

➤ ENTRADAS

♥ Tartare de bœuf Argentin - 9,50€

Chimichurri, pickles d'oignons rouges - Race: Limousine

Suggestion du chef - Voir ardoise

Ceviche de poisson ou Mix gambas poulpes - 10,50€

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

➤ SALADAS

Salade del Cesario - 16€

Salade, poulet empanado, tomates cerises, sauce Selva, parmesan en pétales, mini-gouttes de poivrons, graines gourmandes.

Salade de poulpe - 20€

Poulpes, concassé de tomates, pommes de terre, citron, Chimichurri, mini-gouttes de poivrons, pickles d'oignons rouges, herbes fraîches.

♥ Salade carnivore - 18€

Viandes rouges marinées grillées, haricots plats, courgettes, carottes, herbes fraîches, moutarde, miel, sauce soja, cacahuètes.

♥ *Le coup de coeur du patron.*



Visas Visas Visas



➤ PARRILLADAS

♥ **Cœur de filet de rumsteck 200g ou 400g - 25€/39,90€**

La tendresse même d'une viande de la sélection « Maison Beauvallet ».

Tataki bœuf 180g - 25€

Onglet mariné avec sa sauce et ses graines de sésame.

Pièce de bœuf à partager au 1/2 kg - 47,50€/90€/125€

Pour les plus gourmands, pour 1€ de plus, confite à la sauce Legendario.

Andouillette 220g - 23€

Grillée au feu de bois.

Demi-poulet Asado 700g - 18,50€

Saumuré au miel de Pornic puis sublimé au four à charbon Argentin.

Côte de cochon 300g - 21€

Cuite à basse température et grillée sur la braise.

Burger du moment - 17€

Sauce Legendario, cheddar, oignons confits, sauce BBQ.

Poisson entier selon arrivage - 28€

Gambas 220g - 22€

Grillées et marinées dans leur sauce Chimichurri.

Poulpe Asado - 24,50€

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

♥ *Le coup de coeur du patron.*



Visas

Visas Visas Visas

➤ ACOMPAÑAMIENTOS

Légumes du soleil

Salade maraîchère

Frites fraîches maison

Purée fumée du Selva

➤ SALSAS

Chimichurri Argentín

Sauce verte fraîche, huile d'olive, persil, ail, origan légèrement pimentée.

♥ **La sauce Legendario**

Recette secrète, pour les gourmands qui aiment saucer.

➤ MENU ENFANT / 10 ans

Tenders ou Cheeseburger + Boisson + Dessert - 15€

Servis avec des frites fraîches maison.



Visas



Visas Visas Visas

♥ *Le coup de coeur du patron.*

➤ POSTRES ◀

Suprême d'orange au safran - 9€

Avec son sirop au safran.

Black profiterole - 10€

Avec sa boule de glace vanille noire et son coulis de chocolat.

♥ Mousse au chocolat - 7€

À la fève de Tonka.

Tarte aux agrumes - 8€

Crème de citron, sorbet pamplemousse.

Café gourmand - 9,50€

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

➤ SABORES ◀

La Mojito - 10€

*2 boules rhum menthe citron , Rhum Embargo, chantilly,
feuille de menthe, citron vert.*

La Catrina - 10€

2 boules vanille , sauce chocolat chaud, chantilly, granola.

La Andina explosiva - 10€

*1 boule maracuja, 1 boule pamplemousse rose,
morceaux de mangue, coulis de maracuja, chantilly, granola.*

♥ La Porteña Golosa - 10€

*1 boule vanille, 1 boule Snickers,
dulce de leche, noisettes torréfiées, chantilly.*

Boules de glace au choix - 3€/6€/8,50€

Parfum du moment. Chantilly + 1€



Le coup de coeur du patron.



Visas Visas Visas