

LES COCKTAILS

LE FRENCH 75 - Cognac 4cl, Champagne 2cl, Simple sirop, Orange pressée	13 €
LE SANTA CARNE - Tequila 5cl, Whisky Laphroaig 2cl, Gouttes d'Absinthe, Orange pressée	13 €
OAXACA - Mezcal 6cl, Citron vert, Ananas, Baies roses, Simple sirop	13 €
PISCO SOUR - Pisco 7cl, Simple Sirop, Angostura, Citron vert	13 €
STRAWBERRY CHILI MARGARITA	13 €
<i>Tequila 5cl, Cointreau 2cl, Fraises, Piment frais, Citron vert, Simple sirop</i>	
MARGARITA - Tequila 5cl, Cointreau 2cl, Citron vert, Simple sirop	12 €
MARTINI FRAMBOISE - Vodka 5cl, Cointreau 2cl, Citron vert, Simple sirop, Framboise	13 €
MOJITO - Rhum 3 ans 5cl, Sucre, Citron vert, Menthe fraîche, Eau gazeuse	11 €
<i>ou encore : à la Mangue, à la Passion ou à la Fraise</i>	
GINGER MOJITO - Mojito + Gingembre frais	11 €
VIRGIN MOJITO - Mojito sans alcool	9 €
CAÍPIRINHIA - Cachaça 6cl, Sucre, Citron vert	12 €
<i>ou encore : à la Mangue, à la Passion ou à la Fraise</i>	
GIN & TONIC - Gin 5cl, Tonic premium 20cl	13 €
FERNET-COLA - Fernet Branca 6cl, Coca-Cola 20cl	11 €
SPRITZ - Aperol 7cl, Prosecco 7cl, Eau gazeuse	11 €
PAMPELLE SPRITZ - Pampelle 7cl, Prosecco 7cl, Eau gazeuse	12 €
KIR 14cl	8 €
KIR ROYAL 14cl	13 €
AMERICANO - Campari 4cl, Martini Rosso 2cl, Eau gazeuse, Zeste d'orange	10 €
VERMOUTH Carpano Classico 5cl *	8 €
VERMOUTH Maison Dolin 5cl *	8 €
BITTER Maison Dolin 5cl *	8 €
CAMPARI 5cl *	8 €
MARTINI Bianco 5cl - MARTINI Rosso 5cl	8 €
BIERE Quilmes Argentina 33cl	8 €
BIERE Peroni Nastro Azzuro Italia 33cl	7 €
*Accompagnement Tonic Premium	3 €

LES CHAMPAGNES

		12cl	75cl
RL LEGRAS	Grand Cru Blanc De Blancs (100% Chardonnay)	12 €	78 €
DEUTZ	Classic Brut	-	89 €
RUINART	Brut	-	110 €
	Rosé	-	155 €

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

LES ENTRÉES

EMPANADAS AU FOUR (2 au choix)	10 €
Boeuf / <i>Beef</i>	
Mais & Fromage / <i>Corn & Cheese</i>	
Épinards & Fromage / <i>Spinach & Cheese</i>	
Poulet Chipotle / <i>Chicken with Chipotle</i>	
Provolone, Oignons, Tomates, Origan / <i>Provolone, onions, tomatoes & origan</i>	
PROVOLONE GRILLÉ, MIEL & CHIMICHURRI / <i>Grilled Provolone, Honey & Chimichurri</i>	13 €
CREVETTES À L'AIL / <i>Garlic Shrimps</i>	12 €
CEVICHE DE LA CASA	18 €

LA PARILLA - GRILLADES AU CHARBON DE BOIS

MOLLEJAS - Ris de veau / <i>Sweetbread</i>	18 €
ROGNONS DE VEAU / <i>Grilled Veal kidneys</i>	14 €
CHORIZO - Saucisse criolla Argentine / <i>Grilled Criolla Sausage</i>	9 €

LES SALADES

SALADE PORTEÑA	21 €
Salade, Provolone grillé & Miel, Oranges, Tomates, Courgettes, Chimichurri et Pommes de Terre / <i>Salad, Grilled provolone with Honey, Oranges, Tomatoes Zucchini, Potatoes & Chimichurri</i>	
SALADE D'EMPANADAS	21 €
Salade, 3 Empanadas au choix, Courgettes, Tomates, Oranges et Pommes de terre / <i>Salad, 3 Empanadas, Zucchini, Tomatoes, Oranges and Potatoes</i>	

LES VIANDES D'ARGENTINE

GRILLÉES AU CHARBON DE BOIS



Nos viandes, ainsi que le charbon de bois sont importés d'Argentine.
Le bétail (Angus Hereford) est nourri exclusivement à l'herbe de la Pampa.
Poulet et agneau halal (et parfois certaines pièces de bœuf)

L'ASSIETTE DU CHEF, 400 gr Lomo, Noix et Faux filet / Tenderloin, Rib Eye & Striploin	42 €
LOMO - Filet de bœuf / Tenderloin	
250 gr	42 €
500 gr (1 pers.)	78 €
BIFE ANGOSTO, 300 gr – Faux-Filet / Striploin	35 €
BIFE ANCHO, 300 gr - Noix d'Entrecôte / Rib Eye Steak	36 €
VACIO, 300 gr - Bavette (d'Uruguay ou d'Argentine selon arrivage) / Flank Steak	34 €
LA PIÈCE SANTA CARNE, 600 gr (1 Pers.) Faux filet, Bavette ou Noix d'Entrecôte	61 €
<i>Striploin, Flank or Rib Eye</i>	
LA BROCHETTE SANTA CARNE, 300 gr - Faux filet, Bavette et Noix d'Entrecôte	34 €
<i>Striploin, Flank and Rib Eye</i>	
ROGNONS DE VEAU – Plat / Veal Kidneys	30 €
BROCHETTE DE GAMBAS SAUVAGES DE PATAGONIE	32 €
<i>Wild King Prawns brochette</i>	
BROCHETTE DE POULET & GAMBAS SAUVAGES DE PATAGONIE	29 €
<i>Chicken & Wild King Prawns brochette</i>	
BLANC DE POULET GRILLÉ A LA PARILLA / Grilled chicken breast	25 €
MOLLEJAS - Ris De Veau – Plat / Sweetbread	36 €
BROCHETTE D'AGNEAU AUX PRUNEAUX / Lamb & Prune Brochette	26 €
POISSON DU JOUR A LA PARILLA (Selon arrivage) / Fish of the day	25 €

LES PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE SALADE, 3 SAUCES + 1 GARNITURE au choix :

Pomme de terre en robe de chambre / Potatoe in dressing gown

Légumes Rôtis / Roasted Vegetables

Purée de patates douces à l'ail / Mash sweet potatoes with garlic

Supplément Sauce et/ou Accompagnement = 3€

Prix nets, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques

LES DESSERTS

DON PEDRO Glace vanille, Whisky Laphroaig, Dulce de leche & amandes effilées	12 €
CRÈME BRÛLÉE AU MATÉ	9 €
PAMPITA Mi-cuit coeur fondant au Dulce de Leche / <i>Hot caramel lava cake</i>	11 €
FLAN AVEC DULCE DE LECHE / <i>Custard tart with Dulce De Leche</i>	8 €
BLACK ORGASM Empanadas au chocolat cuisson-minute / <i>Hot chocolate empanadas</i>	10 €
YELI Sorbet citron vert arrosé de Pisco / <i>Lime sorbet with Pisco</i>	11 €
LE « NATHAMISU » Tiramisu au Whisky Laphroaig / <i>Tiramisu with Laphroaig whisky</i>	9 €
FONDANT CHOCOLAT / <i>Chocolate fondant</i>	9 €
NOS GLACES ARTISANALES (x2) / <i>Artisan Gelato</i>	8 €
Chocolat, dulce de leche, mate, banane, vanille, citron vert, poire, mandarine, corosol, passion	

LES BOISSONS

CHAUDS ET FRAÎCHES

THÉS MARIAGES FRÈRES	6 €
BOURBON - Thé rouge vanillé d'Afrique du Sud, d'une grande finesse	
EARL GREY IMPERIAL - Darjeeling richement parfumé à la bergamote	
MARCO POLO - Thé noir, fruité et fleuri	
CASABLANCA - Mélange de thé vert à la menthe marocaine et de thé noir à la bergamote	
THÉ À L'OPÉRA - Thé vert, subtils parfums de fruits rouges et d'épices précieuses	
THÉ SUR LE NIL - Thé vert aux fragrances de citronnelle, agrumes et épices douces	
MATÉ COCIDO	5 €
CACHAMAI Infusion digestive Argentine	5 €
CAFÉ « Lavazza »	
Expresso / Allongé / Déca	3 €
Double Expresso	6 €
SOFTS	6 €
EAU MINÉRALE EVIAN 1L	
EAU GAZEUSE 1L	
COCA-COLA 33cl, COCA-COLA ZÉRO 33cl, SPRITE 25cl	
JUS DE FRUITS BIO « Meneau » 25cl	
Abricot, Pomme, Orange, Pêche, Ananas, Mangue-Passion, Thé vert pêche	

Prix nets, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques



BLANCS

ARGENTINE

	<u>Verre 14cl</u>	<u>Bouteille</u>
ETCHART Cafayate (Torrontés)	7 €	28 €
HINOJOSA Don Silvestre (Chardonnay)	8 €	32 €
ZUCCARDI Serie A (Torrontés)		39 €
CATENA ZAPATA Catena Alta (Chardonnay)		59 €

CHILI

SANTA CAROLINA Late Harvest 50cl (Sauvignon blanc)		22 €
--	--	------

ROSÉS

ARGENTINE

FINCA EL ORIGEN Malbec Estate (Malbec)	7 €	28 €
--	-----	------

ROUGES

ARGENTINE

TRAPICHE Oak Cask Reserve (Pinot Noir)	8€	32 €
TRAPICHE Oak Cask (Malbec)	8 €	32 €
CAELUM Terroir (Cabernet Sauvignon)		33 €
COQUENA (100% Tannat) Vin d'altitude		36 €
ZUCCARDI Serie A (Bonarda)		40 €
DIAMANDES UCO (Syrah)		42 €
FINCA EL ORIGEN Gran Reserva (Malbec)		45 €
LA IRIDE Partida Seleccionada (Malbec)		49 €
RUTINI Coleccion Reserve (Cabernet Sauvignon / Malbec)		52 €
HINOJOSA H Gran Reserva (Malbec)		65 €
BODEGA NOEMIA « A Lisa » (Malbec / Merlot) Bio Patagonie		75 €
RUTINI Antologia XLVI (Merlot / Cabernet Franc / Petit Verdot)		98 €
CATENA ZAPATA Argentino (Malbec)		145 €
CATENA ZAPATA Nicolas (Cabernet / Malbec)		159 €
RUTINI Felipe (Cabernet Sauvignon / Malbec / Merlot)		189 €

CHILI

SANTA CAROLINA Reserva (Carménère)		28 €
CONO SUR « 20 Barrels » (Pinot Noir)		58 €

LES ALCOOLS

RHUM 5cl

Amérique Latine & Centrale

Pixan 8 ans (Mexique)	12€
Botran 15 ans (Guatemala)	12€
Diplomatico (Vénézuéla)	13€
Dictador (Colombie)	14€
Demon's Share 12 ans (Panama)	14€
Millonario Solera 15 ans (Pérou)	15€
Santa Teresa (Vénézuéla)	16€
Centenario 20 ans (Costa Rica)	18€

Rhum « Hidden Distillery » (France)

Liqueur des Garrigues	13€
L'Incognito rhum blanc	13€
Le Rebellion rhum brun fût de chêne	14€
Le Hors La Loi rhum botanic au CBD	14€
L'Antisocial Overproof @ 70°	15€

GIN 5cl

Gin « Nuage » (France)	10€
Principe de Los Apostoles (Argentine)	12€
Bosque Nativo (Argentine)	11€
Bosque Alta Montaña 53° (Argentine)	13€
Hendricks (Écosse)	12€
The Botanist (Écosse)	13€
Accompagnement Tonic Premium	3€

MEZCAL 5cl

Union « Espadin y Barril »	12€
Lalocura « Espadin »	19€
Neta « Tobala »	23€
Almamezcalera « Jabali »	24€

TEQUILA 5cl

Herradura Reposado	12€
1800 Reposado	12€
Corralejo Reposado	12€
Corralejo Añejo	13€
Don Julio Blanco	16€

EAUX DE VIE 5cl

Armagnac Laubade 12 Ans	14€
Cognac Camus VSOP Élégance	14€
Calvados Château Du Breuil 20yo - XO	16€

Et aussi...

WHISKY & BOURBON 5cl

Caol Ila 12yo	13€
Nikka From The Barrel	16€
Jack Daniel's (ou Fire ou Honey)	10€
Laphroaig Quarter Cask	14€

Pisco Capel Reservado Moaï	12€
Disaronno	7€
Disaronno Velvet Liqueur	9€
Vodka « Nuage »	9€
Fernet Branca	8€
Vermouth (Carpano ou Dolin)	8€
Legui Traditionnel Digestif Argentin	6€
Limoncello	6€
Liqueur de Dulce de Leche	6€

RHUMS D'AMÉRIQUE LATINE & CENTRALE

DIPLOMÁTICO RESERVA EXCLUSIVA *Vénézuela*

Élaboré principalement à partir de miel de canne, distillé dans d'anciens alambics en cuivre et vieilli jusqu'à 12 ans dans des ex-fûts de bourbon en chêne blanc américain. Nez de tarte aux noix, fruits cuits. En bouche il révèle des notes de caramel, de muscade, et une pointe fumée. La finale est longue sur des fruits confits. Gourmandise à souhait !

DEMON'S SHARE 12 ANS *Panama*

El diablo a choisi le Panama, terre idéale pour récolter son précieux nectar. La canne à sucre est cultivée sur de riches sols volcaniques puis distillée en colonne et vieillie en fûts de chêne américain pendant 12 ans. Au nez, il est puissant, sur la réglisse, puis en bouche il est assez doux, sur des notes boisées et de vanille. La finale dévoile des notes de café et de cardamome. Douceur garantie !

BOTRAN SOLERA 15 ANS *Guatemala*

Ce ron est issu d'une réduction de jus de canne fraîche et passé dans quatre différents fûts : Bourbon, Bourbon rebrûlé, Xérès et Porto. Sa dégustation s'apparente à un magnifique voyage gustatif. Au nez ce sont des notes boisées qui s'élèvent suivies de la vanille et d'une poignée de fruits secs. La bouche dévoile des épices douces et des notes de tabac. Un rhum à la palette aromatique impressionnante !

PIXAN 8 ANS *Mexique*

Ce rhum est distillé deux fois par petit lot de 300 litres dans une colonne. Il est ensuite vieilli minimum 8 ans dans des fûts de chêne américain ayant contenu du bourbon, puis assemblé par le maître de chai pour offrir aux amateurs de rhum l'esprit d'un spiritueux à la mexicaine. Ses arômes d'ananas et de banane flambée le rendent très gourmand.

CENTENARIO FUNDACIÓN SOLERA 20 ANS *Costa Rica*

Ce rhum est vieilli selon la méthode solera, dans des chais situés à 1 200 mètres d'altitude, ce qui lui confère une personnalité pâtissière. Sa dégustation est en effet rythmée par des arômes fruités escortés de notes de vanille et d'épices douces. C'est votre compagnon idéal pour accompagner un dessert et, bien sûr, prolonger la soirée.

MILLONARIO SOLERA 15 ANS *Pérou*

Ce rhum péruvien est vieilli en solera sur quatre niveaux, un procédé qui permet de marier subtilement les différents types de vieillissement. Le nez est riche, sur des notes de pruneaux. La bouche est intense, fruitée, avec des saveurs de toffee et de figes juteuses. La finale est longue, moelleuse avec une légère pointe épicée. Sa bouteille est enveloppée d'une paille tressée à la main, utilisée pour confectionner les célèbres chapeaux Panama.

RHUMS HIDDEN DISTILLERY

<https://www.hiddendistillery.fr/>

L'INCOGNITO

Rhum blanc traditionnel, élaboré à partir de mélasse de cannes à sucre bio et éthique en provenance de Cuba. Suite à la distillation où notre précieux liquide est à 70°, une longue maturation dans des cuves en inox se réalise. Ce rhum obtient par la suite une réduction afin de le redescendre à 40°. Ce n'est pas un processus de fabrication long où le temps fait son œuvre que l'Incognito développe ses particularités et ses saveurs. Un nez franc avec de belles touches de banane flambée et de fruits exotiques.

LE REBELLION

Le Rébellion, un rhum paille. Rhum traditionnel élevé en fût de chêne, élaboré à partir de mélasse de cannes à sucre Bio et éthique en provenance de Cuba. Le rhum effectue un passage en fût de chêne français de 3 mois qui lui apporte une complexité et une légère puissance. Un rhum fruité et complexe. Le passage en fût apporte des notes vanillées et boisées. Idéal pour l'apéritif ou en digestif.

LIQUEUR DES GARRIGUES

La Garrigue est une liqueur de rhum douce et herbacée. La garrigue est une liqueur de rhum filtré. Dans le flacon il n'y a que le précieux nectar obtenu après une macération de quelques jours des herbes de la garrigue (Thym, romarin, marjolaine, origan). Une liqueur sucrée, herbacée et épicée. En fin de bouche, une longueur qui vous étonnera.

LE HORS LA LOI

Le Hors la loi est le mariage parfait entre le rhum et le CBD. Délicat mais avec une vraie personnalité, ce spiritueux vous séduira à coût sûr. Par un procédé unique d'extraction des molécules de CBD, ce rhum "botanique" est obtenu grâce à la distillation de fleurs de CBD. La coloration est la conséquence d'une macération courte de fleurs de CBD avant la mise en bouteilles. Un nez franc avec de belles notes herbacées. Une finale prononcée sur le chanvre et une pointe d'amertume.

L'ANTISOCIAL

L'Antisocial, le rhum pour les aventuriers ! Rhum blanc brut de colonne, élaboré à partir de mélasse de cannes à sucre bio et éthique en provenance de Cuba. A la suite de la fermentation de la mélasse, ce précieux liquide est distillé. Suite à cette distillation, l'Antisocial se développe par une longue macération dans des cuves en inox avant d'être mis en bouteille. Sans procédé de réduction, il s'agit d'un rhum pur titrant à 70°. Un nez franc avec de belles touches de banane flambée et de fruits exotiques. Une finale très prononcée sur la canne à sucre. Il se déguste légèrement frais ou en cocktails.

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