

ENTRÉES

Asperges vertes <small>VEGETARIEN</small> Sabayon d'ananas rôti, pico de gallo et oxalis <i>Pico de gallo : sauce à base de tomates, oignons et japaleños / Oxalis : fleur comestible</i>	13
Crudo de daurade royale Aguachile de maïs morado, radis, liveche et poutargue <i>Aguachile de maïs morado : sauce à base de maïs violet</i>	14
Arepita de fromage Cecina de bœuf, œuf de caille, avocat, cresson et pickles d'oignons rouges <i>Arepita : pain de maïs</i>	15
Poulpe grillé Poulpe, chorizo ibérique, duo de ajis et chips de plantain vert <i>Duo de ajis : sauces à base de piments doux</i>	16

PLATS

Joue de bœuf Cartagenera Gratin de bananes plantains, goyave, feta, salade d'herbes et échalotes <i>Cartagenera : sauce légèrement épicée</i>	23
Filet de canette Manioc, suero costeño et aji dulce <i>Suero costeño : fromage colombien / Aji dulce : piment doux</i>	23
Burger maison Steak haché 150g, cheddar mûré, onions rings, pickles, tomates, pousses d'épinards, sauce barbecue maison et frites maison	22
Filet de bœuf 180g Purée de haricots rouges, avocat, mizuna, amaranth et jus corsé <i>Mizuna : plante japonaise / amaranth : graine sud-américaine</i>	29
Faux-filet mûré 250g Pommes de terre grenaille et sauce chimichurri	33
Pavé de saumon Carottes, beurre blanc, œufs de saumon et ciboulette	24
Filet de Saint-Pierre Purée de igname, rocou, fève et sauce encocado <i>Igname : légume-racine / rocou : graine tropicale / sauce encocado : sauce à base de lait de coco</i>	25
Chèvre Primavera <small>VEGETARIEN</small> Mousse de chèvre, asperges blanches, oseille, petits pois au yuzu	20
Salade César Sucrine, croûtons, poulet croustillant, œuf dur, parmesan, câpres, guanciale et sauce aux anchois	22

ACCOMPAGNEMENTS

Frites et mayonnaise maison	5
Salade maison du moment	5
Mousseline de carottes & mini-carottes	5

FROMAGE & DESSERTS

Duo de fromages affinés du moment Chutney maison	13
Poire, physalis, matcha et meringue	12
Salpicon de fraise & rhubarbe Barquillo et chocolat blanc <i>Barquillo : gaufrette fine et croustillante / salpicon : mélange de fruits</i>	13
Tres leches Framboise, litchi et pétales de rose	14
Galletas cucas Melado de papaye et mousse de chocolat <i>Galletas cucas : biscuits colombiens / melado de papaye : préparation à base de papaye</i>	15
Café gourmand / Champagne gourmand Assortiment de mini desserts maison	12 / 17

Nos plats sont faits maison

Prix en €

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