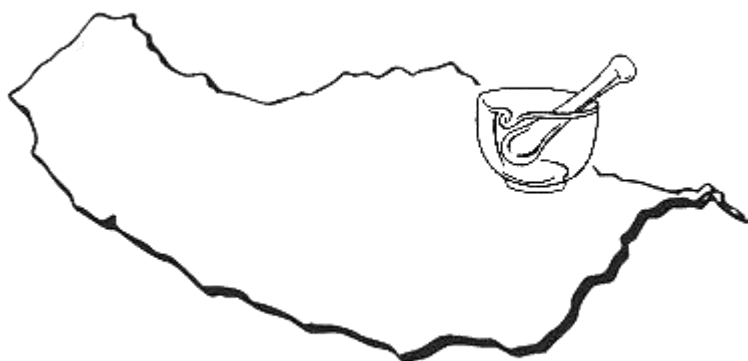


LA CARTE CARTE DIGITAL



MADEIRA Stuff

Le restaurant "Madeira Stuff" vous souhaite la bienvenue et vous invite à venir déguster ses spécialités de l'île de Madère au Portugal, aux saveurs exotiques, ainsi que quelques boissons et cocktails typiques du pays.

Laissez-vous transporter jusqu'à cette perle de l'Atlantique.

Brasserie Madeira Stuff

4 Rue du Pont

L-2344 Luxembourg

Wifi / Tel. 26 88 02 20

madeira.stuff.lux@gmail.com

www.madeirastuff.lu

Horaires :

L.	Fermé	Fermé
M.	12h – 14h	18h30 – 22h
M.	12h – 14h	18h30 – 22h
J.	12h – 14h	18h30 – 22h
V.	12h – 14h	18h30 – 22h
S.	12h – 14h	18h30 – 22h
D.	12h – 14h	Fermé



Allergènes et **Intolérances** **Alimentaires**



En raison de l'entrée en vigueur en décembre 2014 d'un règlement européen en matière d'étiquetage des denrées alimentaires, les restaurants et cafés sont désormais obligés d'informer leurs clients sur la présence d'allergènes dans leurs plats.

Cette mesure vise à protéger les personnes souffrant d'intolérances alimentaires.

La liste des **14 allergènes** concernés :

céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre) ; crustacés ; œufs ; poissons ; arachides ; soja ; lait ; fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pistaches, noix de pécan, noix de macadamia) ; céleri ; moutarde ; graines de sésame ; sulfites ; lupin ; mollusques.

















La plupart des incidents d'allergies alimentaires trouvent leur origine dans des denrées non préemballées. Pour avoir plus d'informations concernant la présence des allergènes, merci de demander **la carte identifiant des ingrédients allergènes** sur nos plats et de nous communiquer toutes vos intolérances alimentaires.

Merci de votre collaboration !




Carte Identifiant des ingrédients allergènes

Si vous souffrez d'intolérances alimentaires, s'il vous plaît identifier dans le tableau ci-dessous quels ingrédients à éviter et communiquez au notre personnel, merci.


1 Céréales Getreide(gluten)		2 Crustacées Krebstiere		3 Oeufs Eier	
	4 Poissons Fisch		5 Arachides Erdnüsse		6 Soja
7 Lait Milch		8 Fruits à coque Schalenfruchte		9 Célerie Sellerie	
	10 Moutarde Senf		11 Sésame Sesam		12 Lupins Lupine
13 Mollusques Weichtiere			14 Sulfites Sulfit		

Boissons / Apéritif



Softs / Eau

Vittel / S.Pelegrino	25cl / 50cl	2,20 € / 3,70 €
Coca / Fanta / Sprite	20cl	2,20 €
Looza (orange / pomme / multivitamines / fruit de la passion / tomate)		2,20 €
Schweppes (Agrumes / Tonic / Bitter Lemon)		2,20 €
Crodino		3,00 €
Red Bull		3,00 €
Guaraná	33cl	2,50 €
 Brisa Maracujá	33cl	2,50 €

Bières

Pression Bofferding / Battin	30cl / 50cl	2,90€ / 4,60 €
Bot. Battin Blanche	33cl	3,00 €
Bot. Battin Fruité	33cl	3,00 €
Bot. Leffe Brune	33cl	3,00 €
Bot. Clausthaler s/alcool	33cl	2,40 €
Bot. Super Bock	25cl	2,20 €
 Bot. Coral Stout	33cl	3,00 €
Bot. Coral	33cl	3,00 €

Aperitifs - Alcool

 Poncha Madeira – Fruits de la passion	10cl	4,00 €
Cocktail Nikita		4,50 €
Madeira (demi-sec /demi- doux)	8cl	5,00 €
Madeira 5 ans (doux)		7,50 €
Madeira 10 ans (demi-doux BUAL / demi-sec VERDELHO)		11,90€
Madeira 20 ans (demi-doux TERRANTEZ)		18,90€
Favaios (Douro)		4,00 €
Moscatel (Setúbal)		5,00 €
Porto Bl/Rg		4,50 €
Porto 10ans		7,50 €
Porto 20ans		12,50 €
Porto 30ans		18,90 €
Campari / Cynar / Ricard		5,70 €
Campari / Cynar & Orange / Eau		6,90 €
Martini		4,50 €
Picon / Martini / Favaios - avec Bière	4,50 €	
Coupe Cremant	5,00 €	
Kir Vin	4,50 €	
Kir Cremant	5,50 €	
Aperol Spritz	7,50 €	
Gin Tonic (Tanqueray)	7,50 €	
Gin Tonic (Amicis – Portugal)	8,90 €	
 Gin Tonic (Cannings – Madère)	10,50€	
Cocktail Hugo	7,50 €	
Caipirinha / Mojito	6,80 €	



Caféterie

Expresso	2,00€
Café	2,20€
Double Espresso	3,60€
Cappuccino	2,40€
Lait Russe	2,40€
Décaféiné	2,20€
Thé	2,20€
Irish Coffee	6,90€



Salades et Entrées

Saladas e Entradas

Salads and Starters



Bolo-do-caco (pain traditionnel – beurre à l'ail) (1, 7)

(pão tradicional – manteiga de alho)

(traditional bread – garlic butter)

3,9€



Ormeaux grillées au beurre, à l'ail et persil (300g) (2, 7)

Lapas grelhadas com manteiga, alho e salsa

Grilled Abalones (Limpets) with garlic butter and parsley

12,5€

Salade au Thon (3, 4, 14)

Salada de Atum

Tuna fish Salad

11,5€



Salade Tropical "Funchal" (Gambas et Fruits Tropicaux) (2, 14)

Salada Tropical "Funchal" (Gambas e Frutos Tropicais)

"Funchal" Tropical Salad (Prawns and Tropical Fruits)

14,5€

Cocktail de Crevettes (2, 3, 10, 14)

Cocktail de Camarões

Shrimps Cocktail

11,5€

Poulpe Vinaigrette (13, 14)

Salada de Polvo

Octopus Vinaigrette

13,8€

Fèves au Vinaigrette d'Oignons et Persil (14)

Cebolada de Favas

Broad Beans Vinaigrette with Onions and Parsley

6,9€

Saucisse « Linguiça » Sautée, aux herbes (6, 7, 14)

Linguiça Frita com ervas aromáticas

Pan-fried «Linguiça» Sausage with herbs

7,5€

Beignets de Morue (1, 4)

Pasteis de Bacalhau

Deep fried Cod Fish Cakes

6€

Beignets de Viande (1, 6, 7, 14)

Rissois de Carne

Deep fried Meat Cakes

8€

Soupe du Jour 4€

Sopa do dia / Soup of the day



Spécialités d'Île de Madère



Poisson et Fruits de Mer

Peixe e Marisco

Fish & Sea Food



Filet Sabre Noir doré avec banane et sauce au fruit de la passion (1, 3, 4)

22,9€

Filete de Espada Preto com banana e molho de maracujá

Deep fried Black Scabbard fish filet with banana and passion fruit sauce



Darne de Sabre Noir Grillé (4, 7, 14)

20,9€

Peixe Espada Preto grelhado

Grilled Black Scabbard fish



Steak de thon « Cebolada » (Vin Blanc, Oignon et Poivrons)

22,5€

Bife de atum com cebolada de pimentos (4, 14)

Tuna fish steak in white wine, onions & bell peppers

Scampis au curry et lait de noix de côco (2)

20,9€

Caril de Camarão em leite de côco

Prawns curry with coconut milk

Scampis grilles à l'ail (2, 14)

21,9€

Camarões grelhados com alho

Grilled Prawns in garlic

Seiches Grillées (2, 7, 14)

21,9€

Chocos Grelhados

Grilled Cuttlefish

Brochette de Seiches et Gambas Grillée (2, 7, 14)

25,9€

Espetada de Chocos e Gambas grelhada

Grilled Cuttlefish & Gambas Skewer

Dorade Grillée (4, 7, 14)

20,5€

Dourada Grelhada

Grilled Golden Bream Fish

Morue au pois chiche (3, 4)

21,5€

Bacalhau com Grão

Boiled Cod Fish with Chick peas

Morue frit aux oignons et poivrons (1,4) 22,5€

Bacalhau à Braga


Deep Fried Cod Fish with Onions and Bell Peppers





Viande


Carne


Meat

 **Brochette de Faux-Filet de Boeuf façon Madère avec purée de maïs frit (7, 14)** 21,5€
Espetada da Vazia à moda da Madeira com milho frito
Beef Sirloin Skewer Madeira style with fried corn puree

 **Brochette de Filet de Boeuf façon Madère avec purée de maïs frit (7, 14)** 24,9€
Espetada do Lombo de Vaca à moda da Madeira com milho frito
Beef Tenderloin Skewer Madeira style with fried corn puree

 **Emincé de Boeuf à l'ail et laurier aux champignons avec frites (3, 6, 7, 9, 14)** 20,5€
Picado de Vaca e cogumelos com batatas fritas
Minced Beef with garlic , bay , mushrooms and fries

 **Sauté de Porc mariné au vin et à l'ail avec purée de maïs frit (14)** 18,9€
Carne de Porco em vinha d'alhos com milho frito
Pan-fried marinated Pork in wine and garlic

 **Faux-Filet sauce au vin Madère (1, 3, 6, 7, 9, 14)** 20,9€
Bife da Vazia com molho ao vinho da Madeira
Sirloin Steak with Madeira wine sauce

Faux-Filet Grillé (7) 20,5€
Bife da Vazia Grelhado
Grilled Sirloin Steak

Faux-Filet sauce Moutarde (1, 7, 10, 14) 20,9€
Bife da Vazia com molho de Mostarda
Sirloin Steak with Mustard sauce

Plats Enfants / Crianças/ Children's

Saucisse Frankfurt, frites et salade (6, 14) 10,5€
Salsichas, fritas e salada
Frankfurt Sausage, fries and salad

Steak avec œuf plat, frites et salade (3, 14) 10,5€
Bitoque com fritas e salada
Steak with egg on top, fries and salad

Beignets de morue, riz et salade (1, 4, 14) 10,5€
Pasteis de bacalhau com arroz e salada
Deep fried cod-fish cakes, rice and salad

***Nos Portions sont des portions individuelles**



Desserts
Sobremesas
Deserts

Pudding au fruit de la passion (7)			
Pudim de maracujá			
Passion fruit Pudding			
			6,5€
Gâteau au miel de canne à sucre (1, 8, 14)			
Bolo de mel madeirense			
Sugar Canne Honey cake			
			6,5€
Tarte au citron (1, 3, 7)			
Tarte de limão			
Lemon Pie			
			6€
Pudding au Noix de Côco, colis au chocolat (3, 7)			
Pudim de Côco , molho de chocolate			
Coconut Pudding , chocolate sauce			
			6€
Mousse à la mangue (3, 7)			
Mousse de manga			
Mango mousse			
			6,5€
Marquise au chocolat (3, 7)			
Marquise de chocolate			
Chocolate mousse-cake			
			6,5€
Profiteroles au caramel (1, 3, 7)			
Profiteroles com caramelo			
Caramel chou-pastry profiteroles			
			6€
Coupe Glace (3, 7)			
Gelado – Bola		1b	2,9€
Ice cream coup		2b	4,9€
		3b	6,9€
Dame Blanche (3, 7)			
(Vanille, Chantilly, Chocolat)			
			6,5€
Banane Madeira Stuff (3, 7)			
(Banane Flambée en cuisine avec “Aguardente de Cana”, Glace Vanille à la canelle)			
			8,2€
Ananas (Abacaxi , Pineapple)			
			6,5€
Assiette de Fruits Tropicaux			
(Maracujá, Kiwi, Mangue, Ananas)			
			6,9€
Fromage / Queijo / Cheese (7)			
1 pers. 50g			3,5€
2/3 pers. 120g			6,5€

Porto Santo

Madère est un archipel du Portugal composé de l'île du même nom et de plusieurs autres petites îles, situé dans l'océan Atlantique, au large du Maroc. Il constitue une région autonome sous le nom de région autonome de Madère, dont Funchal est la capitale. Son climat subtropical et ses paysages singuliers en font une destination touristique appréciée. Madère est rattaché à l'Union européenne et possède le statut de « région autonome ».

L'archipel de Madère, de 801 km² et 270 mil habitants, comprend :

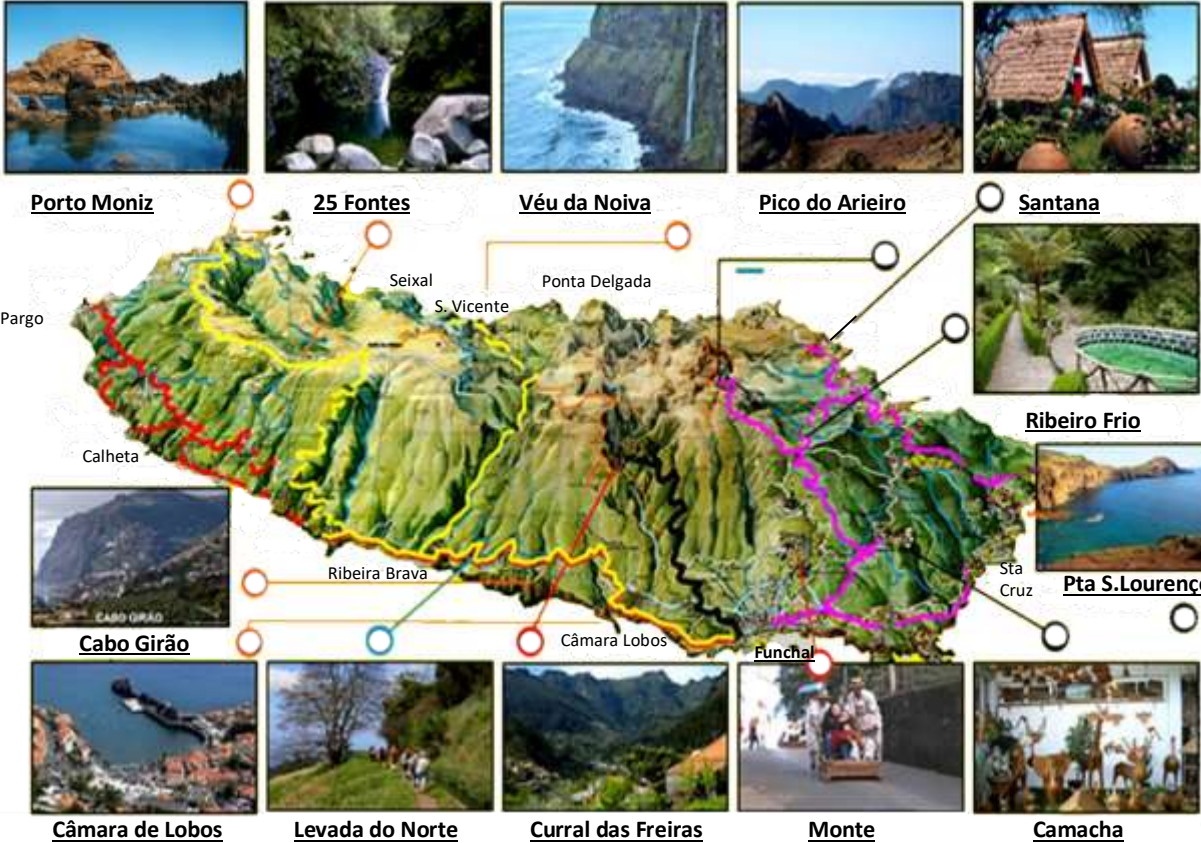
- l'île de Madère (727 km²), constitue 90 % des terres de l'archipel. Elle est d'origine volcanique et présente un profil érodé ;
- l'île de Porto Santo et les îlots qui en dépendent (43 km²) ainsi que deux groupes d'îlots déserts qui sont des réserves naturelles ;
- les trois îles Desertas (14 km²), à savoir :
 - Deserta Grande,
 - île de Bugio,
 - îlot Chão ;

Les îles Selvagens (4 km²) font partie de la région autonome de Madère :

- Selvagem Grande,
- Selvagem Pequena,
- l'îlot de Fora.



Madère



Carte des Vins

Vin Maison/ Vinho da Casa/ House Wine

<u>Verre</u>	4,00€
<u>¼ Pichet</u>	5,50€
<u>½ Pichet</u>	9,50€

Vin Suggestion de la Semaine

<u>Verre</u>	6,00€
<u>½ Pichet</u>	14,50€



Sangria Maison 1lt

<u>Rouge / Blanc</u>	19,50€
----------------------	--------

Cremants/ Espumantes/Sparkling Wines

De Bernard – Cuvée Prestige (Italie)	19,90€
Cuvée Nicolas Brut (René Bentz – Luxembourg)	32,00€
Veuve Clicquot (Champagne)	85,00€
Maison de Froy – Pristine Sellier – (SANS ALCOOL)	32,00€



Vin Rosé/ Vinho Rosé / Rosé Wine

Lancers (Setubal)	14,90€
Lapadas (Vin Frisant – Douro)	14,90€
Vale de Calada (Alentejo)	21,90€
Dona Maria (Alentejo)	29,00€
By Ott (Côtes de Provence- France)	32,90€



Carte des Vins

Vin Blanc/ Vinho Branco/ White Wine

Vinho verde Gazela	14,90€
Vinho Verde Quinta da Raza	20,90€
Alvarinho Soalheiro	36,50€
Lapadas (Vin Frisant - Douro)	14,90€
Planalto (Douro)	19,50€
Duas Quintas (Douro)	25,90€
Beyra (Beira Interior)	18,50€
Beyra Superior (Beira Interior)	42,00€
Chaminé – Cortes de Cima (Alentejo)	20,50€
Esporão – Reserva (Alentejo)	29,50€
½ Vinho Verde Gazela	9,90€
½ Planalto (Douro)	10,90€
½ Chaminé – Cortes de Cima (Alentejo)	10,90€
Pinot Gris (René Bentz – Luxembourg)	29,90€
Riesling (René Bentz – Luxembourg)	32,90€



Carte des Vins

Vin Rouge/ Vinho Tinto/ Red Wine

Rezingão (Douro)	19,90€
Vale de Cavalos – (Douro)	24,90€
Duas Quintas (Douro)	28,90€
Duas Quintas – Reserve (Douro)	59,00€
Beyra (Beira Interior)	19,90€
Beyra - Reserve (Beira Interior)	27,50€
Beyra - Superior (Beira Interior)	48,50€
Casa Américo – Reserve (Dão)	31,50€
Quinta do Alqueve 2008 – Reserve (Tejo – Alpiarça)	36,50€
Casa Santos Lima 2015 – Merlot (Lisboa)	32,00€
Conde de Villar (Alentejo)	19,90€
Tapada de Villar 2014 – Reserve (Alentejo)	44,90€
Azamor (Alentejo)	26,90€
Azamor (Alentejo) – MAGNUM 1,5lt	56,90€
Fita Preta (Alentejo)	29,50€
Esporão – Reserve (Alentejo)	37,50€
Cortes de cima (Alentejo) :	
Chaminé	22,50€
Cortes de Cima -	38,00€
Cortes de Cima – MAGNUM 1,5lt	79,00€
Syrah 100% -	45,00€
Hans Christian Andersen (Hommage)	65,00€
Cortes de Cima RESERVE	98,00€
½ Duas Quintas (Douro)	14,90€
½ Chaminé (Alentejo)	12,90€
½ Cortes de Cima (Alentejo)	21,50€



Digestifs

Liqueurs

Liqueur de Rhum & Miel	5,0€	
Liqueur Fruits de Passion	5,0€	
Liqueur de Banane	5,0€	
Liqueur de Mandarine	5,0€	
Licor Beirão	5,0€	
Licor 35	5,0€	
Amêndoa Amarga	5,0€	
Ginja (cerise)	4,5€	
Limoncello	5,0€	
Amaretto	5,0€	
Sambuca	5,0€	
Grand-Marnier	5,5€	
Cointreau	5,5€	
Baileys	5,0€	
Kahlua	4,5€	
Pisang Ambon	4,5€	
Malibu	4,5€	
Passoa	4,5€	
Fernet Branca	5,0€	
Averna	5,0€	
Jägermeister	5,5€	
Buff	5,5€	


Vin Digestive

Madeira Blandy's 5ans	7,5€	
Madeira Blandy's 10ans	11,9€	
Madeira Terrantez 20ans	18,9€	
Porto 10ans	7,5€	
Porto 20ans	12,5€	
Porto 30ans	18,9€	








Gin

Amicis	8,9€	
Cannings	10,5€	
Tanqueray	7,5€	

Eau de Vie / Brandy's

Aguardente de Cana	6,5€	
Aguard. Cana Vieille 970	8,9€	
Aguardente P.Amarante	5,0€	
Aguardente CRF	7,0€	
Aguardente Adega Velha	14,5€	
Medronho (arbousier)	8,9€	
Macieira / 1920	4,5€	
Bagaço	4,5€	
Grappa	4,5€	
Grappa Vieille Amarone	8,5€	
Cognac /Armagnac /Calvados	6,0€	
Quetsch / Mirabelle	5,0€	
Poire / Framboise	5,0€	



Whiskey

J.B.	5,0€	
Jameson	5,0€	
Jack Daniel's	6,5€	
Jack Honey / Canelle	7,0€	
Chivas 12	6,5€	
Glenfiddish 12	7,5€	
The Glenrothes	13,9€	

Rhum

Infiel - 3ans	8,9€	
Bacardi	5,0€	
Havana 7	6,0€	
Diplomatico	9,5€	
Don Papa	9,0€	
Abuelo XV	13,5€	

Vodka

Eristoff / Trojka	5,0€	
Wyborowa/Sobieki	6,9€	

Tequilla

Pueblo / Sauza	6,0€	
----------------	------	---

Cigares disponibles aussi sur demande