



COCINA SUDAMERICANA



18

EMPANADAS DEL FEDERAL

Chaussons de viande hachée de boeuf et chimichurri
Minced beef meat empanadas with chimichurri

26

BARBOSA

Filet de bar aux agrumes, rôti au four
Sea bass fillet, citrus, cooked in the oven

18

PUEBLA

Tacos de maïs, poulet Tinga, oignons rouges, paprika, cumin, tomates concassées, poivrons rouges, choux rouge, maïs avec crème et avocat
Corn galette, Tinga chicken, red onions, paprika, cumin, diced tomatoes, red peppers, red cabbage, corn with cream and avocado

19

PUERTO ESCONDIDO

Tacos de maïs, viande de boeuf cuite à basse température, citron vert, coriandre, origan, oignons rouges, choux rouge, maïs avec crème et avocat
Corn galette, beef meat, lime, coriander, oregano, red onions, red cabbage, corn with cream and avocado

18

GALLO

Tacos de maïs, poitrine de cochon, citron vert, coriandre, origan, oignons rouges, choux rouge, maïs, crème et avocat
Corn galette, pork belly, lime, coriander, oregano, red onions, red cabbage, corn with cream and avocado

23

MOQUECA BRASILEIRA

Mijoté de poisson, tomates, oignons, banane plantain, poivrons rouges et jaunes, lait de coco et coriandre (poisson selon arrivage)
Fish stewed, tomatoes, onions, plantain, red and yellow peppers, coconut milk and coriander (fish according to arrival)

23

CANCHA

Gravlax de saumon, mariné aux fruits de la passion et légumes croquants
Salmon gravlax, marinated with passion fruit, crunchy vegetables

23

PELUSA

Carpaccio de boeuf, marinade soja sucrée/salée, sésame et pickles de légumes
Beef carpaccio, salt/sugar soja marinade, seeds, vegetables pickles



CEVICHE



22

CEVICHE PERUANO

Poisson cru mariné, poivrons rouges, oignons rouges, citron vert, piment et coriandre
Marinated raw fish ceviche, red peppers, red onions, lime, chilli and coriander

24

CEVICHE BOLIVAR

Ceviche de poisson cru mariné, citron vert, oignons rouges, avocat et mangue
Marinated raw fish ceviche, lime, red onions, avocado and mango

23

CEVICHE TIGRE

Poisson cru mariné au leche de tigre ananas, grenade, oignons rouges, coriandre, cacahuètes, lait de coco et piment
Marinated raw fish ceviche with leche de Tigre pineapple, red onions, pomegranate, coriander, peanuts coco milk and chili pepper

24

CEVICHE AMAZONICO

Thon cru mariné, fruit de la passion, ananas confit, pomme verte, oignons rouges et gingembre
Marinated tuna, passion fruit, confit pineapple, green apple, red onions and ginger

24

AGUACHILE DE MANGO

Gambas marinées à la mangue, orange et citron vert, avocat et pimenton (paprika doux)
Marinated shrimps with mango, orange and lime, avocado and pimenton (sweet paprika)

23

TIRADITO DE SALMON

Saumon, avocat, mangue, oignons rouges, gingembre, coriandre et sésame
Salmon, avocado, mango, red onions, ginger, coriander and sesame

23

BLACK MAMBA

Poulpe, citron vert, orange, fenouil, cacahuètes et pesto de roquette
Octopus, lime, orange, fennel, peanuts and aragula pesto

5

ACCOMPAGNEMENTS

Patates douces | Riz | Salade



SALADERIA



14

CAPRINA

Salade de chèvre chaud, bacon croustillant, noix, pommes vertes, vinaigrette au miel, crème de balsamique
Goat cheese salad, crispy bacon, green apples, nuts, honey vinaigrette, balsamic cream

16

MUJICA

Pastèque, fêta, olives noires, oignons rouges, roquette, menthe fraîche et huile d'olive
Watermelon, black olives, red onions, arugola salad, fresh mint and olive oil

18

CALOPOULOS

Salade de poulpe aux agrumes, tomates séchées et cébette
Octopus salad, citrus, dry tomatoes and chives

17

GUAYAQUIL

Quinoa, aubergines rôties au four, coulis de poivrons, mélange de fruits et raisins secs, vinaigrette au pesto de roquette, quenelle de chèvre frais
Quinoa, roasted eggplants, peppers grout, mix of dry fruits, arugola pesto vinegar, fresh goat cheese

19

TIJUANA 1924 (Caesar salad)

Laitue romaine, poulet, oeuf dur, parmesan, croûtons, bacon, sauce César (parmesan, mayonnaise, anchois)
Romaine lettuce, chicken, egg, parmesan, croutons, crispy bacon, caesar sauce (parmesan, mayonnaise, anchovies)



BRUSCHETTERIA



14

SOCRATES

Tomates concassées, mozzarella di bufala et basilic
Bruschetta, diced tomatoes, buffalo mozzarella and basil

16

PERÙ Y CARLOS CALVO

Tomates concassées, avocat, chèvre frais, ciboulette et basilic
Diced tomatoes, avocado, fresh goat cheese, chives and basil

17

BRAZOV

Tomates concassées, mozzarella di bufala, jambon de Parme 18 mois, balsamique et basilic
Diced tomatoes, buffalo mozzarella, Parma ham 18 months, balsamic and basil

19

PODEROSA

Tomates concassées, saumon, avocat, chèvre frais, ciboulette et basilic
Diced tomatoes, salmon, avocado, fresh goat cheese, chives and basil



PANINOTECA

(panini servis jusqu'à 18h)



7.5

GARRINCHA

Brie, roquette, aubergines grillées, huile à la truffe
Brie cheese, aragula, grilled eggplants, truffled olive oil

7.5

POTEMKINE

Mozzarella di bufala, tomate, huile d'olive
Buffalo mozzarella, tomato, olive oil

8.5

BANDA BONNOT

Jambon cru, mozzarella di bufala, courgettes grillées, huile d'olive
Parma ham, buffalo mozzarella, grilled zucchini and olive oil

8.5

GONZO

Jambon blanc à la truffe, scamorza, aubergines grillées, huile d'olive
Truffled cooked ham, scamorza, grilled egg plants, olive oil

9

LUNFARDO

Saumon fumé, Philadelphia, cébette
Smoked salmon, Philadelphia cheese, chives



Plats végétariens, vegetarian food



FORMULE DÉJEUNER



PLAT DU JOUR + BOISSON + CAFÉ*

13.5

** Boisson = soda, eau 50cl., verre de vin ou bière pression.*
Formule Déjeuner servie uniquement
le midi du lundi au vendredi, sauf jours fériés

Les prix sont nets et en Euro

PETIT DÉJEUNER/BREAKFAST

Servi du lundi au dimanche jusqu'à 11h30

2

CROISSANT NATURE, À LA CRÈME, AU CHOCOLAT

Nature, cream or chocolate croissant

5

PAIN, BEURRE ET CONFITURE

Bread, butter and jam

9

PANCAKES AUX FRUITS DES BOIS,
FRUITS À COQUES, SIROP D'ÉRABLE

Red berries pancakes, nuts and maple syrup

6.5

YAOURT GREC, MIEL DES BRUYÈRES ET GRANOLA

Greek yogurt, heather honey and granola

8.5

YAOURT GREC, MIEL DES BRUYÈRES ET FRUITS FRAIS

Greek yogurt, heather honey and fresh fruits

12

PAIN AUX CÉRÉALES, AVOCAT,
SAUMON FUMÉ ET OEUF PARFAIT

Cereal bread, avocado, smoked salmon and perfect egg

13

ASSIETTE DE FROMAGES ET DE CHARCUTERIES

Mixed cheeses and charcuteries

12

SALADE DE FRUITS FRAIS

Fresh fruits salad

8

OMELETTE NATURE

Plain Omelette

8

OEUFS AU PLAT

Fried eggs

8

OEUFS BROUILLÉS

Scrambled eggs

Suppléments +1€

- FROMAGE

Cheese omelette

- JAMBON BLANC

White ham

- BACON

Supplément +3€

SAUMON FUMÉ, AVOCAT

(smoked salmon, avocado)



CARTE DES BOISSONS

SMOOTHIES &
JUS DE FRUITS FRAIS, PRESSÉS

CITRON VERT, KIWI, BANANE

8

MELON, PASTÈQUE, CONCOMBRE, MENTHE

8

ORANGE, CAROTTE, CITRON, CUMIN

8

ANANAS, MANGUE, CITRON VERT
FRUITS DE LA PASSION ET EAU DE COCO

8

ORANGE, CITRON OU PAMPLEMOUSSE PRESSÉ

5.5



CAFFETTERIA



CAFÉ	1,8	CAPPUCCINO	3,9
DÉCA	1,9	CHOCOLAT	4,5
NOISETTE	1,9	CHOCOLAT VIENNOIS	5,5
MAROCCHINO	2,2	THÉ / INFUSION	4,2
AMÉRICAIN	2	YERBA MATÉ	6
DOUBLE	3,2	IRISH COFFEE	10
LATTE MACCHIATO	3,6	CAFFÉ SHAKERATO	6
CAFÉ CRÈME	3,6	CAFFÉ CORRETTO	3.2



BOISSONS FRAÎCHES



COCA COLA (33CL.)	4
COCA ZÉRO (33CL.)	4
SPRITE (33CL.)	4
PERRIER (33CL.)	4
ORANGINA (25CL.)	4
FUZZTEA PÊCHE (25CL.)	4
SAN BITTER/CRODINO (10CL.)	3.5
SIROP	3.5
DIABOLO	4.8
GINGER BEER	5
JUS DE POMME/ANANAS (25CL.)	4.5
JUS DE TOMATE/ABRICOT	5
EAU SPAREA NATURALE (50CL.)	4
EAU SPAREA GASATA (50CL.)	4



VINS



BARBERA - CASARET Piemonte	29
MALBEC - SAURUS Patagonia, Argentina	33
PRIMITIVO - SASSEO Puglia	39
DON DAVID - CABERNET SAUVIGNON Argentina	62
100% MERLOT - COLLE DEI MANDORLI Toscana	80
PINOT GRIGIO - PRATELLO Lombardia	28
VERMENTINO - CONTINI Sardegna	32
DOMAINE BAILLY Sancerre, France	30



VINS AU VERRE



NERO D'AVOLA	5
TORRAZZO - BIO PRATELLO	6
MALBEC - BOUSQUET	7
DOMAINE BAILLY	5
CHARDONNAY	5
VERMENTINO	7
LUGANA - BIO PRATELLO	6

Les prix sont nets et en Euro

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

COCKTAILS

MARTINI ROYAL <i>7cl. Martini Bianco, 7cl. Prosecco, menthe fraîche</i>	9
APEROL SPRITZ <i>6cl. Prosecco, 4cl. Aperol, eau gazeuse</i>	9
CAMPARI SPRITZ <i>6cl. Prosecco, 4cl. Campari, eau gazeuse</i>	9
HUGO <i>10cl. Prosecco, 15cl. eau gazeuse, 2cl. fleur de sureau, menthe fraîche, lime</i>	9
AMERICANO <i>3cl. Campari, 3cl. Martini rouge, eau gazeuse</i>	9
NEGRONI <i>3cl. Campari, 3cl. Martini rouge, 3cl. Gin</i>	9
CAIPIRINHA <i>5cl. Cachaça, citron vert, sucre de canne</i>	10
CUBA LIBRE <i>6cl. de rhum cubain, 4cl. de jus de citron vert, 15cl. de cola</i>	10
PIÑA COLADA <i>3cl. Rhum blanc, 2cl. Malibu, jus d'ananas, lait de coco</i>	10
MARGARITA <i>5cl. Tequila, Triple sec, jus de citron</i>	10
ROSA AMARGO <i>4,5cl. Mezcal, 1cl. de Martini blanc, 1,5cl. de Campari, 1,5cl. de jus de pamplemousse</i>	10
MIAMI BEACH <i>4cl. Gin, 2cl. de Vermouth dry, 4cl. de jus d'ananas, 1 cuil. à café de sucre de canne</i>	10
ALGONQUIN <i>4 cl. de Whiskey, 4cl. de jus d'ananas, 2cl. de Vermouth dry</i>	10
GODFATHER <i>1 cuil. à soupe de liqueur d'Amaretto, 3 cuil. à soupe de Scotch Whiskey</i>	10
ESPRESSO MARTINI <i>1 Espresso, Vodka, Kalhua, sucre</i>	10
PORN STAR MARTINI <i>1,5cl. liqueur de vanille, 1,5cl. Passoa, 1cl. jus de citron vert, shot de champagne</i>	10
MOSCOW MULE <i>5cl. Vodka, ginger beer, citron vert</i>	10
CAIPIROSKA <i>5cl. Vodka, citron vert, sucre de canne</i>	10
MOJITO <i>4cl. Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse</i>	10
LONG ISLAND <i>1,5cl. Tequila, 1,5cl. Vodka, 1,5cl. Rhum, 1,5cl. Gin, 1,5cl. Triple sec, jus de citron, sirop de canne, touche de Cola</i>	10
GIN FIZZ <i>3cl. Gin, 2cl. sweet & sour, eau gazeuse, 1,5 cl. sirop de canne</i>	10
MAI TAI <i>1,5cl. Rhum blanc, 1,5cl. Rhum brun, 1,5cl. Cointreau, 3cl. jus d'ananas, sirops de grenadine et d'orgeat, 1,5cl. sweet & sour</i>	10
COSMO <i>3cl. Vodka, 2cl. Triple sec, jus de cranberry, 1,5cl. sweet & sour</i>	10
PLANTER'S PUNCH <i>4,5cl. Rhum, 3,5cl. ananas, 3,5cl. d'orange, 2cl. lime, 1cl. sirop de grenadine, angostura</i>	10
VIRGIN MOJITO <i>Menthe fraîche, lime, sucre canne, sweet & sour</i>	7
VIRGIN COLADA <i>Jus d'ananas, crème de coco</i>	7



SOUR



AMARETTO SOUR <i>3cl. Amaretto, lime, sucre</i>	10
CAMPARI SOUR <i>4,5cl. Campari, 3cl. sweet & sour, 1,5cl. sirop sucre de canne</i>	10
APEROL SOUR <i>4,5cl. Aperol, 3cl. sweet & sour, 1,5cl. sirop sucre de canne</i>	10
WHISKEY SOUR <i>5cl. Bourbon, 3cl. sour, 1 blanc d'oeuf</i>	10
CACHAÇA SOUR <i>4,5cl. Cachaça, 3cl. jus de citron vert, 2cl. sucre de canne, 1 blanc d'oeuf</i>	10
PISCO SOUR <i>4,5cl. Pisco, 3cl. jus de citron vert, 2cl. sucre de canne, 1 blanc d'oeuf</i>	10
MEZCAL SOUR <i>4,5cl. Mezcal, 3cl. jus de citron vert, 2cl. sucre de canne, 1 blanc d'oeuf</i>	10

Les prix sont nets et en Euro
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

	ALCOOLS	
PASTIS / RICARD (2cl.)		4,2
MARTINI ROUGE - BLANC - DRY (6cl.)		4,8
CAMPARI (6cl.)		4,8
KIR		4,2
KIR ROYAL		9
GET 27 / GET 31		6
AMARETTO (4cl.)		7
MONTENEGRO (4cl.)		7
GRAPPA (4cl.)		7
FERNET BRANCA / MENTA (4cl.)		7
SAMBUCA (4cl.)		7
CALVADOS (4cl.)		7
COGNAC J&F MARTELL (4cl.)		7
ARMAGNAC 8 ANS D'ÂGE (4cl.)		7
BAILEYS (4cl.)		7
LIMONCELLO		7
TEQUILA DON JULIO BLANCO		12
REPOSADO		12

	BIÈRES	
BIRRA MORETTI (<i>pression 25cl.</i>)		3,8
BIRRA MORETTI (<i>pint 50cl.</i>)		6,2
QUILMES (<i>34cl.</i>)		6,5
DESPERADOS (<i>33cl.</i>)		6
PIETRA (<i>33cl.</i>)		6
HEINEKEN 0 (<i>33cl.</i>)		5
PANACHÉ		3,9

	BOLLICINE	
	Bouteille	Verre
PROSECCO ASTORIA	40	7.5
LAMBRUSCO	25	5
CHAMPAGNE COLLET	80	10

WHISKEY	
J&B	7
JACKS DANIELS	8
LAGAVULIN 16 ANS D'ÂGE	10
TALISKER 57 NORTH	10
YAMAZAKURA	10

	VODKA	
SMIRNOFF		6
BELVEDERE		7
GREY GOOSE		8
CRYSTAL HEAD		10

		RHUM	
PACTO NAVIO			7
<i>Cuba</i>			
DIPLOMATICO			8
<i>Venezuela</i>			
PLANTATION RUM			9
<i>Panama Casco Antiguo</i>			
KRAKEN			9
<i>Iles Vierges</i>			
LA HECHICERA			9
<i>Colombia</i>			
BEACH HOUSE SPICED/WHITE			9
<i>Mauritius</i>			
ADMIRAL RODNEY			12
<i>Ste Lucia</i>			
RYOMA RUM			12
<i>Nippon</i>			



GIN

servi avec Fever Tree Tonic,
mediterranean ginger beer - 25cl.



GORDON	10
BOMBAY	13
THE BOTANIST	13
HENDRICK'S	14
MONKEY 47	14
ILLUSIONIST <i>Germany</i>	14
SILENT POOL <i>England</i>	15
ELEFANTE GIN <i>London</i>	15
ENGINE <i>Italy</i>	15
TRIPLE 3 THREE CITRUS INFUSION <i>South Africa</i>	15
RA DI TAU <i>Botswana</i>	15
ETSU GIN <i>Japan</i>	15
NIKKA COFEY <i>Japan</i>	15
KI NO BI <i>Japan</i>	15
ROKU GIN <i>Japan</i>	15
GUN POWDER <i>Ireland</i>	15
GENEROUS <i>France</i>	15
CANAÏMA <i>Amazonia</i>	15
U MASICCIÙ <i>Corsica</i>	15

RHUM ARRANGÉS MAISON

GRANDE SÉLECTION SUR PLACE

À PARTIR DE 7

Les prix sont nets et en Euro
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération