

➤ ENTRADAS

Carpaccio de bœuf Argentin - 9€

Chimichurri, pousses de moutarde, pickles d'oignon rouge - Race: Limousine

♥ Couteau ouverts façon Argentina 200 gr - 11,50€

Couteaux ouverts avec sa marinade façon Argentina.

Aubergine confite au chimichurri - 8,50€

Guacamole maison et ses tortillas chips.

Ceviche de poisson comme au Pérou - 10,50€

Leche Péruvien au poivre de Bahia, à la passion et grenade.

Tacos à partager del Passador - 20,50/39,50€

Pour 2-3 ou 5-6 personnes

Tacos, poulpe grillé, aiguillettes de poulet crispy, falafels de betterave, guacamole, pousses de moutarde, salsa de tomates, crème Selva, citron brûlé, chimichurri, tortillas, herbes fraîches, oignon rouge.

➤ SALADAS

Salade del Cesario - 16€

Salade mesclun, aiguillettes de poulet crispy, tomates cerises, sauce Selva, parmesan en pétales, mini-gouttes de poivrons en pickles, graines gourmandes.

Salade Boliviana - 18€ ✓

Quinoa, salade mesclun, guacamole, tomates cerises, falafels de betterave, mini-gouttes de poivrons en pickles, coriandre, grenade, pousses de moutarde, cacahuètes torréfiées, pickles d'oignon rouge, vinaigrette aux agrumes, chou rouge en pickles, crème Selva, graines gourmandes.



Visas Visas Visas



Plat végétarien.



Le coup de coeur du patron.

➤ PARILLADAS

Filet de bœuf Chateaubriand 180 gr - 29€

Le plus beau du filet, sélection « Maison Beauvallet » avec son beurre Mayodormo.

♥ **Côte de cochon 300 gr - 20€**

Cuite basse température et grillée sur la braise servie avec son sel au thym et au romarin.

Hampe marinée 180 gr - 17€

Pièce de boucher marinée aux poivres, grillée sur la braise.

Brochette de veau del sol 180 gr - 19€

La combinaison parfaite de la viande, des épices et du soleil.

Pièce de bœuf à partager 200 gr par personne - 21/40/59/72€

Pour les plus gourmands, pour 1€ de plus on vous la confit à la sauce Legendario.

Demi-poulet Assado - 18,50€

Grillé au feu de bois.

Poulpe Assado - 22,50€

Fondant, mariné aux épices herbacées, et cuite sur plaque de fonte.

Poisson du moment selon arrivage - 20,50€

Moules de saison de chez L'équipage - 16,50€

Couteaux façon Argentina 400 gr - 23€

Couteaux ouverts avec sa marinade façon Argentina.

♥ *Le coup de coeur du patron.*



➤ ACOMPANAMIENTOS

Légumes du soleil

Salade maraîchère

Frites fraîches maison

Frites de patate douce

Grenailles du Selva

➤ SALSAS

Chimichurri Argentin

♥ La sauce Legendario

Recette secrète, pour les gourmands qui aiment saucer.

Poivre de Belém du Brazil

Moutarde Vacero du Selva

Beurre Mayordomo

Aux herbes d'Amérique du Sud.

Sauce bleu

♥ *Le coup de coeur du patron.*



Visas

Visas Visas Visas

➤ POSTRES ◀

Le black profiteroles - 9€

Ananas rôti flambé au rhum - 8€

Accompagné de sa crème montée à la cannelle.

♥ **Brioche perdue dulce de leche - 9€**

Noix de coco torréfiée & sa boule glace Vanilla.

Mousse au chocolat - 7€

À la fève de Tonka.

Café gourmand - 9,50€

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

Boule de glace - 3/5,80/8,20€

Parfum du moment. Supplément Chantilly + 1€.



♥ *Le coup de coeur du patron.*



Visas

Visas Visas Visas