
 toutes nos recettes et
 nos plats sont fait maison

A tester au
moins une fois !

ENTREES

Ceviche de mangue et avocat d'origine Péruvienne la recette est ici revisité sans poisson !
(Mangue, avocat, oignon, jus citron nature, coriandre, chips de banane plantain)

Trio de patacones (Option Vegan)
(Banane plantain Colombienne écrasée et frite accompagnée de Poulet, emincé de boeuf et guacamole)

Trio de empanadas (Option végétarien)
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 !

Chorizo con Arepa
(Chorizo, sauce chimichurri & Arepa)

Toast Avocat et Guacamole Parce que tout le monde l'adore !
Supplément Saumon +3€ et/ou Supplément Oeuf poché +2€
(Pain de campagne, avocat, saumon «marinée maison», oeuf poché, coriandre et huile de Kalamata)

Arepas Colombienne ou Venezuelienne elles sont dans tous les cas délicieuses !
+ Saumon marinée et Avocat
+ Poulet grillée sauce BBQ fait maison et panela


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, Piño 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 légumes de saison au four & frites maison)

Quinotto Notre Veggie Best Seller  16,00€
(Quinoa façon risotto, légumes de saison et salade avec amandes effilés & copeaux de parmesan)

Papillote Amazonico  20,00€
(Poisson du jour cuit dans une feuille de banane, lait de coco, curry rouge, coriandre, courgette avec patacones et riz blanc)

A PARTAGER

Happy Hours
18h00 - 21h00

 16,00€ 14,00€




Planche Vegan  10,00€
Parce que c'est bon pour la santé et délicieux aussi à manger !
Chips de bananes plantain, houmous maison, tomates au four, guacamole maison, carottes, courgettes, champignons poêlés

Planche Delirio 23,00€ 20,00€
 9,00€
La meilleure pour partager un bout d'Amérique Latine à plusieurs
(Empanadas, Chorizo con Arepa, Patacones & Arepas)

Empanadas x10 (Option Vegi)   28,00€ 25,00€


10,00€ **Patacones x 6** (Option Vegan)  26,00€ 23,00€

 10,00€

12,00€

10,00€ **Huevos rancheros** 9,50€
(Sauce ranchera / Coriandre / Œufs au plat x2 / Avocat / Maïs)

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 de saison & miel)

PETIT DEJEUNER



Jusqu'à 12h00

SUPPLEMENTS:

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

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)

Carrot-Cake 5,50€



végétarien



vegan

Liste des allergènes est disponible au bar