



RESTAURANT NEW BOSTON

*Menu de la semaine du Mardi 29 au Samedi 3 octobre 2026

Entrée, soupe ou dessert du jour + plat du jour à 16,00 € (Samedi 18,50 €) *uniquement à midi

Mardi 29/09 :

Soupe du jour ou Beignets de thon accompagnés d'une salade (*Sopa do dia ou Rissóis de atum acompanhados de salada*)

Spaghettis aux moules (*Esparguete com mexilhões*)

Ou

Émincé de dinde à la sauce champignons (*Bifinhos de peru com molho de cogumelos*)

Suggestion : Tranches de Picanha grillées, riz et haricots noirs 23,60 € (*Fatias de Picanha grelhada com arroz e feijão*)

Mercredi 30/09 :

Soupe du jour ou Toast aux champignons (*Sopa do dia ou Tosta de cogumelos*)

Filet de dorade, sauce hollandaise (*Filete de dourada com molho holandês*)

Ou

Steak de cheval à la provençale (*Bife de cavalo à provençal*)

Suggestion : Entrecôte tranchée façon bouchère 26,90 € (*Entrecôte à Cortador*)

Jeudi 01/10 :

Soupe du jour ou Œufs brouillés au jambon cru (*Sopa do dia ou Ovos mexidos com presunto*)

Tagliatelles aux scampis (*Tagliatelle com camarões*)

Ou

Poulet grillé accompagné de frites en rondelles et salade (*Frango de churrasco com batatas às rodelas e salada*)

Suggestion : Morue effilochée façon Brás, pommes paille, œufs et oignons 23,60 €

(*Bacalhau à Brás*)

Vendredi 02/10 :

Soupe du jour ou Jambon cru & melon (*Sopa do dia ou Melão com presunto*)

Dorade grillée, légumes et pommes de terre vapeur (*Dourada grelhada com legumes e batatas cozidas*)

Poitrine de porcelet rôtie, pommes de terre en rondelles et salade (*Barriga de leitão assada, batatas às rodelas e salada*)

Suggestion : Picanha à volonté « façon Rodizio » 30,00 €

Samedi 03/10 :

Soupe aux choux vert ou Salade de morue à la portugaise (*Caldo verde ou Salada de bacalhau*)

Filet de bar, sauce au champagne (*Filete de robalo com molho de champanhe*)

Stroganoff de poulet, accompagné de riz (*Strogonoff de frango acompanhado de arroz*)

Suggestion : Paillard de faux-filet grillé 24,80 € (*Paillard de vazia grelhada*)

+352 28 68 93 19

newboston@pt.lu

www.newboston.lu