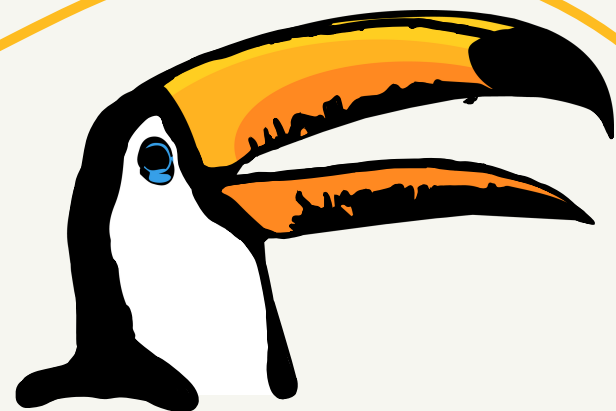




desde 1974

SAMBARIA

Restaurant brésilien

Bar cocktail
Restaurant
Séminaire



Une institution Brésilienne

Depuis 50 ans, à deux pas du métro Vieux Lyon et du parking Saint-Georges, notre restaurant brésilien vous accueille dans une ambiance festive et conviviale pour des moments gourmands inoubliables, parfaits pour vos événements d'entreprise .



CAP SUR LE BRÉSIL

Dégustez notre fameux Churrasco, savourez une véritable Caipirinha. .

Pour le plaisir d'un moment chaleureux.

Une ambiance feutrée, accompagné de cocktails savoureux. Le Brésil au coin de la rue vous propose une évasion unique et authentique a la découverte d'une culture exotique.



Paucek and Lage
Group



**Privatisé
individuellement**

Nos espaces

**En fonction
de vos
besoins**

Bem vindo!

Nos Propositions

ENTRÉE

assortiment beignets
(tapioca fromage, boeuf, riz
parmesan, Accra de morue)

PLAT PRINCIPAL

Feijoada
plat plus populaire du brésil
(Cassoulet façon Brésilienne)
Porc, saucisses fumées,
haricots noirs, riz
ou
Moqueca
(Dos de cabillaud, sauce au lait
de coco et riz)

DESSERT

flan coco et caramel
ou
mousse fruit de la passion 32€



Menu Découverte



Menu Gourmand



ENTRÉE

assortiment beignets
(tapioca, fromage, boeuf, riz
parmesan, Accra de morue)



PLAT PRINCIPAL

Assortiment de viandes coupées sur épée

Picanha (aiguillette de rumsteck
Black Angus), Maminha
(aiguillette baronne de boeuf),
échine de porc, pilon de poulet,
saucisse aux herbes dinde au
bacon, gigot et ananas
accompagnement: Riz, haricots
noirs, poêlé de légume au
manioc.



DESSERT

flan coco coulis de mangue
ou
mousse fruit de la passion

39€

Cocktail Dinatoire

COCKTAIL DINATOIRE 18 PIECES LES PIÈCES SALÉES

Equivalent à 7 pièces par personne

Viande de boeuf en gravlax 92h (froide)

Verrine de salade de poulpe (froide)

Verrine de caviar d'aubergine grillée

Pain au fromage

Beignet de fromage farcis à la goyave panés aux cheveux d'ange

Cube de tapioca au fromage

Accras de morue

Aile de poulet aie

Poitrine de porc frite et coulis de goyave tendrement épicée

Kibbeh viande de boeuf

Beignet riz parmesan

Beignet fromage

Beignet mais

LES BIG PIÈCES SALÉES Equivalent (4 pièces)

1 pièces au choix par personne

Beignet de blancs de poulet effilochés aux épices du Brésil .

Empanada de boeuf cuite en basse température 12 heures avec
fromage

Empanada frite aux crevettes .

LE PETIT PLAT CHAUD Equivalent (4 pièces)

1 plat par personne, servi dans une petite boîte, à choisir :

FEIJOADA

LE PLAT LE PLUS POPULAIRE DU BRESIL

viande de porc, saucisses fumées, haricots noirs et riz

BOBO DE CAMARAO

Crevettes sauce manioc, lait de coco et poivron, huile de Dendé,
riz et coriandre.Tendrement piment

LES PIÈCES SUCREES Equivalent (3 pièces)

Verrine mousse passion

Pave (gâteau) au citron vert

Flan à la noix de coco coulis caramel

38€



Forfait Boisson

(par personne)

SOFT

eau minéral + café

4€

FORMULE
VIN1+SOFT

1/4 bouteille + eau + café

Rouge:

Taracapa Carmenere (Brésil)

Blanc:

Etchart Torrontes (Argentine)

9,5€

FORMULE
VIN2*+SOFT

1/4 bouteille + eau + café

Rouge:

Hey Malbec (Argentine)

Blanc:

Serbal Viognier (Argentine)

12,5€

(*Vin supérieur)

FORMULE
APERITIF+VIN
+SOFT

Prosecco crème de mangue,
crème de passion et perrier

VIN1

15,5€

VIN2

18,5€

FORMULE
COCKTAIL+VIN
+SOFT

Caipirinha citron vert

ou

cocktail de fruit frais

VIN1

18,5€

VIN2

21,5€

Animation !

Nos danseuses animent vos soirées mais aussi vos déjeuners d'entreprise
Elles vous accompagnent durant tout votre repas avec 3 passages, ne résistez pas à quelques pas de danse...

Tarifs : 1 danseuse 300 €
Possibilité de Danseuses supplémentaires sur demande (prestation externe)

