

- *Apertivos* -
- APÉRITIFS À PARTAGER -

GUACAMOLE Y TOTOPOS (VÉGÉ) <i>(Lactose)</i> Avocats, oignons rouges, coriandre, tomates, épices, citron & chips de tortillas de maïs	8€
YUCA SAUCE HUANCAINA (VÉGÉ) <i>(Œuf, gluten & lactose)</i> Frites de manioc & sauce typique péruvienne crémeuse à base d'aji amarillo (poivron épicé) & fromage frais	8€
BONBONS PIMENTS (VEGAN) <i>(Sésame & moutarde)</i> Beignets de banane, haricots blancs, épices & mayonnaise végane	9€
EMPANADAS DE QUESO X3 (VÉGÉ) <i>(Lactose, œuf & gluten)</i> Chaussons maison traditionnels argentins fourrés au fromage et aux herbes, roquette & sauce vierge	14€

- *Cocina* -

- À PARTAGER (OU PAS!) NOUS CONSEILLONS 3 ASSIETTES POUR 2 PERSONNES. AVEC UN BON COCTEL C'EST ENCORE MIEUX! -

TACOS DEL DIA X3 <i>(Sésame & lactose)</i> Tortillas de maïs, effiloché de viande du jour cuite aux épices à basse température, crème à l'oignon nouveau & ail brûlé	14€
POLLO FRITO <i>(Œuf, gluten, céleri, soja & moutarde)</i> Pilons de poulet panés aux corn flakes & ketchup maison aux agrumes	14€
CAMARONES AL CURRY <i>(Crustacé, moutarde, œuf & sésame)</i> Gambas, carottes fanes rôties, mayonnaise au tamarin & curry rouge	14€
CEVICHE DEL DIA <i>(Poisson & sésame)</i> Dés de poisson crus du jour, leche de tigre aux fruits de la passion épicé & crudités de saison	16€
COLIFLOR ASADA (VÉGÉ) <i>(Arachide, sulfites, soja & sésame)</i> Chou-fleur roti & laqué au soja, épices & cacahuètes	12€
PATATE DOUCE Y PIMIENTOS (VÉGÉ) <i>(Sésame & piment)</i> Patate douce rôtie, piments de padrón & sauce aigre douce aux épices	10€
CHORIZO <i>(Lactose & alcool)</i> Chorizo flambé au mezcal, purée de pomme de terre fumée	13€
PULPO <i>(Sésame, mollusque, fruits à coques)</i> Poulpe grillé (environ 120gr.) à la pierre de lave, choux rouges sésame et noix, réduction de pomme & chile chipotle	17€
ASADO DEL DIA Pièce de viande du jour (environ 260gr.) grillée à la pierre de lave & son assortiment de sauces	19€

- *Dulces* -
- DESSERTS -

PIÑA FLAMBEADA <i>(Lactose, alcool, fruits à coques)</i> Ananas flambé au rhum, gelée de citron vert & chantilly au paprika fumé	8€
CHOCOLATE <i>(Lactose, gluten & œuf)</i> Espuma de chocolat fleur de sel, crème de tonka, cookies piment & gavotte cacao	8€
MONTPELLIER - LIMA <i>(Arachide, lactose, œuf, gluten, sulfites & fruits à coques)</i> Pâte à chou, praliné & mousseline de cacahuètes	9€

- *Bebidas Frias* -
- BOISSONS SANS ALCOOL -

SODAS 33c1	3,5€
Coca-Cola, Coca Zéro ou Perrier	
JUS DE FRUITS 35c1	3€
Selon arrivage, demandez nous !	
EAUX en 50c1 / ou 1L	3€ / 5€
San Pellegrino ou Evian	

- *Bebidas Calientes* -
- BOISSONS CHAUDES -

ESPRESSO / ALLONGÉ/ DÉCAFFÉINÉ GIOVANNI PIETRINI	1,7€
DOUBLE ESPRESSO GIOVANNI PIETRINI	2,5€
THÉS / INFUSIONS	3€
Demandez-nous notre sélection !	

- *Cervezas* -
- BIÈRES -

EN PRESSION 25c1 / 50c1	25c1 / 50c1
TIGRE BOCK, Blonde 5,5° (France)	3,2€ / 6€
FADA WINTER ALE, Ambrée (bio locale) 6,6° (France)	4€ / 7,5€
COLOMBA, Blanche 5° (Corse)	4€ / 7,5€
BROOKLYN DEFENDER, IPA 5,5° (USA)	4,5€ / 7,8€

- *Vinos* -
- VINS DU MONDE -

	Verre / Bouteille 13c1 / 75c1
BLANCO	
VERAMONTE, Chardonnay Reserve (Chili) - <i>Complexe avec des arômes de citron & coing</i>	6,5€ / 32€
ATAMISQUE, Serbal Viognier (Argentine) - <i>Généreux & équilibré. Notes florales & abricotées</i>	6,5€ / 32€
ETCHART, Torrontes (Argentine) - <i>Notes de jasmin & pêche blanche. Tendre & rafraîchissant</i>	5,5€ / 26€
DOCIL, Vinho Verde Niepoort (Portugal) - <i>Notes florales & citronnées. Pureté & minéralité</i>	6€ / 30€
BARCO DEL CORNETTA, Verdejo (Espagne-BIO) - <i>Bouche ample & grande richesse aromatique</i>	7€ / 34€
TINTO	
DRINK ME, Niepoort (Portugal) - <i>Léger, rond avec une aromatique fraîche & florale</i>	6,5€ / 32€
GARGANTA DEL DIABLO, Malbec (Argentine) - <i>Bouche ronde. Notes de fruits noirs & épices</i>	6,5€ / 32€
TARAPACA, Carmenere (Chili) - <i>Concentré et intensément fruité. Finale puissante</i>	6€ / 30€
ATAMISQUE, Serbal Pinot Noir (Argentine) - <i>Léger & croquant aux notes subtiles de fruits rouges</i>	7€ / 34€
REVENCHA, Malbec (Argentine) - <i>Corsé et velouté. Notes de fruits noirs & torréfaction</i>	- / 54€
ORZADA ODJFIELL, Carignan (Chili) - <i>Intense & pur aux tanins soyeux. Notes réglissées & épicées</i>	- / 59€
ROSADO	
MONTCALM, Gris des sables (BIO) - <i>Léger, rond avec une belle minéralité</i>	5,5€ / 26€
RÉAL, Côtes de Provence (BIODYNAMIE) - <i>Bouche ample & une belle finale fruitée</i>	6,5€ / 32€
PROSECCO	
SENSI Extra dry (Italie) - <i>Des saveurs de pomme & poire avec un soupçon de pêche blanche</i>	7€ / 30€
CHAMPAGNE	
G.H MUMM, Cordon rouge brut - <i>Souple et fruité avec des arômes de fruits & d'agrumes</i>	10€ / 80€

Prix nets

Viandes d'origine France et allergènes entre parenthèses.
Nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts et de légumes qui proviennent de producteurs locaux.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.