

A TABLE !

Snacking Seul ou à partager

Pimientos de Padrón – Poivrons sautés, sel fumé maldon	8€
Dadinhos de Tapioca – Croquants croustillants, sauce tamarin doux-épicé	8€
Guacamole & Tostadas – Avocats frais, piments jalapeños, tortillas grillées	14€
Tempura de Crevettes Argentines – Panko croustillant, sauce Huancaína (x5)	16€
Bagna Cauda Revisitée – Crémeux anchois, ail, crème fraîche à l'aneth	17€

Ceviches & Entrées Fraîcheur

Ceviche de Maige – Citron vert, patate douce, maïs chulpi croquant	20€
Tiradito Saumon – Lait de tigre à la passion, fines tranches marinées	21€
Salade Maracana – Tostadas, avocat, maïs, haricots noirs, feta, lime & coriandre	21€
Burrata & Tomates Cerise Multicolores – Pesto basilic, huile d'olive	19€
Salade César	
Poulet croustillant	23€
Crevettes	27€
Supplément Bacon crispy	+ 1€
Artichauts Violets – Roquette, anchois, parmesan 12 mois	21€
Salade Quinoa Éclatante – Épinards, grenade, pamplemousse, feta, graines de sésame torréfiées	19€

Tacos & Street Food Gourmande

Tacos al pastor – Porc mariné, ananas caramélisé, oignons rouges, mayo Sriracha x3	19€
Tacos de Carne Asada – Bœuf, fromage, crème d'avocat x3	19€
Tacos de Crevettes Tempura – Chou rouge mariné, mayo Chimichurri x3	19€
Tacos Shiitake Végétarien – Crème de haricots noirs, avocat brûlé x3	17€
Lobster Roll – Homard et crevettes, mayo Sriracha	23€
Burger Maracana – Steak aux épices, fromage fondu, mayo Aji Amarillo/Sésame/Soja	23€

A TABLE !

Nos Espetinhos Brochettes grillées

Picanha Argentina – Bœuf maturé, sel rose	15€
Chorizo Argentin – Fumé et épicé	9€
Crevettes Cajun – Marinade relevée	12€

Plats & Grillades

Saumon Rôti – Riz à la coriandre, salsa Criolla & Huancaína	25€
Riz Sauté aux Fruits de Mer – Seiche Matsukasa, fruits de mer, crevettes	26€
Poulpe Grillé – Mariné à l'Aji Panca, chimichurri, courgettes trompette	28€
Linguini Homard – Bisque crémeuse à la tomate, basilic frais	32€
Aubergine Miso & Miel – Graines de sésame et ciboulette	22€
Côte de Bœuf Tomahawk – 2 pers., garnitures aux choix	10€ /100g
Poisson Retour du Marché – Garnitures aux choix	10€ /100g

Accompagnements Supplémentaires

Frites Maison – Ou mix patate douce	6€
Maïs Grillé – Beurre épicé	6€
Purée Maison	6€
Option à la truffe noire	8€
Brocolini Sautés – Ail et piment d'Espelette	6€
Riz Coriandre	6€

Menu Enfant

Filet de Poulet Crispy & Frites	ou	14€
Filet de Saumon Grillé & Riz Basmati	ou	
Penne à la Tomate & Parmesan		
Boule de Glace		
Sirop à l'eau		

Desserts Voyageurs

Moelleux Chocolat & Tonka – Ganache montée Tonka, Glace Dulce de Leche	9€
Ananas aux épices, flambé Rhum – Émulsion mélisse-menthe, Glace Don Papa	9€
Entremet Mangue-Passion – Biscuit sablé citron, Glace Mangue	10€
Rhubarbe confite, Lime Curd & Fraises fraîches – Glace yaourt	10€
Assiette de Fruits Frais – Sélection du marché	9€
Boule de Glace – Parfum au choix (Chocolat au lait, Vanille, Café, Noix de Coco, Pistache, Dulce de Leche, Yaourt, Sorbet Don Papa, Mangue, Fraise, Citron jaune)	
1 boule	4€
2 boules	7€
3 boules	9€

Prix Nets – Service Compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération