

- *Cocina* -

- PLATS TRADITIONNELS REVISITÉS -

CEVICHE LIMEÑO <i>(Poisson, piment & coriandre)</i> Dés crus de poisson du jour, leche de tigre à base de citron et fumet, patate douce cuite au four et caramélisée au sirop d'orange, oignons rouges, coriandre, masago & wakamé	18€
PULPO <i>(Mollusque, œuf, piment & coriandre)</i> Poulpe parfaitement cuit dans un bouillon épicé avant d'être frit, purée froide de pommes de terre au citron et à la pâte de piment jaune & sauce Chimichurri maison	20€
POTIRONS & CÈPES (VÉGÉ) <i>(Lait)</i> Potiron farci aux cèpes & nappé avec une mousse soyeuse au potiron	17€
MOLCAJETE DE MARISCO <i>(Poisson, mollusque, crustacé & coriandre)</i> Seul ou à deux, laissez-vous tenter par cette salade froide explosive de fruits de mer: poisson du jour, poulpe et crevettes, sauce corsée de tomates & servi avec des chips de tortillas de maïs	25€
TACOS DE MOLLEJA <i>(Coriandre, lait & piment)</i> On combine ici trois cultures (France, Mexique et Pérou): gésiers confits, servis avec des tortillas de maïs & guacamole, sauce huancaína et sauce piquante au jalapeno * <i>supplément de tortillas 2€</i>	18€
SECO DE PATO <i>(Coriandre & piment)</i> Ce plat emblématique du Pérou est ici revisité avec du magret de canard fumé et tranché, mijoté dans une sauce aromatique, servi avec des haricots noirs & sauce criolla	20€

- *Asado* -

- GRILLADES -

CÔTE DE BŒUF MATURÉE (500GR. ORIGINE FRANCE) <i>(Lait & piment)</i> Côte de bœuf maturée 10 jours minimum et panée au Panko persillé, sauce mole au chocolat et chile ancho, sauce au poivre vert & accompagnée de salade	50€
GEMA DE COLIFLOR <i>(Sésame, fruit à coque & lait)</i> Suprême de chou-fleur grillé, brunoise d'automne, purée de chou-fleur gratinée & velouté de betterave	15€
PESCADO DEL DÍA <i>(Crustacé & piment)</i> Poisson du jour grillé à la poêle, gelée de tomate infusée aux basilic et origan, huile vierge & velouté d'aneth	25€

- *Acompañamiento* -

- ACCOMPAGNEMENTS À PARTAGER À DEUX (OU PAS!) -

LA POLENTA (VÉGÉ) <i>(Lait)</i> Polenta fondante et crémeuse au Parmesan & burratina	9€
QUINOTTO (VÉGÉ) <i>(Fruit à coque & lait)</i> Risotto de quinoa aux potirons & sa mousse aérienne de noisettes	9€
VERDURAS ASADAS (VÉGÉ) <i>(Lait)</i> Réconfortant, chaleureux et coloré, notre festival de légumes dorés au four avec sa sauce grecque va vous ravir les papilles	9€

- *Dulce* -

- DESSERTS -

CHOCOLATE AL CHILE <i>(Gluten, œuf & lait)</i> L'association surprenante d'un chocolat à 95% & du chile ancho	8€
PLATANO CARIBENO <i>(Œuf, gluten, sulfites & lait)</i> Ce dessert va vous faire voyager: purée de banane flambée au rhum, caramel, vanille & crème à la coco	8€
LA MANZANETH <i>(Gluten & lait)</i> Brunoise croquante de pommes subtilement relevée à l'aneth, émulsion aneth & poudre de spéculoos	8€

Pink Flamingo

- TAPAS -

GUACAMOLE Y TOTOPOS (VEGAN) 7€

(Piment & coriandre)

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

MOLCAJETE DE MARISCO 15€

(Crustacé & piment)

Seul ou à deux, laissez-vous tenter par cette salade froide explosive de fruits de mer: poisson du jour, poulpe et crevettes, sauce corsée de tomates & chips de tortillas de maïs

PULPO FRITO 12€

(Mollusque, céleri & lait)

Poulpe frit, purée froide de pommes de terre au citron et pâte de piment jaune & sauce Chimichurri maison

CEVICHE LIMEÑO 11€

(Poisson, piment & coriandre)

Dés crus de poisson du jour, leche de tigre à base de citron et fumet, oignons rouges, coriandre & masago

FRIJOLES REFritos (VÉGÉ) 9€

(Lait)

Purée d'haricots noirs et féta & chips de tortillas de maïs

POLENTA (VÉGÉ) 9€

(Lait)

Polenta fondante et crémeuse au Parmesan & burratina

ALBONDIGAS 12€

(Lait & sésame)

Boulettes de bœuf, sauce au jalapeno & mayonnaise brava

TACOS DE MOLLEJA 18€

(Coriandre & piment)

On combine ici trois cultures (France, Mexique et Pérou): gésiers confits, servis avec des tortillas de maïs & guacamole, sauce huancaïna et sauce piquante au jalapeno

* supplément de tortillas 2€

- DESSERTS -

CHOCOLATE AL CHILE 8€

(Gluten, œuf & fruit à coque)

L'association surprenante d'un chocolat à 95% & du chile ancho

PLATANO CARIBENO 8€

(Gluten, œuf & lait)

Ce dessert va vous faire voyager: purée de banane flambée au rhum, caramel, vanille & crème à la coco

LA MANZANETH 8€

(Gluten, œuf, lait & arachide)

Brunoise croquante de pommes subtilement relevée à l'aneth, émulsion aneth & poudre de spéculoos