



ENTRÉES

Poireaux et aji de almendras			13
Cendre de poireaux, chili crunch, amandes et Saint-Donatien			
<i>Aji de almendras : sauce à base de piment et amandes / Chili crunch : huile pimentée et croustillante</i>			
Os à moelle			14
Grenobloise au tamarin, caperons, pickles et toast grillé			
<i>Grenobloise au tamarin : sauce à base de beurre, citron, câpres et tamarin</i>			
Tiradito de bar			15
Lait coco, combava, gingembre, piment, physalis, citron caviar			
<i>Tiradito : fines tranches de poisson cru marinés</i>			
Poulpe grillé			16
Poulpe, chorizo ibérique, duo de ajis et chips de plantain vert			
<i>Duo de ajis : sauces à base de piments doux</i>			


PLATS

Joue de bœuf braisée Cartagenera			23
Platano aborrajado, mâche, pickles et jus corsé			
<i>Cartagenera : sauce légèrement épicée / platano aborrajado : banane plantain frite</i>			
Suprême de pintade farcie			25
Mousseline de topinambour, crosne, jus court et vinaigre de pomme			
<i>Crosne : légume racine</i>			
Entrecôte 280g			32
Pommes de terre grenaille, hogao et jus corsé			
<i>Hogao : sauce à base de tomates, oignons, ail et coriandre</i>			
Burger maison			22
Steak haché 150g, cheddar fumé, bacon jam, pickles, tomates, roquette, mayonnaise maison et frites maison			
Sole au beurre de chile ancho			39
Endives grillées, panais, safran et huile de roucou			
<i>Beurre chile ancho : beurre parfumé à un piment doux et fumé / roucou : graine d'Amérique du Sud</i>			
Pavé de maigre			25
Mole de chou-fleur, chou de bruxelles, lentilles et beurre noisette			
<i>Mole de chou-fleur : sauce à base de chou-fleur et légèrement épicée</i>			
Pastel de blette			20
Mole de pistache, feta, parmesan, brocciu, ossau-iraty et citron vert			
<i>Mole de pistache : sauce onctueuse à base de pistaches, d'oignons, d'épices et d'épinards</i>			
Salade César			22
Sucrine, croûtons, poulet croustillant, anchois, œuf dur, parmesan, câpres et guanciale			

ACCOMPAGNEMENTS

Frites et mayonnaise maison	5
Salade maison du moment	5
Mole de chou-fleur, chou de bruxelles, lentilles, beurre noisette	5

FROMAGE & DESSERTS

Duo de fromages affinés du moment			13
Chutney maison			
Churros à la cannelle			14
Horchata et glace dulce de leche			
<i>Horchata : boisson sucrée à base de riz et aromatisée à la cannelle</i>			
Île flottante			12
Tamarillo et pudding de chia			
<i>Tamarillo : fruit tropical</i>			
Tamal de chocolat			15
Mousse d'avocat			
<i>Tamal : dessert sud-américain à base de pâte de maïs et chocolat</i>			
Merengón			13
Clémentine, orange sanguine, pamplemousse et matcha			
<i>Merengón : dessert colombien à base de meringue</i>			
Café gourmand / Champagne gourmand			12 / 17
Assortiment de mini desserts maison			

Nos plats sont faits maison

Prix en €

Nous restons à votre disposition pour vous fournir l'origine des viandes et la liste des allergènes.