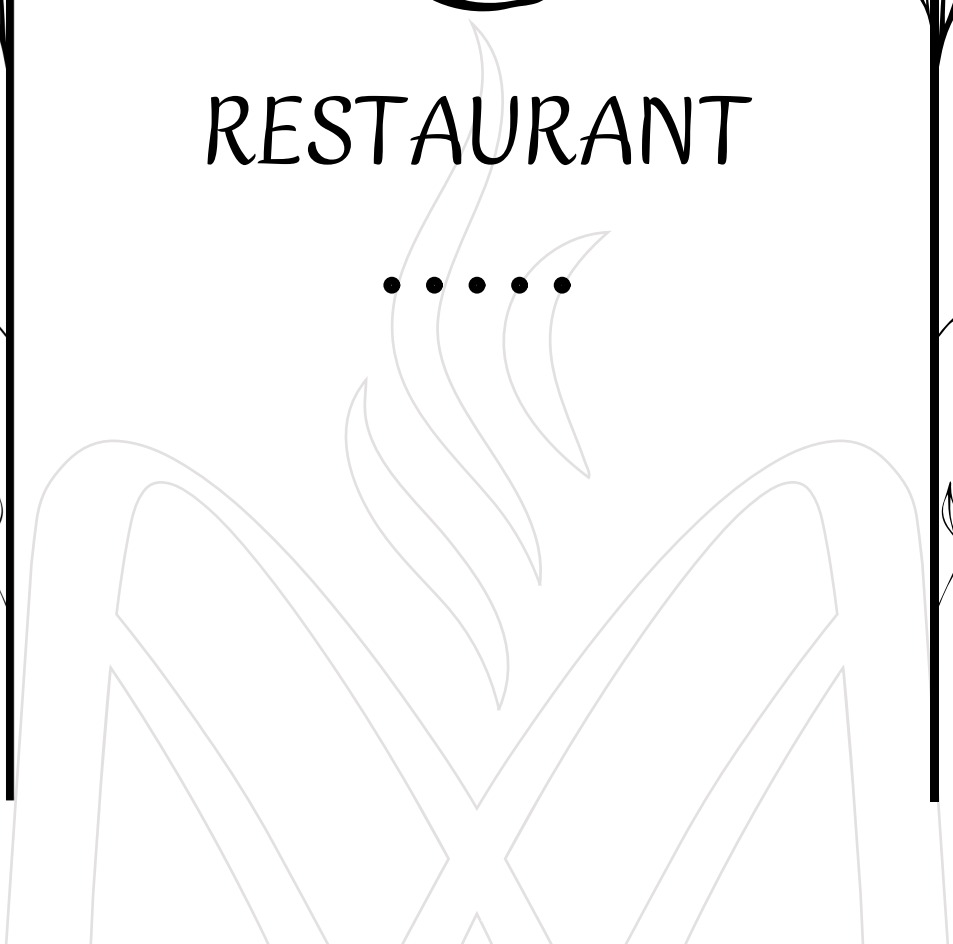




Menu

RESTAURANT

.....



ENTRÉES FROIDES



SALADE SÉNÉGAL Feuilleté de chèvre, miel de Casamance et arachides	8.000
SALADE DE MORINGA ET QUINOA (vegan) Moringa fraîche, quinoa, poivron, oignon, menthe et citron	10.000
CARPACCIO DE THIOF Filet de thiof, huile d'olive et agrumes	10.000
SALADE PASSION GAMBAS Gambas, chou et agrumes assaisonnés par une vinaigrette au fruit de la passion et au sésame noir	10.000
SALADE MEDITERRANÉE Poulpe, calamar, moules et crevettes marinés en huile d'olive, ail et citron.	14.000
CARPACCIO DE BOEUF Filet de bœuf, huile d'olive, agrumes et parmesan	12.000
CEVICHE DE THIOF Thiof frais, avocat, agrumes et échalote	15.000
SAUMON FUMÉ GRAVELAX Saumon mariné et fumé en direct.	15.000
TARTARE DE BOEUF Filet de bœuf coupé au couteau et ses condiments	20.000



ENTRÉES CHAUDES



“EMPANADAS” D’AGNEAU

Farcies à l’agneau et aux poivrons

6.000

“EMPANADAS” DE BOEUF

Farcies au bœuf et aux poivrons

8.000

“CHORI” ARGENTIN

Saucisse de bœuf traditionnelle argentine

8.000

FRITURES DE LA MER

Crevettes croquantes, calamar, poisson et tempura de légumes

18.000

SALADE DE BOEUF CHIMI

Bœuf mariné en chimichurri et braisé sur une base de salade vietnamienne: carotte, concombre et arachide râpés

15.000



INFORMATION SUR NOS VIANDES BOVINES:

- D'Argentine, le "Novillo Hilton Angus":
Viande très tendre de jeune bovin de 20-24 mois de la race Angus.
- Du Portugal, le croisement "Charolais/Limousin"
Viande goûteuse et tendre de bovin d'environ 30 mois
- D'Espagne, la race "Frisone":
Viande savoureuse et persillée de jeune vache de 25-35 mois

BOEUF À LA BRAISE

BOEUF "CHIMI" 20.000
Bœuf d'Argentine mariné en chimichurri et braisé

ENTRECÔTE DE BOEUF 30.000
Bœuf d'Argentine - 300g

FILET DE BOEUF 40.000
Bœuf d'Argentine - 250g

CÔTES DE BOEUF 45.000
Bœuf d'Argentine ou Espagne 500/600g

T-BONE 50.000
Bœuf d'Argentine ou Espagne - 600/700g

TOMAHAWAK 90.000
Bœuf d'Argentine ou Espagne - 1,2/1,4Kg

BOEUF MATURÉ (1 mois)

CÔTES DE BOEUF 50.000
Bœuf d'Argentine ou Espagne 500/600g

T-BONE 60.000
Bœuf d'Argentine ou Espagne - 600/700g

TOMAHAWAK 100.000
Bœuf d'Argentine ou Espagne - 1,2/1,4Kg
pour 2 ou 3 personnes



INFORMATION SUR NOTRE VIANDE D'AGNEAU:

Agneaux de 14-16 kg de la race "Norteña" du nord de l'Argentine élevés dans les pâturages uruguayens assurant une chair tendre riche en saveur et en graisse.

AGNEAU À LA BRAISE

PARRILLADAS

pour 2 ou 3 personnes

POULET

VIANDES EN SAUCE

AGNEAU

AGNEAU « CHIMI » 15.000
Agneau mariné en chimichurri et braisé

CÔTELETTES D'AGNEAU 25.000

ÉPAULE D'AGNEAU (dorée et braisée) 30.000

GIGOT D'AGNEAU 30.000

SOURIS D'AGNEAU 35.000

.....

PARRILLADA 90.000
Filet, entrecôte, côtelettes d'agneau et chori

PARRILLADA REAL 120.000
Tomahawk, entrecôte et chori ou Tbone, filet et chori

.....

POULET "MADERA:" 15.000
Désossé, mariné en citron, ail et oignon

.....

SAUTÉ DE BOEUF 17.000
Recette argentine de bœuf mijoté avec légumes variés

MIJOTÉ D'AGNEAU "Madera" 15.000
Agneau, haricots rouges, cumin et pommes de terre



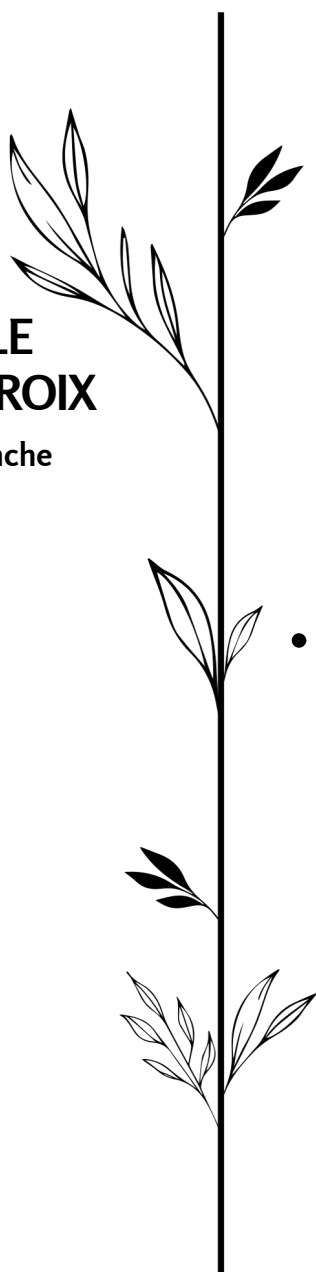
CUISSON TRADITIONNELLE ARGENTINE À LA CROIX:

La cuisson traditionnelle argentine à la croix, ou “asado a la cruz”, est une méthode ancestrale des “gauchos” où de gros morceaux de viande sont fixés verticalement sur une structure en métallique en forme de croix, à proximité d'un feu de bois ouvert, permettant une cuisson lente et uniforme pendant plus de 5 heures.

CUISSON TRADITIONNELLE ARGENTINE À LA CROIX

vendredi, samedi et dimanche

POISSONS BRAISÉS



AGNEAU ARGENTIN

25.000

BOEUF À LA CROIX

25.000



POULPE

15.000

BROCHETTE DE GAMBAS

18.000

THIOF ENTIER

18.000

PAVÉ DE SAUMON

25.000



ACCOMPAGNEMENTS

UN AU CHOIX INCLUS DANS CHAQUE PLAT

LÉGUMES SAUTÉS ET BRAISÉS

POMMES DE TERRE SAUTÉES

PURÉE DE PATATE DOUCE ET ARACHIDES

FRITES DE PATATE DOUCE

FRITES DE POMME DE TERRE

GRATIN DE MORINGA

GRATIN D'AUPHINOIS

RIZ BLANC

Accompagnement additionnel 4.000



EXTRAS

SAUCES

Poivre, roquefort, moutarde et champignon

3.000



MENU ENFANT

6.000

PLAT AU CHOIX:

STEACK HÂCHÉ ou POISSON PANÉ (maison)

Avec frites, riz ou légumes braisés

DESSERT:

UNE BOULE DE GLACE



DESSERTS

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 10.000

VACHERIN HIBISCUS FRAISE (nouveau) 9.000

Meringue, compote d'hibiscus, cube de fraise et glace vanille

FONDANT COCO EXOTIQUE (nouveau) 9.000

Moelleux au coco, coulis passion mangue et glace vanille

SAINT HONORÉ 9.000

Choux à la crème croquant, crème chiboust brûlée et feuilleté

CHEESE CAKE POIRE CARAMEL BEURRE SALÉ 9.000

Mousse cheese, coulis caramel, poire pochée

PAVLOVA FRUITS ROUGES SOLO / À PARTAGER 9.000 / 12.000

Meringue italienne, crème bonne femme
, coulis framboise, fruits rouges frais

MADERA CHOCOLAT 9.000

Biscuit amande croustillant, ganache noir, mille-feuille choco-lait

FRAÎCHEUR FRAMBOISE PISTACHE 9.000

Moelleux pistache croustillant, bavaroise vanille, compote framboise

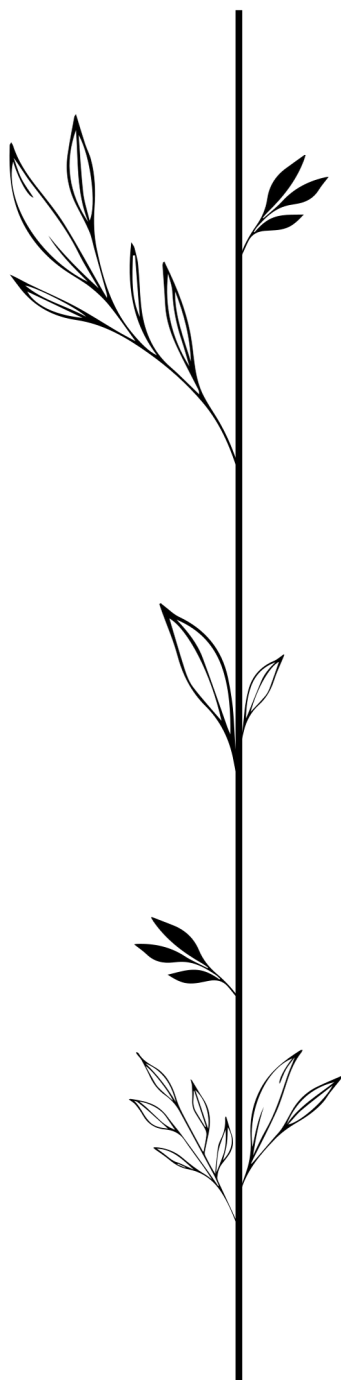
TARTE AU CITRON CAVIAR 8.000

Pâte sablée, crème au citron, meringue italienne, morceaux de citron caviar

TIRAMISU 8.000

Biscuit cuillère, mousse mascarpone, ganache au café

SALADE DE FRUITS FRAIS 7.000





Menu

BURGERS

• • • • •

EN TERRASSE OU À EMPORTER

DE 12H00 À 18H00

DU LUNDI AU VENDREDI



BURGERS



BURGER “CLÁSICO”

*Steak de bœuf grillé, salade, tomates, oignon et sauces
servi avec des frites maison*

8.000

BURGER NOIR AU THON

*Pain noir, thon grillé,
sauce légère aux accents citronnés,
servi avec des frites maison*

8.000

BURGER AU POULET

*Poulet pané, crudité tu sauce blanche
servi avec des frites maison*

8.000

BURGER “MADERA”

*Steak de bœuf grillé, salade, tomates, cheddar, oignons
caramélisés et chimi
servi avec des frites maison*

10.000



Menu

APÉRITIFS /
AFTER WORK

• • • • •

EN TERRASSE
DE 16H00 À 20H00
DU LUNDI AU VENDREDI



FRITES D'AUBERGINES AU MIEL
DE CASAMANCE

4.000

BEIGNETS DE PATATE DOUCE
AU FROMAGE

4.000

**APÉRITIFS /
AFTER WORK**



DUO DE CRÈME ACCOMPAGNÉ DE
GRESSINS MAISON
HUMMUS ET AUBERGINE

4.000

SAUCISSE TRADITIONNELLE ARGENTINE
Viande de boeuf

6.000



« PINCHOS ARGENTINOS »
Mini brochette de viande argentine

6.000