

étroites mais chaleureuses avec leurs bouteilles aux murs et leurs nappes à motifs de poissons. La cuisine, locale, est sans prétention mais bonne, façon arroz de marisco, caldeirada et feijoada pour 2.

❗ **Tosca Gastrobar** (plan zoom, 23) : rua Mouzinho de Albuquerque, 4. ☎ 262-562-261. • toscagastrobar@hotmail.com • À l'orée de la pl. Souza Oliveira. Tlj 12h-15h, 19h-22h. Petiscos 5-17 € ; plats 10-19 €. La bonne alternative aux tavernes : cadre moderne agréable, avec le comptoir en bonne place et ses rayonnages garnis de bouteilles. Dans l'assiette, une cuisine locale revisitée et joliment présentée, tendance petiscos (large choix), porc noir grillé ou poulpe au bacon et piment. C'est très bon et servi avec le sourire. Petite terrasse cachée à l'arrière.

Au Sítio

❗ **Taberna do Zé da Avó** (plan C1, 25) : praça Vasco da Gama, 3. ☎ 262-145-325. ☑ 916-662-403. • zedavo.taberna@gmail.com • Tlj sauf dim soir et jeu 13h-15h, 19h30-22h30. Plats 10-16 €. Formé dans les cuisines de

Où manger une excellente glace ?

❖ **Gelatomania** (plan C3, 30) : av. Manuel Remígio, 3. Tlj sauf mar 11h-23h (plus tard en été). On en a goûté, des glaces, en 50 ans de Rou-tard... Eh bien celles-ci s'installent dans le top 10 ! À l'italienne, servies (très

Achats

❖ **Chez Joaquim Teixeira** (plan C1, 40) : rua do Cirio da Prata Grande, Sítio. En haut d'une ruelle en escaliers donnant sur la place de l'église, à l'opposé de celle-ci. Ce n'est pas

À voir. À faire

❖ **La plage de Nazaré** (plan C2-3) : très large et longue, au sable doré (pour la fin), elle se couvre en saison de cabines de bain sommaires en toile qui lui donne une touche « Belle Époque ». Elle est alors surveillée mais très fréquentée.

la très renommée Taberna do Zé da Avó, à côté de l'endroit où son chef a ouvert ce discret petit restaurant. On y trouve aussi une taverne, dans la rue, habitués s'installent entre les couverts de liège et des rayonnages de collection, pour une excellente cuisine de marisco (mais pas que !) – anguilles frites de bœuf aux pois chiches, morues, saucisse de gibier, de navet sautées, etc. Et, pour les desserts ne sont pas d'un excellent rapport qualité-prix.

❗ **Sitiado** (plan C1, 28) : rua Gaudêncio, 2. ☎ 262-145-325. • taberna@sitiado.pt • D'ailleurs, principale du Sítio. Tlj sauf dim ; service en continu 12h-19h-22h30. Congés : 2 sem de Petiscos 4-19 €. Ce resto-bar à l'air un peu chic propose de savoureux plats, notamment de petites assiettes de poulpe, crevettes al alinho et ainsi que de la charcuterie et d'un mage local d'exception, du boudin oignons caramélisés et des grilles porc noir. Bon choix de vins et d'artisanales, et patron vraiment gai.

généreusement !) en cône (à acheter) ou à table, elles se déclinent en coupes XXL noyées de fruits ou en les curieux, en formes « spaghetti » et « pizzas » ! Également des gaufres tout aussi généreuses.

vraiment une boutique, mais un endroit où on voit le senhor Teixeira travailler sur ses jolies répliques de balcons pêche.