
soMos salad, seasonal vegetables

Marinade de thon, radis et betteraves jaunes 18€
Marinated tuna, radish and golden beetroot

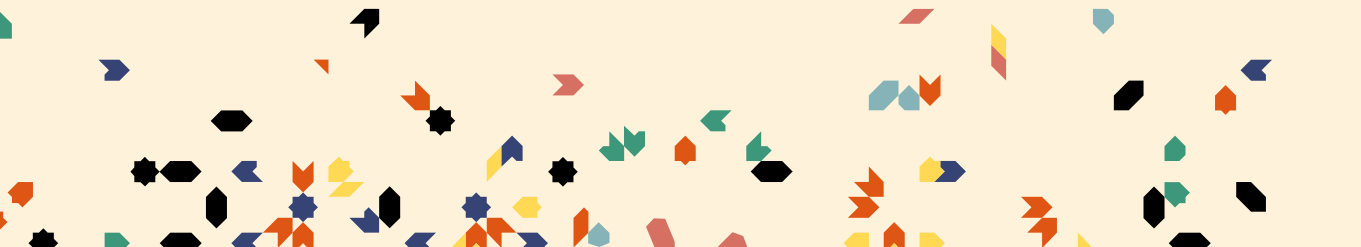
Gambas sautées, sauce chili, salade de coriandre 19€
Sautéed gambas, chili sauce, coriander salad

Les must


Croquettes de bacalhau, aioli 12€
Bacalhau croquettes, aioli

Croquettes de volaille, sauce Piri Piri 12€
Chicken croquettes, Piri Piri sauce

🌿 Croquettes de légumes, sauce menthe 12€
Vegetarian croquettes, mint sauce



Les Plats Main

Tentacules de polvo, ail et avocat.....	27€
Roasted octopus, garlic and avocado	
Filet de bar poêlé, broccoletti.....	25€
Sea bass fillet, broccoletti	
Linguines à la marinère, ail et palourdes	24€
Pasta with clams and garlic	
 SoMos vegan	21€
Vegetarian soMos	
Paillard de veau, champignons et poivrons.....	29€
Veal scallops, mushrooms and peppers	
“Bacalhau assado no forno”	33€
Roasted codfish, potatoes and peppers	

Pour 2 / For 2

Epaule d’agneau confite aux épices douces	68€
Braised lamb shoulder, sweet spices	
Dos de cabillaud, tomates et câpres.....	62€
Roasted cod fish loin, tomatoes and capers	



Les Grillades

Josper grill

Côte de bœuf – pour deux78€

Rib of beef – for two

Entrecôte (250g).....38€

Entrecote, garlic potatoes

Coquelet, champignons et patates douces.....29€

Roasted chicken, mushrooms and sweet potatoes

Côte de veau du limousin.....31€

Veal chop from limousin

Sauce : Choron, barbecue, tartare, diable

Accompagné de 2 garnitures / Served with 2 sides

Les garnitures / Sides (6€)

Purée de pommes de terre

(Nature, jus de viande, truffe)

Potato purée

(Plain, Meat juice, truffle)

Pommes sautées

Fried potatoes

Riz pilaf

Pilaf rice

Poêlée de légumes

Pan fried vegetables

Épinards

Spinach

Pommes frites

French fries

Salade verte

Green salad



Les Desserts (12€)

Crème brûlée à la fleur d'oranger
Orange blossom crème brûlée

Mousse au chocolat à la louche
Chocolate mousse

Notre pastéis de nata
Our pastéis de nata

Ananas rôti
Roasted pineapple

Salade de fruits frais, Porto 20 ans
Fresh fruit salad, Porto 20 years

Beignets passion
Passion fruit Berlin beignet





Petit-déjeuner 6h30 - 10h30 en semaine
7h00 - 10h30 weekend et jours fériés
Déjeuner 12h00 - 14h30 tous les jours
Dîner 19h - 22h30 tous les jours
Brunch familial tous les dimanches 12 h30 - 15h00

Breakfast 6.30am - 10.30am weekdays
7.00am - 10.30am weekend and public holidays
Lunch 12am - 2.30pm
Dinner 7pm - 10.30pm
Family brunch every Sunday 12.30am - 3.00pm

Suivez nous :  
[@somosrestaurantneuilly](https://www.instagram.com/somosrestaurantneuilly)

soMos
RESTAURANT & LOUNGE

Partage

Convivialité

Expérience

Né sur les côtes lusitaniennes, entre terre et mer, où la bienveillance et hédonisme sont des valeurs innées, soMos est devenu peu à peu un nouvel art de vivre. Le restaurant soMos est une nouvelle façon d'appréhender les moments de convivialité. C'est un lieu de rencontre où règne une approche inédite de la cuisine. Tous vos sens sont en éveil : nous vous promettons un voyage rempli d'émotions, de saveurs et de parfums autour d'une cuisine authentique. Testez et partagez l'expérience sans limites ! Seul objectif : le #plaisirdespapilles.

Travaillant avec des produits frais, nos plats sont susceptibles d'être modifiés. plat vegan sur demande. Certaines préparations peuvent contenir des produits allergènes. Si vous êtes concernés par une allergie merci de le signaler au maître d'hôtel. Prix nets en euro, taxes et service compris.

Working with fresh products, our dishes may change. Vegan dish on request. Some preparation may contain allergens products. Please kindly let us know. Net prices, taxes and service included.