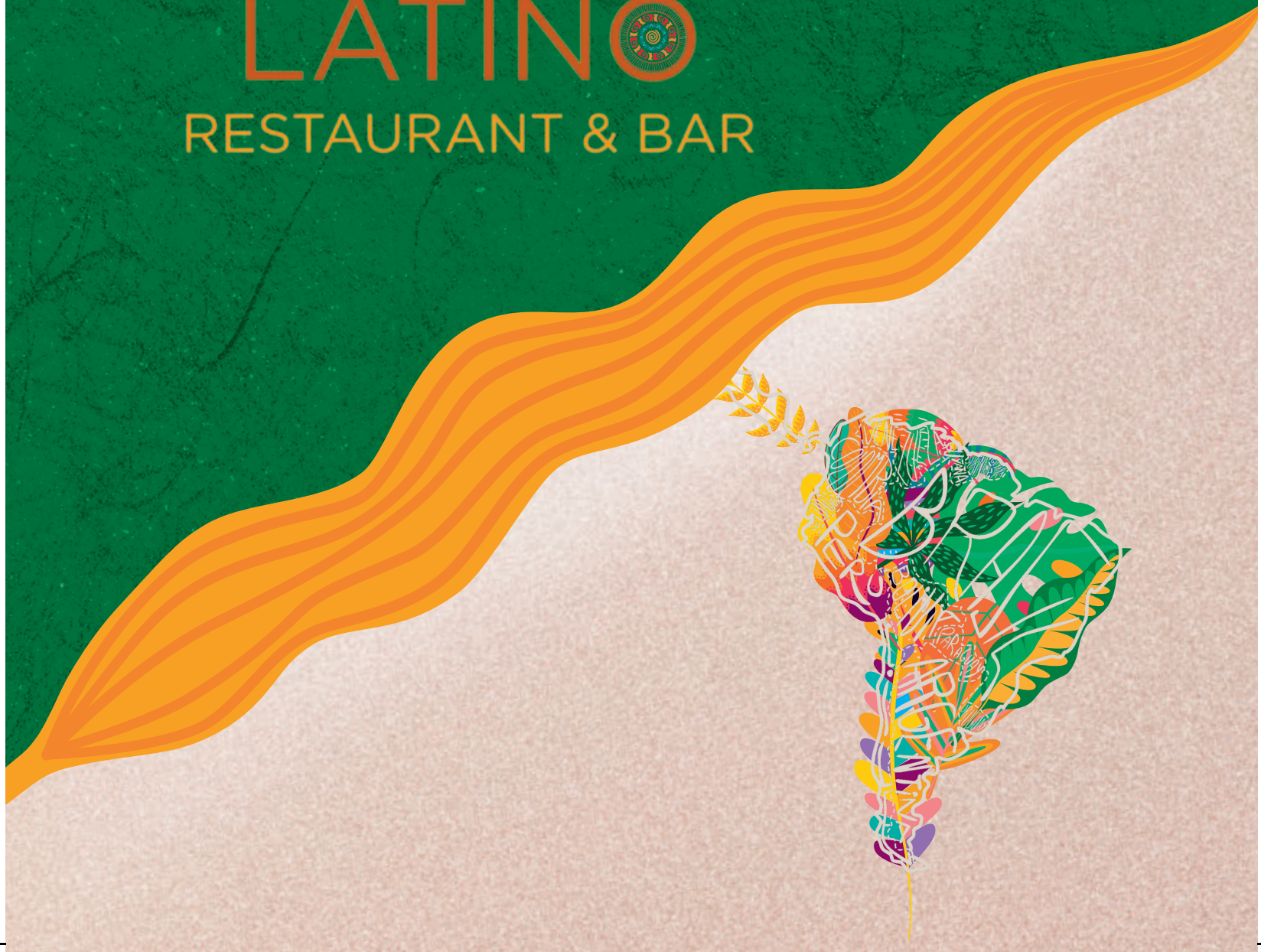


LATINO  
RESTAURANT & BAR





# LATINO

Parmi les parfums enivrants et les couleurs qui dansent,  
Un voyage culinaire, un festin qui enchante.  
Bienvenue au coin de l'Amérique latine,  
Où les saveurs ancestrales ont trouvé leur racine.

Dans chaque plat, l'histoire s'épanouit,  
Traditions enracinées, sagesse qui nourrit.  
Des majestueuses Andes aux plages des Caraïbes,  
Dans notre restaurant, un festin qui nous unit.

Les piments du Mexique, la douceur du Brésil,  
Le ceviche péruvien, un délice subtil.  
Les patacones de Colombie, l'asado argentin,  
Une danse de saveurs, un voyage sans fin.

La passionnée maracuja sur des lèvres assoiffées,  
Cacao ancestral, saveurs bienfaitées.  
Dans chaque bouchée, l'âme se révèle,  
Une étreinte de cultures dans chaque gamelle.

Amis, dégustez sans plus attendre,  
L'âme de l'Amérique latine à chaque bouchée offerte.  
Un chant à la gastronomie de cette terre chérie,  
Un festin des sens, Bienvenue à la fête de la vie !





---

## TAPAS

---

### **Empanadas**

**8,00**

Chausson farci de viande de bœuf, oignons confits, raisins et piment.

### **Empanadas végétarienne**

**8,00**

Chausson farci de fromage, d'épinards et oignons confits.

### **Patacones**

**8,00**

Plantain écrasé frit avec sa sauce Maison

### **Patacones viande**

**12,00**

Plantain écrasé frit avec viande hachée, coriandre, oignons et guacamole.

### **Quesadilla Capresse**

**14,00**

Tortilla de blé, fromage, basilic, avocat et tomates.

### **Quesadilla au Cheddar**

**14,00**

Guacamole, crème fraîche et pico de gallo (poivrons et oignons marinés au citron)

### **Yuquitas frits**

**8,00**

Croquettes de manioc accompagné de sauce Huancaína (piment doux et fromage frais).

### **Calamars frits maison**

**14,00**

Avec sauce tartare

### **Leche de tigre**

**12,00**

Jus de citron émulsionné à la coriandre, gingembre et oignon rouge accompagné de dorade, maïs, avocat, oignons rouges, algues wakame et "cancha"

### **Taco de Pechuguita Pibil**

**14,00**

Tortilla de blé, poulet effiloch mariné. Accompagné d'oignons marinés, de coriandre fraîche et crème fraîche. Garniture de nachos et sauce cheddar.

### **Tabla Latina**

**35,00**

2 yuquitas, pan de queso, 1 quesadilla au cheddar, 1 empanada de carne, 1 empanada vegetariana, 4 calamars, 2 crevettes au charbon,



---

## CEVICHES

---

### Ceviche Latino

28,00

Dorade marinée au leche de tigre. Accompagné de maïs, oignons rouges, patates douces, algues wakame, platain chips et calamar frit.

### Ceviche de aji

28,00

Saumon mariné au poivre doux et "leche de tigre". Accompagné d' avocat et sauce de mangue, ananas et poivre doux.

---

## PLATS ESTIVAUX

---

### Salade Maison

22,00

Mélange de laitue, avocat, pommes, oignons rouges, tomates, pois chiches grillés et sauce balsamique.

Supplément de poulet

6,00

---

## MENU ENFANTS\*

---

### Tagliatelles Huancaína

Tagliatelles avec sauce crémeuse au piment doux au Grana Padano

Sirop

Glace

15,50

\*jusqu'à 11 ans







---

## PLATS PRINCIPAUX

---

**Tagliatelles Huancaína & champignons, tomates sautés au soja et sésame 24,00**

Sauce crémeuse au piment doux et Grana Padano

**Ají de gallina 24,00**

Filet de poulet dans une sauce crémeuse au piment doux, Grana Padano et amandes, accompagné de riz parfumé et oeufs.

**Encocado aux crevettes 26,00**

Sauté au lait de coco, poivrons et oignons rouges. Accompagné de riz parfumé et plantain frits.

**Lomo Saltado 38,00**

Sauté de boeuf, oignons rouges, tomates, soja, huile de sésame, crème au piment jaune. Accompagné de riz parfumé et frites.

**Lomo Argentino 42,00**

Pavé de filet de boeuf 180gr, salade mixte, sauce "Chimichurri", accompagné de riz parfumé.

Supplément riz 5,00

Supplément frites 5,00

---

## DESSERTS

---

**Tres leches maracuyá maison 14,00**

Génoise vanille, fruits de la passion, crème, lait, lait condensé, chantilly, éclats de meringue

**Fondant chocolat 14,00**


Accompagné d'une boule de glace à la noix de coco.

**Mousse a la mangue maison 9,00**

**Glaces Artisanales 4,00**

Provenance de la viande Boeuf (Uguy), dorade (Italie), Thon (Pacifique sud), poulet (Vietnam), crevettes (Vietnam).

Allergies Merci d'informer le personnel de vos allergies







---

## COCKTAILS

---

MARGARITA	15,00
Tequila, Cointreau, jus de citron frais.	
MOJITO	15,00
Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, limonade.	
MEZCALITA	17,00
Mezcal, cointreau, jus de citron frais.	
MOSCOW MULE	15,00
Gin, ginger beer, citron vert	
JAMAICAN MULE	15,00
Rhum, ginger beer, citron vert	
CAIPIRINHA	15,00
Cachaça, citron vert.	
COLADA LATINO	17,00
Rhum, lait de coco, banane et ananas.	

---

## TEQUILA & MEZCAL

---

JOSE CUERVO SILVER 38% VOL - 4CL	8,00
JOSE CUERVO GOLD 38% VOL - 4CL	8,00
DON JULIO SILVER 40% VOL - 4CL	12,00
MEZCAL TRIBUTE 45% VOL - 4CL	12,00

---

## GINTONIC

---

TANQUERAY 43% VOL - 4CL	14,00
HENDRICK'S 41.4% VOL - 4CL	16,00

---

## VIRGENS

---

SMOOTHIE	8,00
Mangue et lait de coco on fruit de la passion et lait de coco	
MOJITO VIRGIN	10,00
Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, limonade.	
COLADA	10,00

---

## SOURS

---

PISCO SOUR	15,00
Pisco, aquafaba, citron vert, sirop maison.	
MARACUYA SOUR	17,00
Pisco, aquafaba, citron vert, sirop maison, fruit de la passion.	
AMARETO SOUR	15,00
Amareto, aquafaba, citron vert, sirop maison.	
NY Sour	16,00
Bourbon, aquafaba, citron vert. vin rouge, sirop maison	

---

## CRÈMES, LIQUEURS & DIGESSTIFS

---

BAILEY'S 17% VOL - 4CL	6,00
AMARETO 28% VOL - 4CL	5,00
LIMONCELLO 30% VOL - 4CL	5,00
LICOR 43 31% VOL - 4CL	5,00
AGUARDIENTE 30% VOL - 4CL	5,00
GRAPPA 41% VOL - 4CL	5,00
PISCO PORTON ACHOLADO 43% VOL - 4CL	8,00

---

## SPRITZ

---

APEROL SPRITZ	14,00
Prosecco, eau gazeuse, aperol.	
HUGO SPRITZ	14,00
Prosecco, eau gazeuse, sirop de sureau, citron vert, menthe fraîche.	



---

## SOFT

---

COCA, ZERO, THE FROID - 33CL	5,00
SCHWEPES TONIC - 20CL	5,00
CHICHA MORRADA, FAIT MAISON - 3DL	6,00
JUS DE FRUITS DE LA MAISON - 2DL	6,00

---

## BOISSONS CHAUDES

---

RISTRETTO, EXPRESSO, CAFE, THÉ	3,80
CAPUCCINO, RENVERSE	4,50
CHOCOLAT CHAUD	4,90

---

## WHISKY\*

---

RED LABEL 40% VOL - 4CL	12,00
JIM BEAM 40% VOL - 4CL	14,00
JACK DANIELS 40% VOL - 4CL	12,00
JAMESON 40% VOL - 4CL	14,00
• <b>LONG DRINK + 3,0</b>	

---

## VODKA\*

---

VODKA ABSOLUT 40% VOL - 4CL	12,00
BELVEDERE 40% VOL - 4CL	16,00
• <b>LONG DRINK + 3,0</b>	

---

## RHUM\*

---

MALIBU 21% VOL - 4CL	10,00
MAMAJUANA 28% VOL - 4CL	10,00
BACARDI SILVER 37.5% VOL - 4CL	10,00
RHUM HAVANA 40% VOL - 4CL	12,00
APPLETON ESTATE 40% VOL - 4CL	16,00
• <b>LONG DRINK + 3,0</b>	

---

## BIÈRES

---

### PRESSION

DR GABS BLONDE - 2.5CL	5,90
- 5.0CL	7,90
PANACHE - 2.5CL	4,90

### BOUTEILLE

MICHELADA 25CL	6,00
Tagine, sel sur le verre, jus de citron.	
CORONA - 33CL	6,00
PILSENER ECUADOR - 33CL	7,00
CUSQUEÑA PERÚ - 33CL	7,00
LAGUNITAS IPA- 33CL	7,00
CLUB COLOMBIA - 33CL	7,00
PRESIDENTE - 33CL	7,00

---

## VINS

---

### ROUGE

MALBEC RESERVA 2020 - 75CL	55,00
MALBEC GRAND RESERVA 2019 - 75CL	65,00
MALBEC ARGENTINE - 75CL	39,50
- 1DL	5,90
ADEGA MAYOR PORTUGAL - 75CL	39,50
- 1DL	5,90
PINOT NOIR MONTREUX - 75CL	39,50
- 1DL	5,90

### BLANC

ADEGA MAYOR PORTUGAL - 75CL	39,50
- 1DL	5,90
VIÑALBA RESERVA ARGENTINE - 75CL	39,50
- 1DL	5,90

### ROSÉ

OEIL DE PERDRIX - 75CL	36,00
- 1DL	5,50
SENZA PAROLE DOUX - 75CL	36,00
- 1DL	5,50





