



APEGO

*une cuisine du temps,
de la terre et des gens*

Nous cuisinons avec ce que la saison nous offre — et ce qui nous rassemble.

APEGO est né du respect du Temps, de la Terre et des personnes qui travaillent chaque ingrédient. Notre carte est l'expression de notre cuisine sincère : elle est façonnée par les souvenirs, les influences et les histoires de ceux qui la produisent et la façonnent chaque jour.

La chef Aurora Goy, d'origine franco-portugaise, et notre jeune équipe multiculturelle de cuisinières collaborent en partageant une diversité de points de vue en cuisine, avec respect, curiosité et émotion.

Chez APEGO, tout est conçu pour être savouré sans précipitation.
En pleine conscience. En prenant le TEMPS.

Merci de nous avoir choisis !

AURORA GOY | *FR/PT* | Chef

JOANA SOUSA | *PT* | Cuisine

DANIELA MORAIS | *MZ* | Cuisine

MILENA TEODORO | *BR* | Cuisine

MARINETE PAIVA | *BR* | Cuisine

VICTOR COELHO | *BR* | Service

BRUNO ESQUÁRCIO | *BR* | Service

CARLA BRITES SANTOS | *PT* | Manager

NOUS TRAVAILLONS AVEC DES PETITS FOURNISSEURS LOCAUX, POUR LA PLUPART BIO.
ILS SONT UNE SOURCE D'INSPIRATION POUR NOUS!

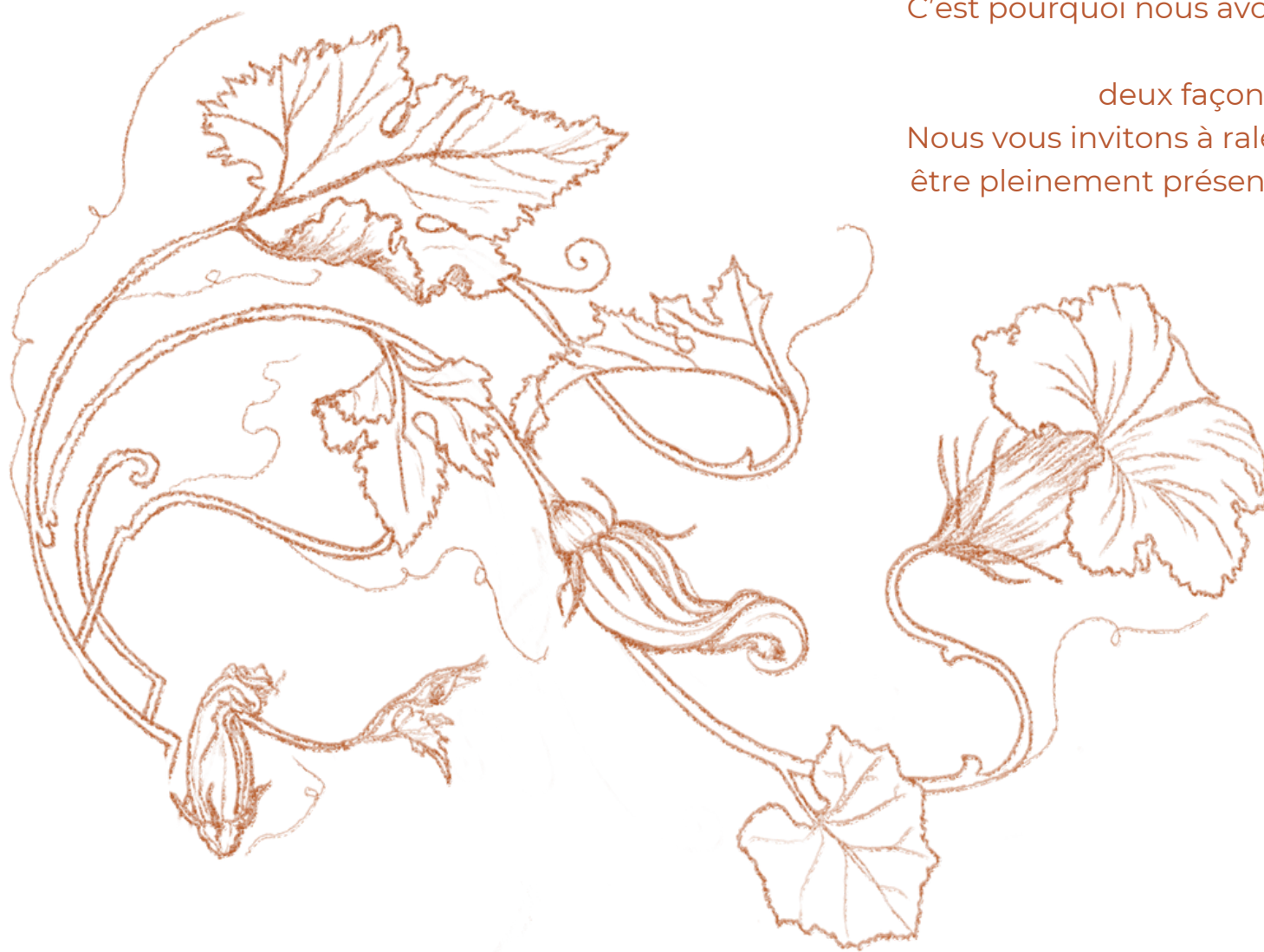
LÉGUMES, FRUITS, PAIN ET CAFÉ : Formiga Gloriosa | H2Douro | Bio Olga, Mercado Matosinhos | Trindade Pão Artesanal | Torra Roasting & Coffee

POISSON ET VIANDE : Nutrifresco | Talho Europa | Talho das Manas

VIN : Cave Bombarda | Temple | Terroir | Vigneron

Le temps de ressentir

Notre cuisine évolue avec le temps, comme les saisons et les gens. C'est pourquoi nous avons imaginé deux parcours culinaires : deux façons de vivre le temps à table. Nous vous invitons à ralentir, à savourer l'instant, à être pleinement présents et à créer des souvenirs.



APEGO (attachement)

5 moments — 70€ | Accord mets-vins — 50€

Une célébration de l'essentiel.

Des plats nés de la mémoire, de l'attention et du respect.

Un moment plus intime, où chaque ingrédient est traité avec soin.

Une invitation à ralentir le rythme, à simplement être, à discuter, à savourer chaque bouchée.



DESAPEGO (détachement)

7 moments — 90€ | Accord mets-vins — 60€

Un voyage à la découverte.

Plus de liberté et plus de temps.

Garder sa curiosité, rester ouvert à l'imprévu.

Une expérience plus sensorielle, façonnée par les souvenirs de voyage, les inspirations de l'équipe et les rencontres entre cultures et saveurs.

OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES, DISPONIBLES POUR LES DEUX MENUS. SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ :

 PESCATARIEN

 VÉGÉTARIEN