

# Pink Flamingo

- TAPAS -

## **GUACAMOLE Y TOTOPOS 7€**

*(Lait & coriandre)*

Avocat, oignon, coriandre, tomate, épices, citron & tortillas de maïs

## **PATATAS BRAVAS DE LA CASA 6€**

*(Œuf, moutarde & sésame)*

Pommes de terre grenaille, piment d'Espelette, paprika, citron & mayonnaise maison à l'ail

## **FRIJOLES REFritos Y TOTOPOS 7€**

*(lait)*

Purée d'haricots noirs & féta, servis avec des chips de tortillas de maïs

## **PULPO 12€**

*(Sésame & piment)*

Poulpe moelleux frit puis laqué d'une sauce aigre douce maison à base de chamoy

## **CEVICHE PERUVIANO 10€**

*(Piment, sésame, soja, sulfites, céleri, coriandre & poisson)*

Dés de pêche du jour crus, leche de tigre à base de fumet de poisson, brocoli, citron vert et coriandre, pickles & maïs

## **SALPICON 9€**

*(Sésame, lait, soja, coriandre & piment)*

Mini tostadas de salpicon à base de fromage myrtis, pousses de soja et viande de bœuf confite 16 heures puis effilochée et infusée à la citronnelle, jalapeño & citron vert

## **ESPARRÁGOS GRILLÉES 9€**

*(Lait & sésame)*

Citron jaune, Parmesan & huile d'olive

## **ŒUFS DE CAILLE 8€**

*(Sésame, soja, lait & arachide)*

Marinés sauce soja, miel, cacahuètes & pousses de coriandre

- DESSERTS -

## **CHOCOLATE Y CHILE EN TEXTURAS 8€**

*(Gluten, lait, sulfites & piment)*

Crumble de chocolat noir, crème de chocolat et chile ancho, sauce de chocolat du Mexique à la liqueur de piment d'Espelette, biscuit de chocolat & gelée de cacao

## **PANACOTTA DE TOMATES Y FRUTOS**

### **ROJOS 8€**

*(Lait & gluten)*

Coulis de tomate au citron vert, panna cotta aux fruits rouges, tomate cerise confite, tuile de cannelle & basilic

### **ARROZ CON LECHE CHAI 8€**

*(Lait & sésame)*

Riz au lait, cardamome, clous de girofle, gingembre & sirop de thé noir

# Pink Flamingo

## - CERVEZAS -

<b>TIGRE BOCK</b>	<b>4€ / 7€</b>
Blonde pression en 25cl ou 50cl	
<b>BIÈRES BOUTEILLES 33CL</b>	<b>7€</b>
QUILMES (Argentine), blonde	
EGUZKI (Pays Basque) : blanche, ambrée, rose	
BREW DOG (Écosse) : IPA	

## - VINOS -

Verre / Bouteille  
13cl / 75cl

<b>BLANCO</b>	
<b>EL GRANO</b> - CHARDONNAY (Chili)	<b>5,5€ 26€</b>
<i>Sec &amp; sur le fruit exotique</i>	
<b>ETCHART</b> - TORRONTES (Argentine)	<b>5,5€ 26€</b>
<i>Notes de jasmin &amp; pêche blanche. Tendre &amp; rafraichissant</i>	
<b>ZOULOU</b> - CHENIN (Afrique du Sud)	<b>6,5€ 32€</b>
<i>Sec avec une belle minéralité</i>	
<b>DOCIL</b> - VINHO VERDE NIEPOORT (Portugal)	<b>6,5€ 32€</b>
<i>Notes florales &amp; citronnées. Pureté &amp; minéralité</i>	
<b>JASCI</b> - TREBBIANO D'ABRUZZO (Italie)	<b>7€ 34€</b>
<i>Un vin salin et au nez délicat &amp; avec de belles notes florales</i>	
<b>ATAMISQUE</b> - SERBAL VIOGNIER (Argentine)	<b>7,5€ 36€</b>
<i>Généreux &amp; équilibré. Notes florales &amp; abricotées</i>	
<b>TINTO</b>	
<b>TARAPACA</b> - CARMENERE (Chili)	<b>6,5€ 32€</b>
<i>Concentré &amp; intensément fruité. Finale puissante</i>	
<b>GARGANTA DEL DIABLO</b> - MALBEC (Argentine)	<b>6,5€ 32€</b>
<i>Bouche ronde. Notes de fruits noirs &amp; épices</i>	
<b>ATAMISQUE</b> - Serbal Pinot Noir (Argentine)	<b>8€ 39€</b>
<i>Léger &amp; croquant aux notes subtiles de fruits rouges</i>	
<b>AMALAYA</b> - MALBEC (Argentine)	<b>7,5€ 36€</b>
<i>Un vin puissant &amp; vivace. Finale intense</i>	
<b>CASTELLUCI MIANO</b> - NERO D'AVOLA (Sicile) /	<b>45€</b>
<i>Fruité &amp; épicé. Des tannins fins &amp; mûrs &amp; une finale éclatante</i>	
<b>REVENCHA</b> - MALBEC (Argentine) /	<b>54€</b>
<i>Corsé, velouté, aux notes de fruits noirs &amp; torréfaction</i>	
<b>ROSADO</b>	
<b>VINOGALLIA</b> - PINOT GRIGIO (Italie)	<b>5,5€ 26€</b>
<i>Vif avec une belle fraîcheur</i>	
<b>PROSECCO</b>	
<b>RIONDO</b> (Italie)	<b>7€ 30€</b>
<i>Des notes de pomme &amp; poire et de pêche blanche</i>	
<b>CHAMPAGNE</b>	
<b>PIPER HEIDSIECK</b> - BRUT	<b>10€ 80€</b>
<i>Souple et fruité</i>	

## - ESPECIAL -

<b>MARGARITA DE LA CASA</b>	<b>35€</b>
Tequila Altos blanco 100% de agave, Cointreau, citron pressé & mucho amor <i>Notre fameux pichet de margarita de 1L à partager !</i>	

Prix nets

Allergènes entre parenthèses, viandes d'origine France  
Nos plats sont élaborés sur place, à partir de produits bruts  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération