



PETIT DEJEUNER

 toutes nos recettes et nos plats sont fait maison






~ Jusqu'à 12h00 ~

- Huevos rancheros 9,50€
(Sauce ranchera / Coriandre / Œufs au plat x2 / Avocat / Mais)
- Omelette (Jambon emmentale salade) 8,00€
- Huevos pericos et arepa 8,50€
(Œufs brouillés traditionnels colombiens, tomate, cébette, oignons)
- Pancakes & Fruits (Option pancakes de Chia +2€)  8,00€
(Fruits Frais & miel)


SUPPLEMENTS:

Œuf poché / œuf brouillé / œuf au plat (x1) : 2€
Bacon : 3€ et Guacamole : 3€

ENTREES

- Ceviche de mangue et avocat d'origine Péruvienne la recette est ici revisitée sans poisson !  10,00€
(Mangue, avocat, oignon, jus citron nature, coriandre, chips de banane plantain)
- Trio de patacones (Option Vegan)  14,00€
(Banane plantain Colombienne écrasée et frite accompagnée de Poulet, emincé de boeuf et guacamole)
- Trio de empanadas (Option végétarien)  9,00€
Typique de toute l'Amérique Latine nous les préparons «à la manière Argentine» 
Petit chausson salé cuit au four, demandez-nous les saveurs du jour !
- Toast Avocat et Guacamole Parce que tout le monde l'adore !  10,00€
Supplément Saumon +3€ et/ou Supplément Oeuf poché +2€
(Pain de campagne, avocat, saumon «marinée maison», oeuf poché, coriandre et huile de Kalamata)

PLATS ET SALADES

- Salade Latina (Option Vegan avec Tofu à la Plancha)  16,00€
La préférée de nos clients : un voyage en Amérique Latine
(Filet de poulet à la plancha, patacones, Picéo de gallo, guacamole de verdad, maïs & coriandre)
- Cesar Del Mar 14,00€
(Saumon marinée fait maison, sauce césar, salade romaine, copeaux de parmesan & croutons dorées)
- Lomo Saltado - Filet de bœuf grillée - 19,00€
Pérou in da House ! Le plat le plus représentatif de la gastronomie Péruvienne
(Tomates concassées, oignons rouges, coriandre, piment jaune, sauce soja & frites maison)
- Parrilla de Invierno 23,00€
(300gr de Faux-filet grillé à la sauce chimi-quoi ? CHIMICHURRI !
avec salades & frites maison)

BRUNCH

= Samedi & Dimanche 11:00 - 15:00 =

25€

- Café filtre* -
- Jus d'Orange ou (Mimosa +3€) -
- Velouté du jour (pour patienter) +2€ -
- Pancakes aux fruits frais et miel -
ou
- Chia muesli aux fruits frais et yaourt -
ou
-  - Chia pancakes aux fruits frais et miel -
- Oeuf bénédicte Royal -
Oeuf Poché, sauce hogao, Saumon et avocat
ou
- Oeuf bénédicte à la Colombienne -
Oeuf Poché, sauce hogao, jambon serrano et avocat
ou
- Patacón Avocat
Oeufs (Omelette ou Brouillés)
au Choix
Bacon ou Tomate-oignon ou Champignons
- 1 ingrédient inclus - Ingrédient supplémentaire +1€ -
ou
-  - Patacón Avocat + Tofu -
- Dessert du jour -

*Sans supplément : Thé

*Supplement 1€ : Espresso • Double • Americano

*Supplement 2€ : Mocaccino • Cappuccino • Latte • Flat white • Thé Chai

DESSERTS MAISON

- Banano en Tentación 10,00€
Le dessert des Caraïbes Colombienne chez nous
Banane cuite avec cannelle et épices des caraïbes, glace de coco et coulis de fruits rouges
- La Palenquera   9,00€
(Salade de fruits frais avec toute la sabrosura)
- Cheesecake 10,00€
(Cuit au four, sauce de mangue, crumble & glace fruits rouges)



végétarien



vegan

Liste des allergènes est disponible au bar