



CASINHA

# Menu

*Uma casa portuguesa,  
com certeza*

# CASINHA

## Bienvenue chez Casinha

Casinha signifie « petite maison » en portugais.

Mais pour les Portugais, il n'y a qu'une seule Casinha : la maison familiale — simple, modeste, sincère, remplie de souvenirs tendres.

Une maison aux murs blancs typique des campagnes portugaises, au bout d'un chemin de terre bordé d'oliviers, derrière une vieille porte en bois qui grince à chaque ouverture.

À l'intérieur, des photos de famille accrochées aux murs — comme une mélodie improvisée mais harmonieuse.

La table est l'endroit où les voix se mêlent aux rires, où le pain se partage, et où les plats familiers sont servis avec le cœur.

Casinha incarne un Portugal simple. Un lieu fait de mémoire et d'affection.

Ici, nous cuisinons les plats portugais de manière authentique : des mets de la mer et de la terre, simples et généreux, préparés avec respect, fraîcheur et sincérité — sans précipitation, sans artifice.

Les tables de Casinha sont rapprochées, comme pour un grand festin, où famille et amis se retrouvent pour un moment chaleureux.

C'est ainsi que nous vous accueillons à Casinha, avec la chaleur et la simplicité du Portugal.



A handwritten signature in black ink, appearing to read "Casinha".

the original

# Pastéis de Nata

**Le trésor du Portugal,  
ici au Vietnam**

Doré, croustillant, fondant...

Le Pastel de Nata est le joyau qui a bâti la renommée de la pâtisserie portugaise.

Né au XVIIIe siècle dans un monastère de Lisbonne, ce goût a franchi les frontières, suivant les pas des explorateurs portugais à travers l'Asie — de Goa à Macao, en passant par Faifo, l'actuelle Hoi An.

Chez Casinha, nous perpétuons cette tradition. Chaque jour, nos pâtissiers reproduisent les gestes anciens, selon une recette transmise depuis des générations — pour vous offrir le plus authentique Pastel de Nata.

---

**Pastel de Nata ☺** 40

---

**Boîte de 3** 115

---

**Boîte de 6** 225



CASINHA

# Sapatei'roll

Quand l'un des plats icôiques du Portugal rencontre le Lobster Roll

## Sapatei'roll Ⓜ

195

Chef de crabe frais, sauce légèrement épicée,  
dans un pain brioché doré et moelleux



# Snacks



## Tosta Mista

95

Pain grillé, jambon et fromage fondant



## Batatas Fritas + Salada

65

Pommes de terre taillées à la main et petite salade



## Bifana

110

Pain garni de porc mariné à l'ail, croustillant et parfumé



## Prego

175

Pain garni de bœuf mariné à l'ail, croustillant et parfumé



## Bifana Gourmet ☀

145

Bifana avec fromage et bacon

## Suppléments

Fromage +20

Bacon +20

Presunto (jambon cru) +40

Oignons frits +15

Tomate +15

# Chouriço Assado®

Saucisse portugaise flambée



Chouriço artisanal  
Médaille d'Or 2024

1 Chouriço      650  
½ Chouriço    450

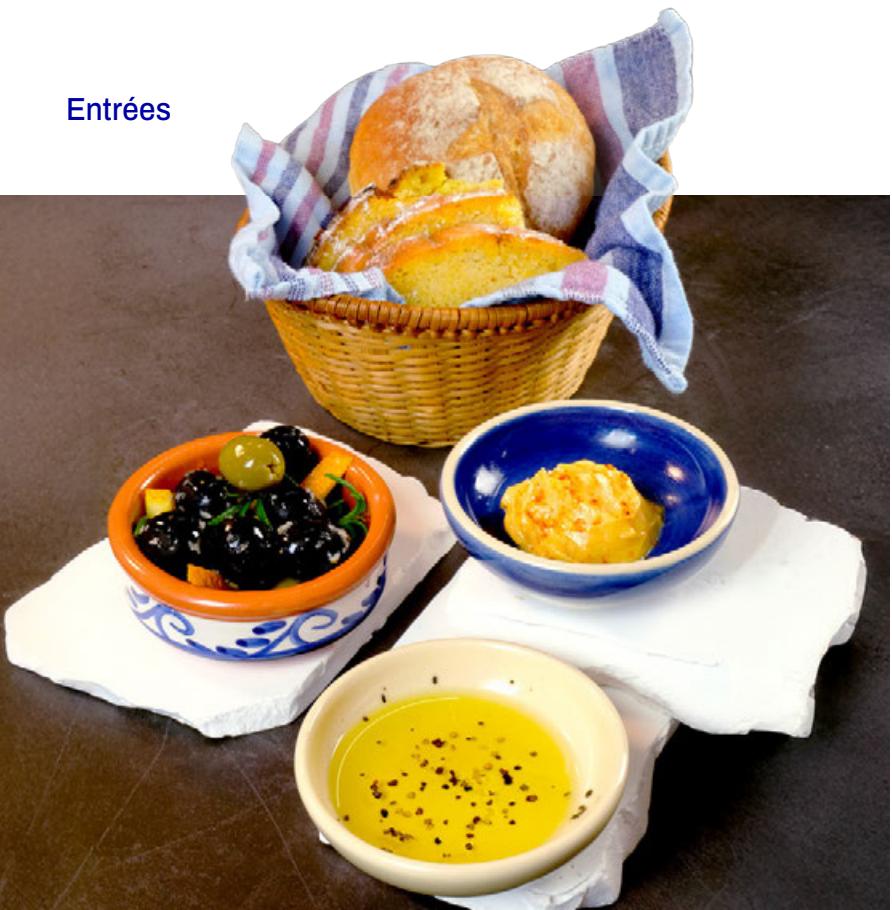
# Petiscos

## Entrées

### Couvert 125

Trio de Petiscos  
(pour 1-2 personnes)

Servi avec une coupelle d'huile d'olive



### À la carte

#### Azeitonas marinadas 50

Olives marinées à l'ail,  
à l'orange et au romarin

#### Manteiga Piri-Piri 30

Beurre au Piri-Piri —  
création exclusive de Casinha

#### Cesto de Pão 50

Corbeille de pains portugais  
traditionnels



### Pastéis de Bacalhau ⚡ 85

Beignets dorés à la morue



### Rissóis de Camarão ⚡ 95

Rissóis aux crevettes à la crème

# Cerveja

Super mousse,  
Super bonne !

Caneca 500ml      85  
Mini 250ml      45



Pica-Pau ☀

Porc sauté avec des pickles

195



Salada de Polvo ☀

Salade de Poulpe

145



### Presunto

Jambon cru tranché finement

115



### Moelas

Gésiers de volaille mijotés

125



### Croquetas de Carne ☀

Croquettes de viandes

90



### Peixinhos da Horta

Tempura de légumes

85



### Sardinhas fritas

Sardines / Capelans frits croustillants

125



### Chocos fritos

Tranches de calmar croustillantes

145



### Camarão Cozido (200g)

Crevettes bouillies avec mayonnaise maison

135



### Pão Alho e Manteiga

Pain à l'ail et au beurre

25

# Ameijoas a Bulhão



Ameijoas a Bulhão Pato ☺

(panier de pain non inclus)

Palourdes fraîches sautées à l'ail et au vin blanc

175

# Les Plats





# Bife “Casinha”®

Légendaire avant même d'être à la mode.  
Savoureux jusqu'à la dernière goutte !



Bife “Casinha”®

Tendre bœuf (origine USA) avec la sauce Casinha

335

# Os Classicos

Les incontournables



**Porco Alentejana**

245

Porc et palourdes sautés avec pommes de terre



**Bacalhau à Brás** ☀

255

Morue effilochée, œufs et frites



**Polvo a Lagareiro** ☀

305

Poulpe grillé, pommes de terre et ail



**Bacalhau com Natas**

295

Morue gratinée à la crème — 20-30 min de préparation

# da Terra

de la Terre

# Sangria Lusitana

750ml

450



## Bitoque

Steak avec œuf au plat et frites

245



## Leitão ☀

Cochon de lait rôti et sauce poivrée — Précommande 24h à l'avance

470

# do Mar

de la Mer



Açorda de Camarão

285

Bouillie de pain aux crevettes façon portugaise



Bacalhau da Casa Ⓜ

295

Morue au four avec chapelure de maïs — 20–30 min de préparation



Gambas ao alho Ⓜ

280

Crevettes sautées à l'ail, sauce intense et savoureuse

# do jardim

du Jardin

## Algarve Ⓜ

160

Salade d'orange, chou kale,  
tomate fraîche



## Beja

195

Salade de pastèque,  
presunto et fromage de chèvre



## Tavira

125

Salade d'avocat, tomate, olives,  
oignons rouges

# Sopas

Soupes



## Caldo verde ☀

80

Soupe portugaise au chou kale



## Sopa de Abóbora

80

Soupe de potiron avec ail rôti et huile d'olive

# Sides

Accompagnements

## Azeitonas

50

Olives marinées

## Batatas fritas (L)

50

Pommes frites rondes

## Batatas a muro (L)

45

Pommes de terres «tapées» à l'ail

## Cesto de Pão tradicional

50

Panier de pains traditionnels

## Migas

35

Crumble de pain de maïs émietté sauté à l'ail, coriandre et huile d'olive

## Pão amanteigado

25

Petit bain beurré

## Salada tomate e cebola (L)

50

Salade, tomate, oignon

## Legumos grelhados

35

Légumes grillés

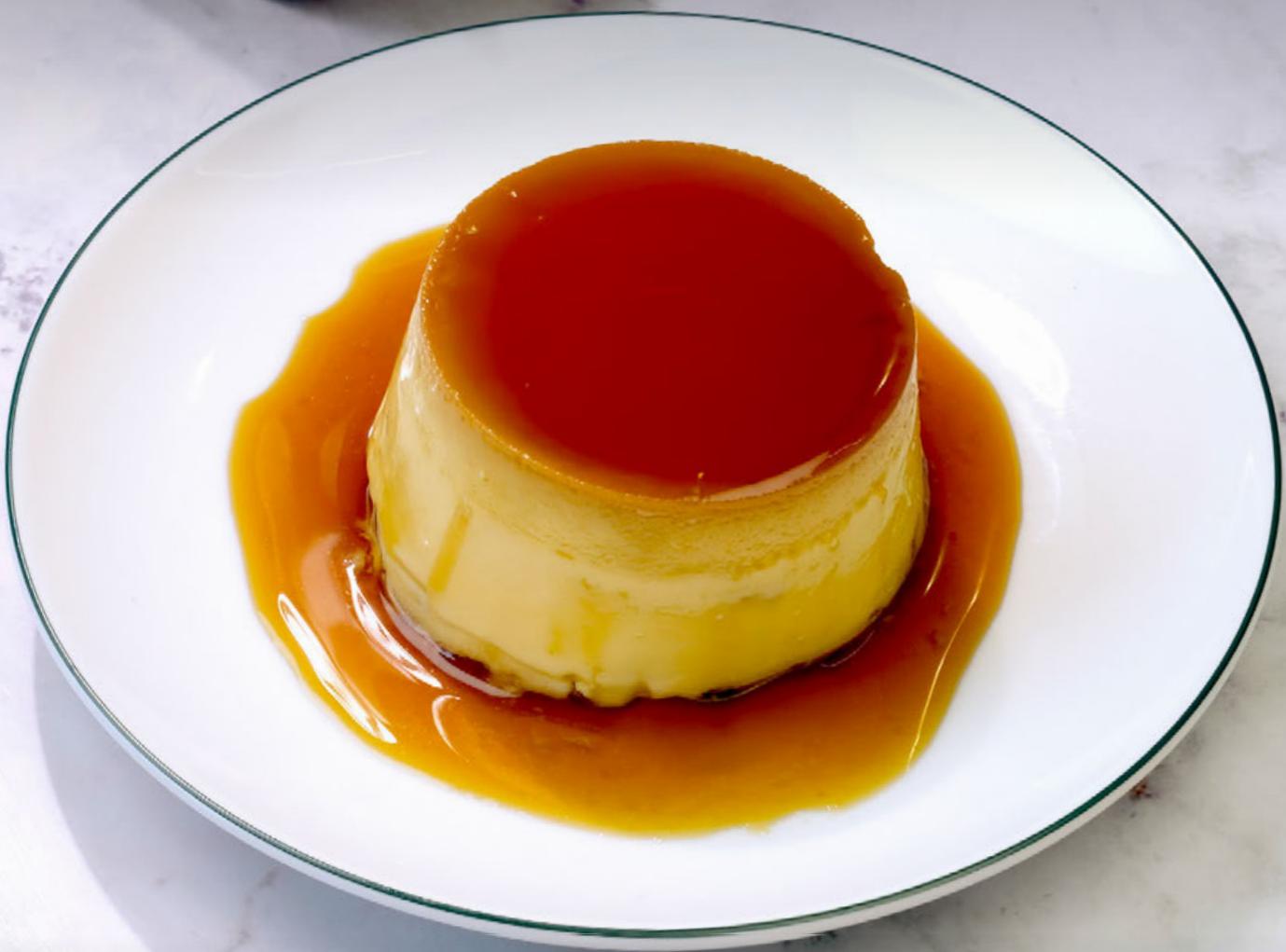
## Arroz (L)

25

Riz

# o Pudim

Le flan préféré de notre enfance



**Pudim caseiro**

Flan portugais traditionnel

# Sobre mesa

Desserts



**Baba de Camelo**

Mousse au caramel à la portugaise

65



**Mousse Chocolate** ☺

Mousse au chocolat

65



**Laranjeira**

Cheesecake à l'orange

75



**Arroz Doce**

Riz au lait portugais

45

# Le Portugal et l'écriture vietnamienne

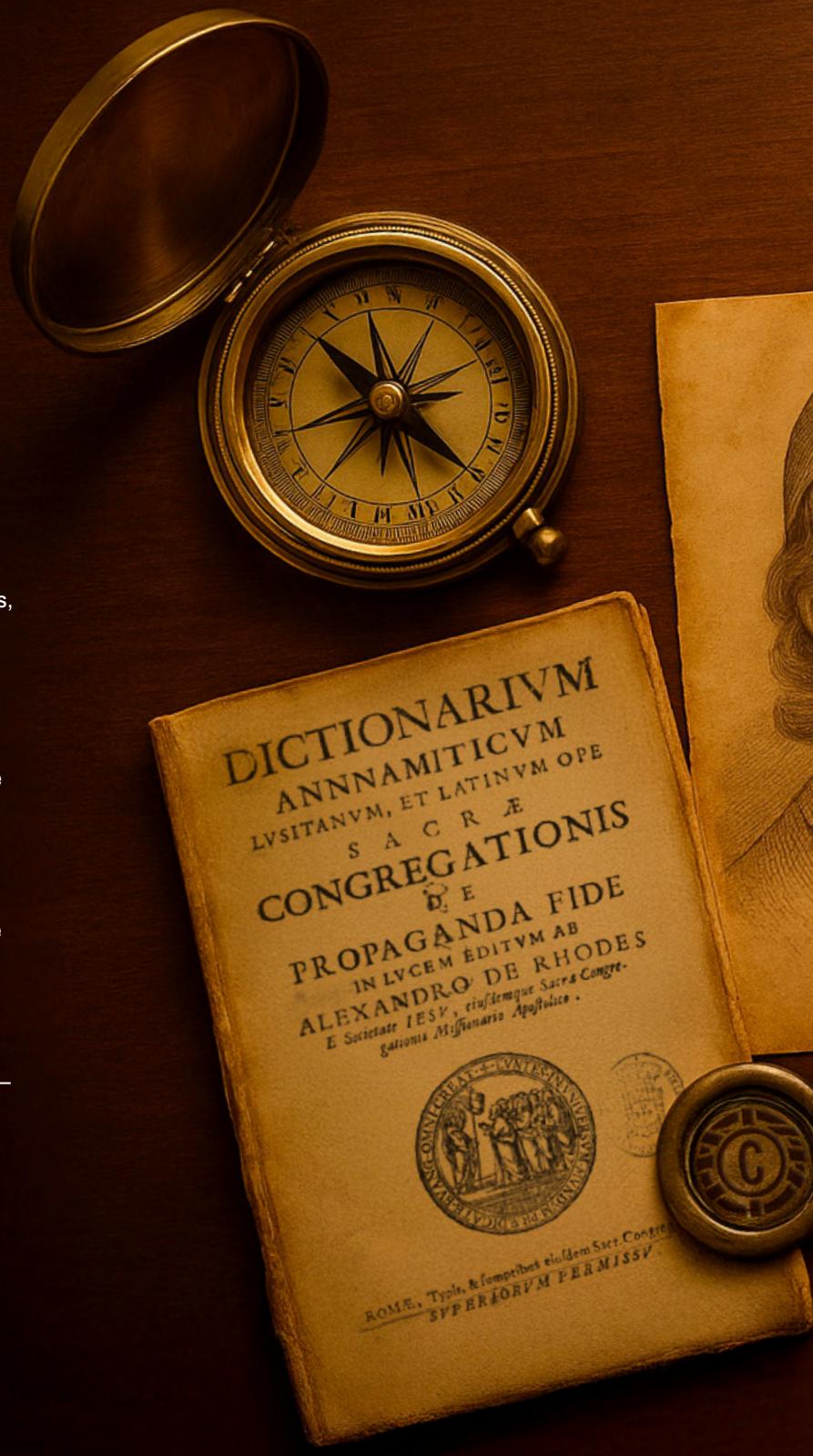
Au XVI<sup>e</sup> siècle, les navigateurs portugais partis de Malacca ont accosté les côtes du Vietnam. Discrets, ils ont pourtant initié des échanges profonds — notamment linguistiques.

En 1617, le père jésuite Francisco de Pina est le premier Européen à parler couramment le vietnamien. Il a adapté l'alphabet latin avec l'orthographe portugaise : accents aigus, graves, circonflexes, nasales et tilde (~), convenant à la tonalité de la langue vietnamienne.

À sa mort en 1625, Alexandre de Rhodes a poursuivi et finalisé cette œuvre. En 1651, il publie à Rome le *Dictionarium Annamiticum Lusitanum et Latinum*, dictionnaire trilingue Vietnamien-Portugais-Latin.

Cette œuvre fondatrice, fruit de longues années de recherches menées par les missionnaires portugais, a marqué un tournant décisif dans l'évolution du Chữ Quốc Ngữ, l'écriture moderne du vietnamien.

Grâce à leur curiosité, leur méthode rigoureuse et leur respect des langues locales, les missionnaires portugais ont laissé une empreinte durable — discrète mais marquante — dans l'histoire du Vietnam.





## Les saveurs portugaises en Asie

Dès le XVI<sup>e</sup> siècle, de nombreuses recettes uniques ont vu le jour. En traversant l'Afrique, l'Inde et l'Asie, les navigateurs portugais ont apporté non seulement des épices, mais aussi des techniques, des goûts et une culture gastronomique.

Nombre de plats aujourd'hui célèbres en Asie ont en réalité des origines portugaises :

### Tempura (Japon)

introduite par les missionnaires portugais, issue des plats de carême à Lisbonne

### Pastel de Nata (Macao)

Depuis les couvents de Lisbonne jusqu'aux rues de Macao, puis dans toute l'Asie du Sud-Est, le Pastel de Nata a changé de nom et de forme : egg tart, bánh trứng... mais pas d'âme. L'original reste portugais.

### Vindaloo (Goa)

dérivé épicé du vinha d'alhos, porc mariné au vinaigre et à l'ail

### Fios de ovos (Thaïlande, Malaisie)

Jaunes d'œufs en fils sucrés, devenu Foi Thong en Thaïlande

# Obrigado!

Casinha 2025 ©