

➤ ENTRADAS

Paté en croute maison « À la Bonne Heure » - 7€

Caviar de moutarde, mayonnaise au paprika fumé.

♥ Tartare de bœuf Argentina - 9€ 🌶️

Chimichuri, pousses de moutarde, pickels d'oignon rouge.

🌀 Assiette de la mer du Ché - 12,50€ 🌶️

1 saint jacques confite aux chimichuri cuite au feu de bois, 2 huitres chaudes au citron vert et poulpe grillé.

🌀 Tacos à partager del Passador - 18,50/26,50/33,50€ 🌶️

Pour 2-3-4 personnes...

Tacos, poulpe grillé, aiguillettes de poulet crispy, falafels de betterave, guacamole, pousses de moutarde, salsa de tomates, crème selva, citron brûlé, chimichuri, tortillas, herbes fraîches.

➤ SALADAS

Salade del Cesario - 14,50€

Salade mesclun, aiguillettes de poulet crispy, pousses de moutarde, tomate cerise, sauce selva au grana padano, pétales de grana padano, mini goutte de poivrons pickels, pickels d'oignon rouge, mélange de graine.

♥ Salade Bolivienne - 16,50€ 🌱

Quinoa, pousses d'épinard, avocat, tomate, falafels de betterave, mini goutte de poivrons pickels, coriandre, grenade, pousses de moutarde, cacahuètes torréfiées, pickels d'oignon rouge, vinaigrette aux agrumes, chou rouge, crème selva.



Plat végétarien.



Légerement pimenté.



Uniquement disponible le soir.



Le coup de coeur du patron.



Visas
Visas
Visas
Visas



➤ PARILLADAS

Filet de Poulet Empañado - 17,50€

Crispy soufflé mariné aux citrons verts et aux épices douces sauce Legendario.

Côte de Cochon 300 gr - 16,50€

Cuisson basse température et grillée au charbon.

Coeur d'Entrecote 250 gr - 23,50€

Selection « Maison Beauvallet » avec son beurre Mayodormo.

Pavé de Saumon - 19,50€

Grillé au feu de bois.

Saucisse Brasse 180 gr - 13,50€

Au couteau, cuisson basse température.

Tartare de Bœuf 200 gr - 18,50€ 🍴

Au couteau, façon Argentina. Race: Limousine

Pièce de bœuf à partager 200 gr/personne - 42/59/72€

♥ Pour 1€ de plus on vous la confit à la sauce Legendario, profitez.
Pour 2-3-4 personnes...

🌀 Picaña de Veau 180 gr - 23,50€

Selection « Maison Beauvallet » et son os à moelle.

🌀 Poulpe Asado - 22,50€ 🍴

Fondant mariné au chimichuri et grillé au charbon.

🌀 Gambas - 21,50€ 🍴

Cuite sur fonte au chimichuri et flambé rhum.

🌀 Côte de Bœuf classique 900 gr/env. - 65€

Selection maison Beauvallet pour 2 environ 800 gr.

🍴 Légèrement pimenté.

🌀 Uniquement disponible le soir. ♥ Le coup de coeur du patron.



Visas
Visas
Visas

➤ ACCOMPAGNEMENT

♥ La Purée « Tu vas voir... »

Gratin Dauphinois

Au poivre de Cayenne.

Légumes de saison du Maestro

Frite de Patate douce ou de Pommes de terres

Grenailles

Rôties aux épices du soleil.



➤ SALSA

Chimichuri Argentin 🌶️

♥ La sauce Legendario

La recette c'est un secret que seul le patron connait.

Poivre de Belem du Brazil 🌶️

Queso Azul

Fromage bleu.

Barbecue du Selva

Beurre Mayordomo

Aux herbes d'Amérique du Sud.

🌶️ *Légerement pimenté.*

♥ *Le coup de coeur du patron.*



➤ DESSERT ◀

♥ **Mousse au Chocolat - 5,50 €**

À la fève de Tonka.

Tiramisu - 8,00 €

Mangue & Framboise.

Café Gourmand - 9,50 €

*3 desserts selon l'inspiration du chef.
ou Thé + 1 €*

☉ **Açaïlova Brésilienne - 9,00 €**

*Meringue, crème montée, coulis d'Açaï «fruit du brezil»,
fruits de saison frais, cacahuètes caramélisées.*

☉ **Crumble del Fuego - 6,50 €** 🌶

Banane & Ananas caramélisés.



Légerement pimenté.



Uniquement disponible le soir.



Le coup de coeur du patron.



Visas Visas Visas

