

LA FORMULE DE JEUNER

du Lundi au Vendredi, hors jours fériés

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT	21€
PLAT DU JOUR (voir ardoise)	18€

ENTREES

EMPANADAS DE CARNE

Duo de chaussons farcis à la viande de Bœuf Argentin

EMPANADAS VEGGIE

Duo de chaussons farcis oignons mozza

ENTRADA DEL DIA

Entrée du jour, demandez l'ardoise

PLATS

PLATO DEL DIA

(voir ardoise)

CHURRASCO

Rumsteck Argentin, jus maison & Pommes Charlottes frites

DESSERTS

PANA COTTA «BARRIO NORTE»

Pana Cotta au Dulce de leche, noisettes caramélisées & zest de citron vert

VOLCAN DE CHOCOLATE

Moelleux au chocolat, crème anglaise

VINS AU VERRE 12cl

LES BULLES

BOUSQUET Sparkling Organic Charmat Brut, Valle de Uco 75% Chardonnay - 25% Pinot Noir	8€
---	----

BODEGA ARGENTINO Fernando De Tomaso, Extra Brut, Mendoza, Argentine Chardonnay - Chenin Blanc	12€
---	-----

VINS ROSES

BOUSQUET- ROSADO Organico	7€
----------------------------------	----

VINS BLANCS

TORRONTES DE SALTA	8€
CHARDONNAY DE MENDOZA	8€
SUSANA BALBO Signature White Blend Sauvignon, Sémillon, Torrontes	10€
OTRONIA Corte de Blancas Pinot Gris, chardonnay, Gewurztraminer	12€
GRAN CHARDONNAY Reserva de la Casa - Mendoza	12€

VINS ROUGES

RESERVA DE LA CASA

MALBEC de la Casa - Léger & fruité	6€
MALBEC RESERVA DE SALTA- Charnu & Epicé	8€
MALBEC RESERVA DE MENDOZA- Gourmand & Charpenté	9€

CABERNET SAUVIGNON de Lujan de Cuyo Mendoza	8€
PINOT NOIR Patagonie ou de Mendoza	9€
BONARDA COLOME «Lot Especial 2300 m» Salta	10€
CLOS DE LOS SIETE - Malbec assemblé - Valle de Uco	11€



LA RECOLETA

est ouverte et vous accueille du Lundi au Samedi

Midi: 12:00 - 14:00 (sauf samedi)
Soir: 19:30 - 22:30 (sauf lundi)

Fermé le Dimanche

contact@larecoleta.fr
01.42.67.90.95

EMPANADAS

EMPANADAS DE CARNE

Duo de chaussons farcis à la viande de Bœuf Argentin

EMPANADAS FUGAZETTA

Duo de chaussons farcis aux oignons & fromage origan

ENTRADAS DE CARNE

LA TUCUMANA

1 Empanada farcie de paleron de boeuf effiloché & mozzarella, frit à la minute, jus de viande

CHORIZO ARGENTINO

2 Saucisses Argertines aux herbes «Chorizo» grillé, sauce chimichurri

MOLLEJAS CROCANTES

Escalope de ris de veau grillée à la plancha

DEL MAR Y VEGGIE

CEVICHE

Ceviche de Mahi-Mahi, marinade huile d'olive & citron, gingembre, coriandre & oignons rouges

ANTICUCHO DE PULPO & GAMBAS

Brochette de poulpe & gambas à la plancha, crème d'ail & salsa criolla

MINI-BURGER DE GAMBAS

Mini Pain Bao (2p), cromesquis de gambas, aioli & aromates

PROVOLETA

Fromage provolone doux grillé à la plancha, huile d'olive, origan & cebettes

ESPARRAGOS Y HUMUS

Asperges du moment, Houmus de pois chiches, noisettes, aromates, vinaigrette aux agrumes

TAPAS

QUESO CON TRUFA 100g environ

LOMO IBERICO DE BELLOTA «PATA NEGRA» 75g de Lomo Ibérique

JAMON IBERICO DE CAMPO «PATA NEGRA» 75g de Jambon Ibérique

CECINA DE BUEY DE JULIO CASALBA

Jambon de boeuf affiné 24 mois, huile d'olive, jus de citron & poivre

PESCADO

GAMBAS & ARROZ SALTEADO

Gambas à la plancha, riz sauté aux légumes et sauce sweetchili

ENSALADA DE QUINOA Y CEBICHE

Taboulé de quinoa aux légumes & aromates, ceviche de poisson, oignons rouges, coriandre & ginger

PULPO A LA PLANCHA

Poulpe en tentacules grillée à la plancha, garnitures au choix

CARNE ARGENTINA

1 garniture au choix

Notre viande de boeuf Argentin est directement & exclusivement importée fraîche d'Argentine par notre partenaire CARNAR qui nous assure un sélection soignée et d'une qualité ultra Premium

CHIVITO

Pain Burger, fines tranches de bœuf Argentin, mayonnaise au raifort, oignons confits, gouda à la truffe, jambon Serrano, piment vert, sucrose, œuf au plat & pdt sautées

PLUMA DE CERDO

Pluma de cochon espagnol extra tendre et persillé, à la plancha, jus de viande

MARUCHA DE TERNERA 7H

Paleron de boeuf Espagnol fondant, braisé au four à basse température pendant 7h, écrasé de pomme de terre violette «Vitelottes» & jus de viande

CARPACCIO DE BOEUF FUME FACON GRAVALAX

Carpaccio de Coeur de rumsteck mariné façon gravalax, fumé par nos soins,

TATAKI DE CUADRIL

Mi-cuit de boeuf Argentin servi froid, marinade «tigre qui pleure» soja, miel, citron vert, oignons crispy, sésame au wasabi & aromates fraîches

BIFE DE CHORIZO

Le fameux Faux Filet Argentin «Corte Mar del Plata» (env. 250g)

OJO DE BIFE

La classique noix d'entrecôte Argentin (env.300g)

BIFE DE LOMO

Filet de boeuf Argentin (env.250g), extra tendre et fondant, jus de viande

POUR 2 PERSONNES

2 garnitures au choix

BABY BEEF - Noix d'entrecôte Argentin 600g

LOMO PARA TODOS ! - Filet de Boeuf Argentin 500g

LA COSTILLA DE PATAGONIA

Belle Côte de Boeuf Argentin maturée de Patagonie- 1 kg avec l'os env

Garnitures au choix :

Pommes sautées - Humita - Purée de Patate douce - Légumes - Salade

DULCES

FLAN CON DULCE DE LECHE

Flan au dulce de leche, amandes torrifiées et dulce de leche au naturel

CHEESECAKE DE LIMON

Cheesecake au citron, sablé spéculos, zests de citron confits

BUDIN DE PAN

Brioche façon «pain perdu» & crème Dulce de leche

CHOCOTORTA DE CHOCOLATE Y DULCE DE LECHE (typique Argentin)

Génoise chocolat & crème dulce de leche, sauce chocolat & noisettes caramélisées

VOLCAN DE CHOCOLATE

Moelleux au chocolat, crème anglaise, glace

LA PROFITEROLE «RECOLETA»

Chou XXL fait maison, glace Dulce de Leche faite maison, sauce chocolat chaud

CAFE Y DULCE

Café gourmand & «Alfajores» maison

HELADOS

Glaces & sorbets, 2 boules, demandez nos parfums

prix net en euros - taxes et service compris - la maison n'accepte pas les chèques - cb à partir de 10€
l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération