

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 familiaux 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.



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 XVIII^e 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 perpétons 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 icônes du Portugal
rencontre le Lobster Roll

Sapatei'roll 🍷

195

Chair 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
½ Chouriço

650
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
Mini 250ml

85
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



Croquetes de Carne

Croquettes de viandes

90



Peixinhos da Horta

Tempura de legumes

85



Sardinhas fritas

125

Sardines / Capelans frits croustillants



Chocos fritos

145

Tranches de calmar croustillantes



Camarão Cozido (200g)

135

Crevettes bouillies avec mayonnaise maison



Pão Alho e Manteiga

25

Pain à l'ail et au beurre

Ameijoas a Bulhão



(panier de pain non inclus)

Ameijoas a Bulhão Pato 🍷

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

Sangria Lusitana

750ml

450



da Terra

de la Terre



Bitoque

245

Steak avec œuf au plat et frites



Leitão

470

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



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

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

Sobremesa

Desserts



Baba de Camelo

65

Mousse au caramel à la portugaise



Mousse Chocolate 🍷

65

Mousse au chocolat



Laranjeira

75

Cheesecake à l'orange



Arroz Doce

45

Riz au lait portugais

Le Portugal et l'écriture vietnamienne

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

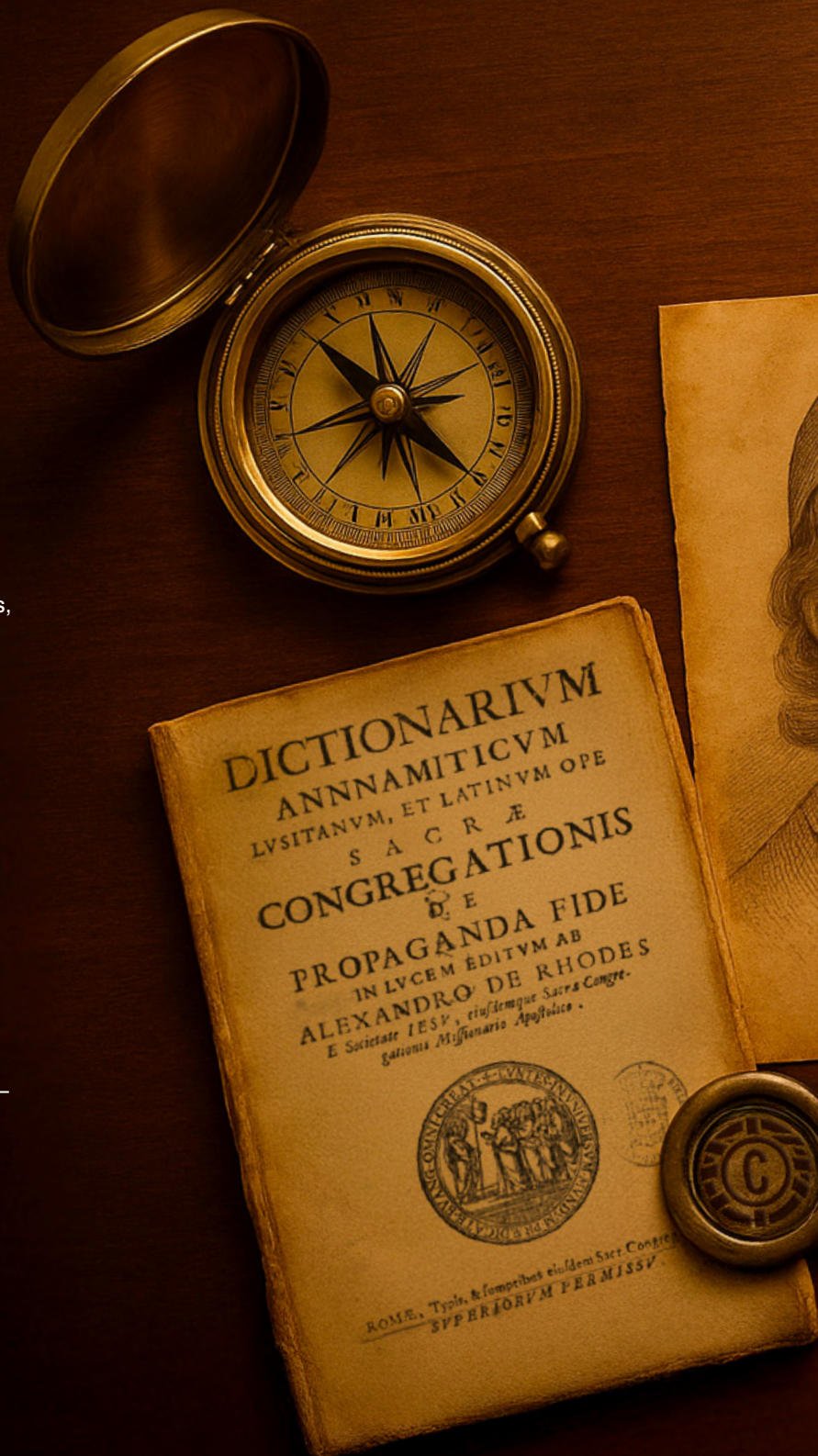
En 1617, le père jésuite Francisco de Pina est le premier Européen à parler couramment le vietnamien. Il a adapté l'alphabet latin avec l'orthographe portugaise : accents aigus, graves, circonflexes, nasales et tilde (~), convenant à la tonalité de la langue vietnamienne.

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^e 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 ©