

LES COCKTAILS

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

LES CHAMPAGNES

		12cl	75cl
RL LEGRAS	Grand Cru Blanc De Blancs (100% Chardonnay)	13 €	79 €
DEUTZ	Classic Brut	-	94 €
RUINART	Brut	-	130 €
	Rosé	-	175 €

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

LES ENTRÉES

EMPANADAS AU FOUR (2 au choix)	12 €
Boeuf / <i>Beef</i>	
Maïs & 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>	
La suggestion du jour	
PROVOLONE GRILLÉ, MIEL & CHIMICHURRI / <i>Grilled Provolone, Honey & Chimichurri</i>	14 €
CREVETTES À L'AIL / <i>Garlic Shrimps</i>	13 €
CEVICHE DE LA CASA	18 €

LA PARILLA – GRILLADES AU CHARBON DE BOIS

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

LES SALADES

SALADE PORTEÑA	24 €
Salade, Provolone grillé & Miel, Oranges, Tomates cerises, Pommes de terre grenaille au pesto maison, Chimichurri / <i>Salad, Grilled provolone & Honey, Oranges, Cherry tomatoes, Roasted new potatoes with pesto & Chimichurri</i>	
SALADE D'EMPANADAS	23 €
Salade, 3 Empanadas au choix, Oranges, Tomates cerises, Pommes de terre grenaille au pesto maison / <i>Salad, 3 Empanadas, Cherry tomatoes, Oranges, Roasted new potatoes with pesto</i>	

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.

T-BONE de Patagonie , au poids	104€/kg
L'ASSIETTE DU CHEF, 400 gr - Lomo, Noix et Faux filet / Tenderloin, Rib Eye & Striploin	44 €
LOMO - Filet de boeuf / Tenderloin	
250 gr	45 €
500 gr (1 pers.)	82 €
BIFE ANGOSTO, 300 gr - Faux-Filet / Striploin	37 €
BIFE ANCHO, 300 gr - Noix d'Entrecôte / Rib Eye Steak	38 €
VACIO, 300 gr - Bavette (d'Uruguay ou d'Argentine selon arrivage) / Flank Steak	35 €
LA PIÈCE SANTA CARNE, 600 gr - (1 Pers.) Faux filet, Bavette ou Noix d'Entrecôte	64 €
<i>Striploin, Flank or Rib Eye</i>	
LA BROCHETTE SANTA CARNE, 300 gr - Faux filet, Bavette et Noix d'Entrecôte	35 €
<i>Striploin, Flank and Rib Eye</i>	
ROGNONS DE VEAU - Plat / Veal Kidneys	30 €
BROCHETTE DE GAMBAS SAUVAGES DE PATAGONIE	34 €
<i>Wild King Prawns brochette</i>	
BROCHETTE DE POULET & GAMBAS SAUVAGES DE PATAGONIE	30 €
<i>Chicken & Wild King Prawns brochette</i>	
POLLO A LA BRASA – Poulet Braisé du Chef Dani / Roasted chicken thigh	31 €
MOLLEJAS - Ris De Veau - Plat / Sweetbread	37 €
POISSON DU JOUR A LA PARILLA (Selon arrivage) / Fish of the day	27 €

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

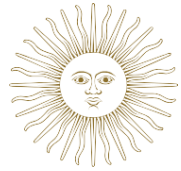
DON PEDRO Glace vanille, Whisky Laphroaig, Dulce de leche & amandes effilées	13 €
CRÈME BRÛLÉE AU MATÉ	10 €
PAMPITA Mi-cuit cœur fondant au Dulce de Leche et boule de glace à la banane <i>Hot Dulce de Leche lava cake with banana ice cream scoop</i>	12 €
FLAN AVEC DULCE DE LECHE / <i>Custard tart with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

LES BOISSONS

CHAUDES 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	
THÉ À L'OPÉRA - Thé vert, subtils parfums de fruits rouges et d'épices précieuses	
MATÉ COCIDO	5 €
CACHAMAI Infusion digestive Argentine	5 €
CAFÉ	
Expresso / Allongé / Déca	3 €
Café au lait	6 €
Café Noisette	4 €
SOFTS	6 €
EAU MINÉRALE EVIAN 1L	
EAU GAZEUSE 1L	
COCA-COLA 33cl, COCA-COLA ZÉRO 33cl, SPRITE 25cl	
JUS DE FRUITS 25cl	

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



BLANCS

ARGENTINE

	Verre 14cl	Bouteille
ETCHART Cafayate (Torrontés)	7 €	28 €
MANOS NEGRAS (Chardonnay)	8 €	32 €
ZUCCARDI Serie A (Torrontés)		38 €
CATENA ZAPATA Catena Alta (Chardonnay)		59 €

ROSÉS

ARGENTINE

BOUSQUET Rosado Bio (Malbec)	7 €	28 €
-------------------------------------	-----	------

ROUGES

ARGENTINE

TRAPICHE Oak Cask Reserve (Pinot Noir)	8 €	32 €
TRAPICHE Oak Cask (Malbec)	8 €	32 €
CALIGIORE (Bonarda) Organic		36 €
DIAMANDES UCO (Syrah)		42 €
TINTO NEGRO Limestone Block (Malbec)		45 €
MALMA Chacra La Papay (Pinot Noir)		39 €
RUTINI Coleccion Reserve (Cabernet Sauvignon / Malbec)		52 €
LA IRIDE Partida Seleccionada (Malbec)		49 €
HINOJOSA H Gran Reserva (Malbec)		65 €
BODEGA NOEMIA « A Lisa » (Malbec / Merlot) Bio Patagonie		79 €
CATENA ZAPATA Argentino (Malbec)		165 €
CATENA ZAPATA Nicolas (Cabernet Sauvignon / Malbec / Cabernet Franc)		159 €
RUTINI Felipe (Cabernet Sauvignon / Malbec / Merlot)		189 €
COLOME Altura Maxima 3111m (Malbec) Vin d'altitude		195 €
GRAN ENEMIGO "Gualtallary" (Cabernet Franc / Malbec) 100/100 Parker		265 €

CHILI

SANTA CAROLINA Reserva (Carménère)	7 €	28 €
---	-----	------

LES ALCOOLS

RHUM 5cl

Botran 15 ans (Guatemala)	12€
Diplomatico (Vénézuéla)	13€
Dictador (Colombie)	14€
Millonario Solera 15 ans (Pérou)	15€
Santa Teresa (Vénézuéla)	16€

GIN 5cl

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

MEZCAL 5cl

Madre Mezcal « Espadin »	12€
Lalocura « Espadin »	17€
Lalocura « Cuishe »	22€
Lalocura « San Martinero / Tobasiche »	22€
Neta « Ensemble Coyote »	22€
Koch « Tobasiche Reposado »	16€

EAUX DE VIE 5cl

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

TEQUILA 5cl

1800 Reposado	12€
Corralejo Reposado	12€
Corralejo Añejo	13€

Et aussi...

Disaronno	7€
Disaronno Velvet	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€

WHISKY & BOURBON 5cl

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

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

Venez découvrir notre nouvel établissement, l'unique restaurant argentin et péruvien
Tanguera : 21 Rue Alexandre Dumas, 75011 Paris



Tanguera
 Buenos Aires - Paris

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.