

Le Petit
CHOUX



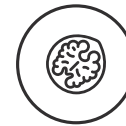
Legenda / Key



Vegetariano
Vegetarian



Glúten
Gluten



Nozes
Nuts



Amendoins
Peanuts



Ovos
Contains eggs



Moluscos
Mussels



Lacticínios
Lactose



Crustáceos
Crustaceans



Peixe
Fish



Sementes de Sésamo
Contains Sesame Seeds



Porco
Pork



Tempo aproximado de preparação - 20 minutos
Approximate preparation time - 20 minutes

Menu

BEBIDAS QUENTES	04
HOT BEVERAGES	
PEQUENO-ALMOÇO	05
BREAKFAST	
SOPAS	07
SOUP	
SALADAS	08
SALADS	
PETISCOS	09
SNACKS	
REFEIÇÕES LIGEIRAS	10
LIGHT MEALS	
PRATO PRINCIPAL	11
MAIN COURSE	
SOBREMESAS	12
DESSERTS	
COCKTAILS EXCLUSIVOS	14
SIGNATURE COCKTAILS	
COCKTAILS CLÁSSICOS	15
CLASSIC COCKTAILS	

ABERTO TODOS OS DIAS 24/24

Open everyday 24/7

BEBIDAS QUENTES | HOT BEVERAGES

CAFÉ / ESPRESSO 3.000 AOA

COFFEE / AMERICANO 3.100 AOA

CAFÉ DUPLO / DOUBLE ESPRESSO 3.500 AOA

GALAO, CAPUCCINO / LATTE, CAPPUCCINO 4.500 AOA

CAFÉ IRLANDÊS / IRISH COFFEE 3.500 AOA

CHOCOLATE QUENTE / HOT CHOCOLATE 4.500 AOA

PEQUENO-ALMOÇO | BREAKFAST

PEQUENO-ALMOÇO CONTINENTAL     **19.000 AOA**
Continental breakfast

selecção de sumos naturais: laranja, melancia, ananás ou sumo do dia
choice of fresh juices: orange, watermelon, pineapple or juice of the day

selecção de croissant, pastelaria dinamarquesa, baguete ou pão torrado servido com compota, mel e manteiga
selection of croissant, danish pastry, baguette or toasted bread served with jam, honey and butter

carnes frias e queijos laminados
cold cuts and sliced cheese

café, chá ou chocolate quente
coffee, tea or hot chocolate

OMELETE BRANCA OU NORMAL   **12.000 AOA**
White or plain omelette

selecção de cobertura à escolha: tomate, cebola, queijo, cogumelos, ervas aromáticas ou pimento
your choice of any toppings: tomato, onion, cheese, mushroom, aromatic herbs or capsicum

OVOS BENEDICT     **14.500 AOA**
Eggs Benedict

ovos escalfados, fiambre de porco, bacon, muffin Inglês e molho Holandês
poached eggs, pork ham, bacon, English muffin and Hollandaise sauce

OVOS AVOCADO    **15.500 AOA**
Eggs Avocado

ovos poché e abacate esmagado em uma tosta multigrãos, tomate grelhado
poched eggs & avocado smash on multigrain toast, grilled tomatoes

TAÇA DE IOGURTE E GRANOLA    **12.000 AOA**
Yogurt & granola bowl

iogurte Grego, granola crocante, mel Angolano, bagas frescas e banana
Greek yogurt, crunchy granola, Angolan honey, fresh berries and banana

PEQUENO-ALMOÇO | BREAKFAST

WAFFLES BELGAS   **10.500 AOA**
Belgian waffles

morangos frescos e natas batidas
fresh strawberries and whipped cream

CREPES FRANCESES  **8.500 AOA**
French creps

banana grelhada e molho de chocolate
grilled banana and chocolate sauce

CROISSANT FRANCÊS   **4.500 AOA**
manteiga e compota
butter and jam

MUFFIN CASEIRO DE CHOCOLATE OU DE BAUNILHA   **4.000 AOA**
Homemade chocolate or vanilla muffin

SOPAS | SOUPS

SOPA DE FRANGO **6.500 AOA**

Chicken soup

arroz e legumes

rice and vegetables

CALDO VERDE **7.500 AOA**

Traditional Portuguese soup

Inhame, couve e chouriço

yam, kale and chorizo

SOPA DE TOMATE ASSADO **6.500 AOA**

Roasted tomato soup

natas frescas, croutons de pão ciabatta, azeite de manjeriço

fresh cream, ciabatta bread croutons, basil oil

SALADAS | SALADS

SALADA VERDE  Green salad		8.500 AOA
alface, abacate, pepino, tomate-cereja e cenoura lettuce, avocado, cucumber, cherry tomato and carrot		
SALADA GREGA    Greek salad		9.500 AOA
alface, queijo feta, tomate, cebola roxa, pepino, pimento verde e croûtons lettuce, feta cheese, tomato, red onion, cucumber, green pepper and croutons		
SALADA DE ATUM   Tuna salad		12.500 AOA
mistura de ervas, tomate, ovo, atum, azeitonas pretas, coentros, pepino mixed leaves, tomato, egg, tuna, black olives, coriander and cucumber		
SALADA CAESAR   Caesar salad		9.500 AOA
mistura de ervas, tomate, ovo, atum, azeitonas pretas, coentros, pepino fresh lettuce, croutons and Caesar dressing		
com frango		15.000 AOA
with chicken		
com camarão 		19.500 AOA
with prawn		
com vaca		16.000 AOA
with beef		

PETISCOS | SNACKS

PRATO DE QUEIJO E CHARCUTARIA   15.500 AOA
Cheese & charcuterie platter

BILTONG DE CARNE BOVINA SUL-AFRICANA 8.500 AOA
Traditional dried, cured beef and spices

CROSTINI DE QUEIJO BRIE ASSADO E BACON    6.500 AOA
French baguette, crispy bacon, red onion, brie cheese

CROSTINI DE TOMATE ASSADO E QUEIJO MUSSARELA   5.500 AOA
Baked tomato and mozzarella cheese crostini

CROQUETES DE QUEIJO   8.500 AOA
Cheese croquettes

CROQUETES DE CARNE DE VACA    10.500 AOA
Portuguese beef croquettes

PICA-PAU   12.500 AOA
lombo de vaca em molho português acompanhado de pickles e legumes
beef tenderloin in Portuguese sauce with pickles and vegetables

CAMARÃO AIOLI    14.500 AOA
Breaded crispy shrimp with lemon aioli

CHOCO FRITO    10.500 AOA
Fried cuttlefish, tartar sauce and pickled vegetables

REFEIÇÕES LIGEIRAS | LIGHT MEALS

PREGO NO PÃO    **18.000 AOA**
Steak sandwich

lombo de vaca, servido com ovo estrelado e batatas fritas
beef tenderloin in bread roll, fried egg and french fries

CLUB SANDWICH IC    **17.500 AOA**
Club sandwich IC

torrada tripla em pão branco, peito de frango, maionese, alface, tomate, ovo, servido com salada de repolho e batatas fritas
toasted triple decker slices on white bread, chicken breast, mayonnaise, lettuce, tomato, egg, served with coleslaw and french fries

HAMBÚRGUER PREMIUM     **19.750 AOA**
Premium beef burger

hambúrguer de 220gr, bacon, queijo, flamengo, tomate, alface, molho tártaro e batatas fritas
220gr ground beef burger, bacon, flamengo cheese, tomato, lettuce, tartar sauce and french fries

TOSTA MISTA    **8.500 AOA**
Portuguese ham and cheese tost

SANDES DE ATUM E MILHO DOCE     **11.500 AOA**
untoasted whole wheat bread with tuna, sweetcorn, mayonnaise, lettuce and red onion

SANDES DE CAPRESE DE TOMATE    **12.500 AOA**
toasted ciabatta with tomato, mozzarella, basil pesto and rucola

SANDES DE SALMÃO FUMADO    **15.500 AOA**
french baquette, smoked salmon, cream cheese, cucumber, dill

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

ESPECIAL LE PETIT CHOUX   8.500 AOA

Le Petit Choux Special

cenoura grelhada, tomate, abacate, molho de mel com mostarda Dijon e alho confitado

grilled carrot, tomato, topped with avocado, Dijon mustard honey dressing and garlic confit

BACALHAU DO ATLÂNTICO PORTUGUÊS COM NATAS   17.000 AOA

Portuguese Atlantic cod with cream

bacalhau gratinado numa mistura de natas, batatas, cebola e queijo

gratin Atlantic cod in a mixture of cream, potatoes, onion and cheese

CAMARÔES AO ALHO    14.500 AOA

garlic prawns and shrimp sauce, french baquette

FRANGO CORDON BLEU   18.500 AOA

Cordon Bleu

frango panado com presunto e queijo, puré de batata, molho cremoso de cogumelos.

breaded chicken with ham and cheese, mashed potatoes, creamy mushroom sauce

PREGO NO PRATO   22.500 AOA

Portuguese style beef steak

lombinho de vaca, ovo estrelado e batatas fritas

beef tenderloin, fried egg and french fries

SOBREMESAS | DESSERTS

CHEESECAKE DE MARACUJÁ     **9.000 AOA**
Passion fruit cheesecake

PRATO DE FRUTAS FRESCAS DA ESTAÇÃO **8.000 AOA**
Seasonal fresh fruit platter

TRIO DE GELADOS CASEIROS   **7.500 AOA**
Trio of homemade ice cream

COCKTAILS EXCLUSIVOS | SIGNATURE COCKTAILS

EL SALVADOR

9.500 AOA

Apostando na decoração do Le Petit Choux harmonizando um excelente cocktail com produtos provenientes da zona tropical e subtropical da América como o maracujá e rum chegamos ao El Salvador que teve o braço e a hospitalidade da múcua que é proveniente do imbondeiro, árvore angolana sagrada, assim chegamos a essa excelente bebida que na sua degustação encontramos história e união de sabores tendo um toque de hortelã que lhe dará a frescura e suavidade da vida.

By focusing on the decoration of Le Petit Choux, pairing an excellent cocktail with products from tropical and subtropical America, such as passion fruit and rum, we arrive at El Salvador, which had the support and hospitality of the mucua, which comes from the baobab tree, a sacred Angolan tree. Thus, we arrive at this excellent drink, which, when tasting it, we discover history and a union of flavors, with a touch of mint that will give it the freshness and smoothness of life.

COCKTAIL SURPRISE

8.500 AOA

No intuito de criarmos um cocktail refrescante e suave que a sua essência seja a base de ervas, fizemos a combinação exata do cinzano que contém 20 a 25 tipos de ervas e especiarias, com o chá verde derivado das folhas da planta *camellia sinensis*, abrindo mais o nosso paladar e frescor acrescentamos o hortelã que lhe dá uma sensação de poder, suavidade e tranquilidade.

To craft a refreshing and smooth cocktail rooted in herbal essence, we've carefully blended Cinzano, which contains 20 to 25 types of herbs and spices, with green tea sourced from the leaves of the Camellia sinensis plant. This combination awakens the palate and offers a refreshing experience. The addition of mint imparts a sense of power, gentleness, and tranquility, making it a perfect choice for those seeking a calming yet invigorating drink.



COCKTAILS EXCLUSIVOS | SIGNATURE COCKTAILS

LE PETIT CHOUX 11.500 AOA

rum, maracuja, frutos vermelhos e menta
rum, passion fruit, red fruits & mint

IC COSMOPOLITAN 9.000 AOA

vodka, sumo de laranja, sumo de limão e triple sec
vodka, orange juice, lemon juice & triple sec

CAIPIRINHA DE CAPUNGOPUNGO 11.500 AOA

chá de capungopungo, cachaça e sumo de limão
capungopungo tea, cachaça & lemon juice

RED TEA 10.500 AOA

chá de frutos vermelhos, vodka e cointreau.
red berry tea, vodka & cointreau

COCKTAILS CLÁSSICOS | CLASSICAL COCKTAILS

WHISKY SOUR 12.500 AOA
irish whiskey, lemon Juice & egg

VODKA MARTINI 8.000 AOA
vodka, dry vermouth

MOJITO 8.500 AOA
white rum, lime juice, soda water, and & mint

DAIQUIRI 8.500 AOA
white rum, lime juice, sugar

MARGARITA 8.500 AOA
tequila, triple sec, & lime juice

CAIPIRINHA DE LIMA 9.500 AOA
tequila, triple sec, & lime juice

Le Petit CHOUX

CHONX
T. Berr

Le Petit CHOUX

CHONX
T. Berr

Le Petit CHOUX

CHONX
T. Berr

Le Petit CHOUX

CHONX
T. Berr

Le Petit CHOUX

CHONX
T. Berr

Le Petit CHOUX

CHONX
T. Berr