

# LES COCKTAILS

<b>LE FRENCH 75</b> - Cognac 4cl, Champagne 2cl, Simple sirop, Orange pressée	14 €
<b>LE SANTA CARNE</b> - Tequila 5cl, Whisky Laphroaig 2cl, Gouttes d'Absinthe, Orange pressée	14 €
<b>OAXACA</b> - Mezcal 6cl, Citron vert, Ananas, Baies roses, Simple sirop	14 €
<b>PISCO SOUR</b> - Pisco 6cl, Simple Sirop, Angostura, Citron vert	14 €
<b>MARGARITA</b> - Tequila 5cl, Cointreau 2cl, Citron vert, Simple sirop	13 €
<b>STRAWBERRY CHILI MARGARITA</b> - Margarita + Fraises et Piment frais	14 €
<b>MARTINI FRAMBOISE</b> - Vodka 4cl, Cointreau 2cl, Citron vert, Simple sirop, Framboise	14 €
<b>ESPRESSO MARTINI</b> - Vodka 4cl, Liqueur de café Kahlua 2cl, café expresso, Simple sirop	14 €
<b>MOSCO MULE</b> - Vodka 5cl, Ginger beer, Citron vert, Menthe fraîche	13 €
<b>MOJITO</b> - Rhum 3 ans 5cl, Sucre, Citron vert, Menthe fraîche, Eau gazeuse Classique, Mangue, Passion ou Fraise	12 €
<b>GINGER MOJITO</b> - Mojito + Gingembre frais	13 €
<b>VIRGIN MOJITO</b> - Mojito sans alcool (Classique, Mangue, Passion ou Fraise)	9 €
<b>CAÏPIRINHIA</b> - Cachaça 6cl, Sucre, Citron vert (Classique, Mangue, Passion ou Fraise)	12 €
<b>FERNET-COLA</b> - Fernet Branca 6cl, Coca-Cola 20cl	12 €
<b>SPRITZ</b> - Aperol 7cl, Prosecco 7cl, Eau gazeuse	13 €
<b>PAMPELLE SPRITZ</b> - Pampelle 7cl, Prosecco 7cl, Eau gazeuse	13 €
<b>NEGRONI</b> - Campari 3cl, Martini Rosso 3cl, Gin 3cl, Zeste d'orange	14 €
<b>AMERICANO</b> - Campari 4cl, Martini Rosso 2cl, Eau gazeuse, Zeste d'orange	12 €
<b>GIN &amp; TONIC</b> - Gin 5cl, Tonic premium 20cl	13 €
<b>VERMOUTH Carpano Classico</b> 5cl *	8 €
<b>VERMOUTH Maison Dolin</b> 5cl *	8 €
<b>BITTER Maison Dolin</b> 5cl *	8 €
<b>CAMPARI</b> 5cl *	8 €
*Accompagnement Tonic premium	3 €
<b>MARTINI Bianco</b> 5cl - <b>MARTINI Rosso</b> 5cl	8 €
<b>KIR</b> 14cl - Poire, Pêche, Mûre, Cassis	8 €
<b>KIR ROYAL</b> 14cl	13 €
<b>BIERE Quilmes Argentina</b> 33cl	8 €
<b>BIERE Peroni Nastro Azzuro Italia</b> 33cl	7 €
<b>BIERE Pink Sun</b> <u>Sans alcool</u> 33cl : <u>Hoppy Pale Ale</u> ou <u>West Coast IPA</u>	8 €

# LES CHAMPAGNES

		12cl	75cl
<b>RL LEGRAS</b>	Grand Cru Blanc De Blancs (100% Chardonnay)	12 €	78 €
<b>DEUTZ</b>	Classic Brut	-	94 €
<b>RUINART</b>	Brut	-	120 €
	Rosé	-	165 €

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

## LES ENTRÉES

<b>EMPANADAS AU FOUR</b> (2 au choix)	<b>12 €</b>
Boeuf / Beef	
Mais & Fromage / Corn & Cheese	
Épinards & Fromage / Spinach & Cheese	
Poulet Chipotle / Chicken with Chipotle	
Provolone, Oignons, Tomates, Origan / Provolone, onions, tomatoes & origan	
La suggestion du jour	
<b>PROVOLONE GRILLÉ, MIEL &amp; CHIMICHURRI</b> / Grilled Provolone, Honey & Chimichurri	<b>14 €</b>
<b>CREVETTES À L'AIL</b> / Garlic Shrimps	<b>13 €</b>
<b>CEVICHE DE LA CASA</b>	<b>18 €</b>

## LA PARILLA - GRILLADES AU CHARBON DE BOIS

<b>MOLLEJAS - Ris de veau</b> / Grilled Sweetbread	<b>19 €</b>
<b>ROGNONS DE VEAU</b> / Grilled Veal kidneys	<b>15 €</b>
<b>CHORIZO - Saucisse criolla Argentine</b> / Grilled Criolla Sausage	<b>10 €</b>
<b>MORCILLA - Boudin noir</b> / Grilled Black pudding	<b>10 €</b>

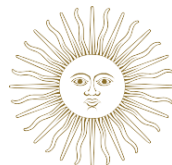
## LES SALADES

<b>SALADE PORTEÑA</b>	<b>23 €</b>
Salade, Provolone grillé & Miel, Oranges, Tomates, Courgettes, Chimichurri et Pommes de Terre / Salad, Grilled provolone with Honey, Oranges, Tomatoes Zucchini, Potatoes & Chimichurri	
<b>SALADE D'EMPANADAS</b>	<b>22 €</b>
Salade, 3 Empanadas au choix, Courgettes, Tomates, Oranges et Pommes de terre / Salad, 3 Empanadas, Zucchini, Tomatoes, Oranges and Potatoes	

Prix nets, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques  
Tableau de présence des allergènes à disposition

# 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.

<b>L'ASSIETTE DU CHEF, 400 gr - Lomo, Noix et Faux filet / Tenderloin, Rib Eye &amp; Striploin</b>	<b>43 €</b>
<b>LOMO - Filet de boeuf / Tenderloin</b>	
250 gr	43 €
500 gr (1 pers.)	79 €
<b>BIFE ANGOSTO, 300 gr - Faux-Filet / Striploin</b>	36 €
<b>BIFE ANCHO, 300 gr - Noix d'Entrecôte / Rib Eye Steak</b>	37 €
<b>VACIO, 300 gr - Bavette (d'Uruguay ou d'Argentine selon arrivage) / Flank Steak</b>	34 €
<b>LA PIÈCE SANTA CARNE, 600 gr - (1 Pers.) Faux filet, Bavette ou Noix d'Entrecôte</b>	62 €
<i>Striploin, Flank or Rib Eye</i>	
<b>LA BROCHETTE SANTA CARNE, 300 gr - Faux filet, Bavette et Noix d'Entrecôte</b>	34 €
<i>Striploin, Flank and Rib Eye</i>	
<b>ROGNONS DE VEAU - Plat / Veal Kidneys</b>	30 €
<b>BROCHETTE DE GAMBAS SAUVAGES DE PATAGONIE</b>	33 €
<i>Wild King Prawns brochette</i>	
<b>BROCHETTE DE POULET &amp; GAMBAS SAUVAGES DE PATAGONIE</b>	30 €
<i>Chicken &amp; Wild King Prawns brochette</i>	
<b>BLANC DE POULET GRILLÉ A LA PARILLA / Grilled chicken breast</b>	26 €
<b>MOLLEJAS - Ris De Veau - Plat / Sweetbread</b>	37 €
<b>BROCHETTE D'AGNEAU AUX PRUNEAUX / Lamb &amp; Prune Brochette</b>	27 €
<b>POISSON DU JOUR A LA PARILLA (Selon arrivage) / Fish of the day</b>	26 €

## NOS VIANDES D'EXCEPTION DE PATAGONIE

<b>T-BONE, au poids</b>	<b>102€/kg</b>
<b>TOMAHAWK, au poids</b>	<b>109€/kg</b>

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

**Pomme de terre grenaille rôties au four / Roasted new potatoes**

**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

*Tableau de présence des allergènes à disposition*

# LES DESSERTS

<b>DON PEDRO</b> Glace vanille, Whisky Laphroaig, Dulce de leche & amandes effilées	13 €
<b>CRÈME BRÛLÉE AU MATÉ</b>	10 €
<b>PAMPITA</b> Mi-cuit coeur fondant au Dulce de Leche et boule de glace à la banane <i>Hot Dulce de Leche lava cake with banana ice cream scoop</i>	12 €
<b>FLAN AVEC DULCE DE LECHE</b> / <i>Custard tart with Dulce De Leche</i>	9 €
<b>BLACK ORGASM</b> Empanadas au chocolat cuisson-minute / <i>Hot chocolate empanadas</i>	12 €
<b>YELI</b> Sorbet citron vert arrosé de Pisco / <i>Lime sorbet with Pisco</i>	12 €
<b>LE « NATHAMISU »</b> Tiramisu au Whisky Laphroaig / <i>Tiramisu with Laphroaig whisky</i>	11 €
<b>FONDANT CHOCOLAT</b> / <i>Chocolate fondant</i>	10 €
<b>NOS GLACES ARTISANALES</b> (x2) / <i>Artisan Gelato</i>	9 €
Chocolat, dulce de leche, mate, banane, vanille, citron vert, poire, mandarine, corosol, passion	

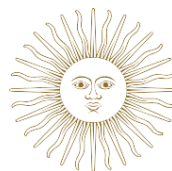
# LES BOISSONS

## CHAUDES ET FRAÎCHES

<b>THÉS MARIAGES FRÈRES</b>	6 €
<b>BOURBON</b> - Thé rouge vanillé d'Afrique du Sud, d'une grande finesse	
<b>EARL GREY IMPERIAL</b> - Darjeeling richement parfumé à la bergamote	
<b>MARCO POLO</b> - Thé noir, fruité et fleuri	
<b>THÉ À L'OPÉRA</b> - Thé vert, subtils parfums de fruits rouges et d'épices précieuses	
<b>THÉ SUR LE NIL</b> - Thé vert aux fragrances de citronnelle, agrumes et épices douces	
<b>MATÉ COCIDO</b>	5 €
<b>CACHAMAI</b> Infusion digestive Argentine	5 €
<b>CAFÉ</b>	
Expresso / Allongé / Déca	3 €
Café au lait	6 €
Café Noisette	4 €
<b>SOFTS</b>	6 €
<b>EAU MINÉRALE EVIAN 1L</b>	
<b>EAU GAZEUSE 1L</b>	
<b>COCA-COLA 33cl, COCA-COLA ZÉRO 33cl, SPRITE 25cl</b>	
<b>JUS DE FRUITS 25cl</b>	

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

# LES VINS



## 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 (Moelleux - 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 €
ZUCCARDI Serie A (Bonarda)		40 €
DIAMANDES UCO (Syrah)		42 €
TINTO NEGRO Limestone Block (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) <b>Bio Patagonie</b>		75 €
RUTINI Antologia XLVI (Malbec / Petit Verdot / Pinot Noir / Merlot / Cab. Sauv)		98 €
CATENA ZAPATA Argentino (Malbec)		145 €
CATENA ZAPATA Nicolas (Cabernet Sauvignon / Malbec / Cabernet Franc)		159 €
RUTINI Felipe (Cabernet Sauvignon / Malbec / Merlot)		189 €
COLOME Altura Maxima 3111m (Malbec) <b>Vin d'altitude</b>		195 €
GRAN ENEMIGO "Gualtallary" (Cabernet Franc / Malbec) <b>100/100 Parker</b>		265 €

### CHILI

SANTA CAROLINA Reserva (Carménère)	7 €	28 €
CONO SUR « 20 Barrels » (Pinot Noir)		58 €

# LES ALCOOLS

## RHUM 5cl

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

## MEZCAL 5cl

<b>Union « Espadin y Barril »</b>	<b>12€</b>
<b>Lalocura « Espadin »</b>	<b>19€</b>
<b>Almamezcalera « Aguacate »</b>	<b>22€</b>
<b>Neta « Ensemble Coyote »</b>	<b>18€</b>
<b>Neta « Cuixe Verde »</b>	<b>24€</b>

## TEQUILA 5cl

<b>1800 Reposado</b>	<b>12€</b>
<b>Corralejo Reposado</b>	<b>12€</b>
<b>Corralejo Añejo</b>	<b>13€</b>

## WHISKY & BOURBON 5cl

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

## GIN 5cl

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

## EAUX DE VIE 5cl

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

## Et aussi...

<b>Disaronno</b>	<b>7€</b>
<b>Disaronno Velvet Liqueur</b>	<b>9€</b>
<b>Vodka « Nuage »</b>	<b>9€</b>
<b>Fernet Branca</b>	<b>8€</b>
<b>Vermouth</b> (Carpano ou Dolin)	<b>8€</b>
<b>Legui Traditionnel Digestif Argentin</b>	<b>6€</b>
<b>Limoncello</b>	<b>6€</b>
<b>Liqueur de Dulce de Leche</b>	<b>6€</b>

# 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 !

## **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 figues 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.

## **SANTA TERESA 15 ANS** *Vénézuela*

Santa Teresa 1796 est un assemblage de rhums du Venezuela qui ont été vieilli en système solera. On comprend très rapidement pourquoi il a été élu meilleur rhum du monde à plusieurs reprises. Ce rhum Santa Teresa est complexe, marqué par les notes de banane, de toffee, de tabac, de miel et de noix.