

EMPANADAS

EMPANADAS DE CARNE

Duo de chaussons farcis à la viande de Bœuf Argentin

EMPANADAS DE JAMON Y QUESO

Duo de chaussons farcis au jambon blanc aux herbes & comté

EMPANADAS FUGAZZETA

Duo de chaussons farcis à la mozzarella, oignons & origan

TAPAS

QUESADILLA DE CARNE Y QUESO

Tortilla de blé, paleron de boeuf éfiloché & mozzarella

CEVICHE

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

COLIFLOR Y HUMUS

Steak de chou-fleur, houmous & SALSA CRIOLLA

PROVOLETA

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

HUEVO & CREMA DE ALVEJAS

Oeuf parfait & velouté de petits pois à la crème, amandes effilées torrifiées, zests de citron vert

PARA PICAR

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

CHORIZO IBERICO DE BELLOTA «PATA NEGRA» 75g de Chorizo Ibérique

PASTAS & PESCADO

CANNELLONI DE ESPINACA (VEGGIE)

Cannellonis farcies ricotta & tombée d'épinards frais, gratiné au parmesan, crème de champignons

PESCADO DE LA CASA

Filet de bar à la plancha, riz grillé, crème citronnée

8€

LOMITO

8€ Pain Brioché, viande Argentine émincée, jambon blanc aux herbes, gouda à la truffe, mayo', chimichurri, sucrine & frites

CHIVITO

8€ Pain Burger, fines tranches de bœuf Argentin, mayonnaise au raifort, oignons confits, gouda à la truffe, jambon Serrano, piment vert, sucrine, œuf au plat & frites

10€

12€

10€

12€

9€

19€

12€

18€

22€

STREET FOOD ARGENTINE

20€

20€

CARNE ARGENTINA

1 garniture au choix - sauce chimichurri à part

22€

24€

24€

29€

39€

POUR 2 PERSONNES

BABY BEEF 78 €
Noix d'entrecôte Argentine 600g, 2 garnitures au choix

DEGUSTACION DE CARNE (env. 850g) 88 €
FAUX FILET, ENTRECOTE, COLITA, CHORIZO GRILLE
SAUCE CHIMICHURRI & SALSA CRIOLLA

toutes nos viandes grillées sont accompagnées de sauce chimichurri à part

GARNITURES AU CHOIX (suppl +5€)
Frites - Humita (purée de maïs) - Légumes de saison - Salade

DULCES & GINEBRAS

PANNA COTTA DE DULCE DE LECHE

Panna cotta au dulce de leche, noisettes caramélisées et zests de citron vert

9€

BUDIN DE PAN

Brioche façon pain perdu, crème montée au dulce de leche, noisettes caramélisées

12 €

CHEESECAKE MANZANA & LIMON

Sablé au spéculos, pommes caramélisées et crème façon Cheesecake au citron

11 €

CHOCOTORTA (typique Argentin)

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

12€

CAFE Y DULCE

Café gourmand & «Alfajores» maison

10€

GINIS ARGENTINS

HILBING MALBEC 40° Floral & toasté, Mendoza

10€

APOSTOLES MATE 40,5°Herbacé, Mendoza

12€

APOSTOLES ROSA MOSQUETA 40° Floral, Mendoza

12€

APOSTOLES FUERZA GAUCHA 53° Puissant, Mendoza

14€

BOSQUE NATIVO 42° Forestier, Mendoza

12€

BOSQUE ALTA MONTAÑA 53° Percutant!, Mendoza

14€

GINIS BRESILIENS ORGANICS

VITORIA REGIA 44° «LONDON DRY»

13€

VITORIA REGIA 38° «TROPICAL» Curcuma & Mangue

13€

VITORIA REGIA 38° «CITRUS» Citron vert

13€

Supplément tonic (Fever tree) +2,5 €

VINS AU VERRE 12CL

LES BULLES

AMALAYA Sparkling Brut, Argentine	8€
PROSECCO Brut, Italie	8€
CHAMPAGNE Blanc de Blancs, France	12€

VINS BLANCS ARGENTINS

TORRONTES CLASSICO Minéral & fruité	6€
CHARDONNAY CLASSICO Minéral	6€
SAUVIGNON BLANC CLASSICO Sec & aromatique	8€
DIAMANDES De Uco VIOGNIER Minéral & fruité	10€
ZUCCARDI «SERIE A» TORRONTES RESERVE - Minéral & aromatique	10€

VINS ROUGES ARGENTINS

MALBEC CLASICO Souple & fruité	6€
MALBEC RESERVA Costaud & charpenté	9€
DIAMANDES «PERLITA» Malbec, Syrah - fruité	7€
AMALAYA Malbec	8€
MALMA PINOT NOIR DE PATAGONIE léger	8€
GARZON « ESTATE» Cabernet de Corte (Uruguay)	8€
CLOS DE LOS SIETE Malbec assemblé	10€

VIN ROSE

IGP PAYS VAR (France)	6€
FUZION SHIRAZ rosé (Argentine)	6€

COCKTAILS CLASICOS 10,5€ 4cl d'alcool

Happy Hour tous les jours de 17h à 20h - 7,5€

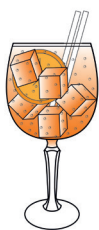


MOJITO - CAÏPI - MOSCOW MULE - GIN TONIC



PALERMO SPRITZ 10,5€ 4cl d'alcool

Happy Hour tous les jours de 17h à 20h - 7,5€



APEROL
Aperol
Orange
Prosecco
Top Soda

CAMPARI
Campari
Orange
Prosecco
Top Soda

LEGUI
Liqueur Legui
Citron vert
Prosecco
Top Tonic

HUGO
Liqueur Fleur de Sureau
Citron Vert, Menthe
Prosecco
Top Soda

COCKTAILS SIGNATURE 12,5€ 4cl d'alcool

Non inclus dans l'Happy Hour



SMOKY TIKI
Mezcal Union
Jus Ananas-muscade
Purée Yuzu
Citron vert



PISCO SOUR
Pisco Caravedo
Citron
Sucre
Blanc d'Oeuf



VALENTINO
Campari
Orange pressé
Bitter pêche
Pétillant Argentin



EXPRESSO MARTINI
Vodka
Café
Kalhua
Sucre



BELLINI DEL BOSQUE
Vodka
Liqueur de fruits rouges
Citron vert
Top Prosecco



CHERRY BLOSSOM
Gin L'Acrobate
Purée de litchi
Sirop Griotte
Citron vert
Blanc d'Oeuf



ARMIN AMOR
Blanche d'Armagnac
Legui
Sucre de canne
Citron vert
Jus d'abricot



MANGO MARGARITA
Téquila
Cointreau
Purée de Mangue
Citron Vert



NEGRONI ARGENTIN
Campari
Vermouth rouge Argentin
Gin Apostoles Argentin

COCKTAILS SANS ALCOOL 20cl



CITRONNADE - VIRGIN MOJITO 6€
THE GLACE - MATCHA ICE TEA - GINGER CITRONNADE 8€

