

Entre épices enivrantes et traditions vibrantes,
Chaque bouchée raconte l'âme de l'Amérique latine.
Du ceviche aux patacones, un voyage qui enchante,
Un festin des sens... bienvenue à la fête divine.



TAPAS

Tapas

Yuquitas frits 10,00
Croquettes de manioc accompagnées de sauce tartare

Leche de tigre 16,00
Filet de dorade, jus de citron émulsionné au gingembre et célerie-branche, accompagné d'algues wakame, jus de coriandre, cancha, chifles et choclo

Empanadas de viande (2 pcs) 12,00
Chausson farci de viande de bœuf, oignons confits, olives noirs, de raisins secs et piment doux

Empanadas végétariennes (2 pcs) 12,00
Chausson farci d'épinards, fromage gruyère, mozzarella et oignons confits

Patacones Nature 9,00
Plantains écrasés frits avec guacamole et pico de gallo
Supplément poulet 5,00
Supplément boeuf 6,00

Quesadilla au Cheddar 14,00
Guacamole, sour cream et pico de gallo
Supplément poulet 5,00
Supplément boeuf 6,00

Nachos machos 22,00
Nachos de maïs, fromage cheddar fondu, guacamole, crème fraîche, pico de gallo et jalapeños

Tabla Latina 42,00
Yuquitas, quesadilla au cheddar, 2 pièces d'empanadas, 2 pcs de patacones, houmous au rocoto, crudités, leche de tigre, cancha et chifles

CEVICHES

Ceviches

Ceviche Latino

Filet de dorade mariné au leche de tigre, accompagnée de cancha, oignons rouges, algues wakame, patate douce et chips de plantain

Entrée

28,00

Plat principal

36,00

Ceviche au rocoto

Filet de dorade mariné, twisté par un leche de tigre au rocoto accompagné d'avocat, crevettes et salade

Entrée

28,00

Plat principal

39,00

SALADES

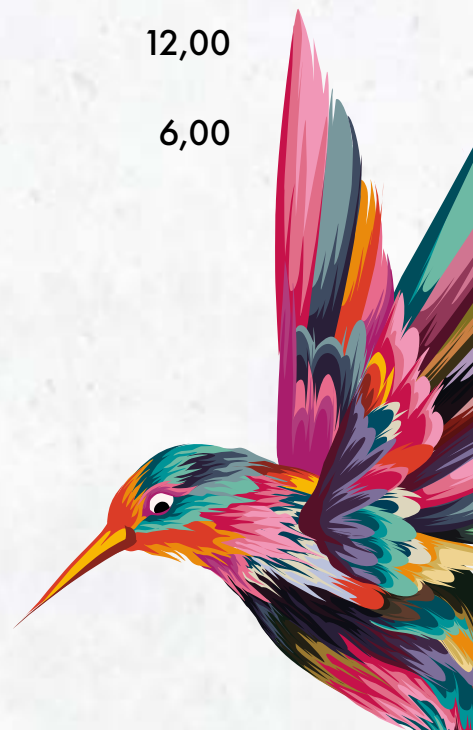
Salades

Salade mée

12,00

Salade verte

6,00



PLATS

Plats principaux

Chili con carne 26,00

Haricots noirs, viande hachée, accompagnés de riz parfumé, oignons frits, crème d'avocat, maïs, jalapeños et coriandre

Arroz con mariscos 32,00

Riz aux fruits de mer, petits pois et piments doux

Ají de gallina 28,00

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

Encocado aux crevettes 28,00

Sauce au lait de coco, poivrons, accompagné de riz parfumé et plantains frits

Lomo Saltado 38,00

Entrecôte de bœuf, oignons rouges, tomates, sauce soja et huile de sésame, accompagné de riz parfumé et de frites

Option vegan 38,00

Lomo Argentino 46,00

Pavé de filet de bœuf (180g), sauce Chimichurri, petite salade mixte, accompagné de frites et de riz

Supplément riz 6,00

Supplément frites 6,00

Provenance des viandes

Bœuf et poulet : Suisse / Uruguay

Dorade : Grèce

Autres poissons et crevettes : Vietnam

Merci d'informer notre équipe de toutes intolérances ou allergies



DESSERTS

Desserts

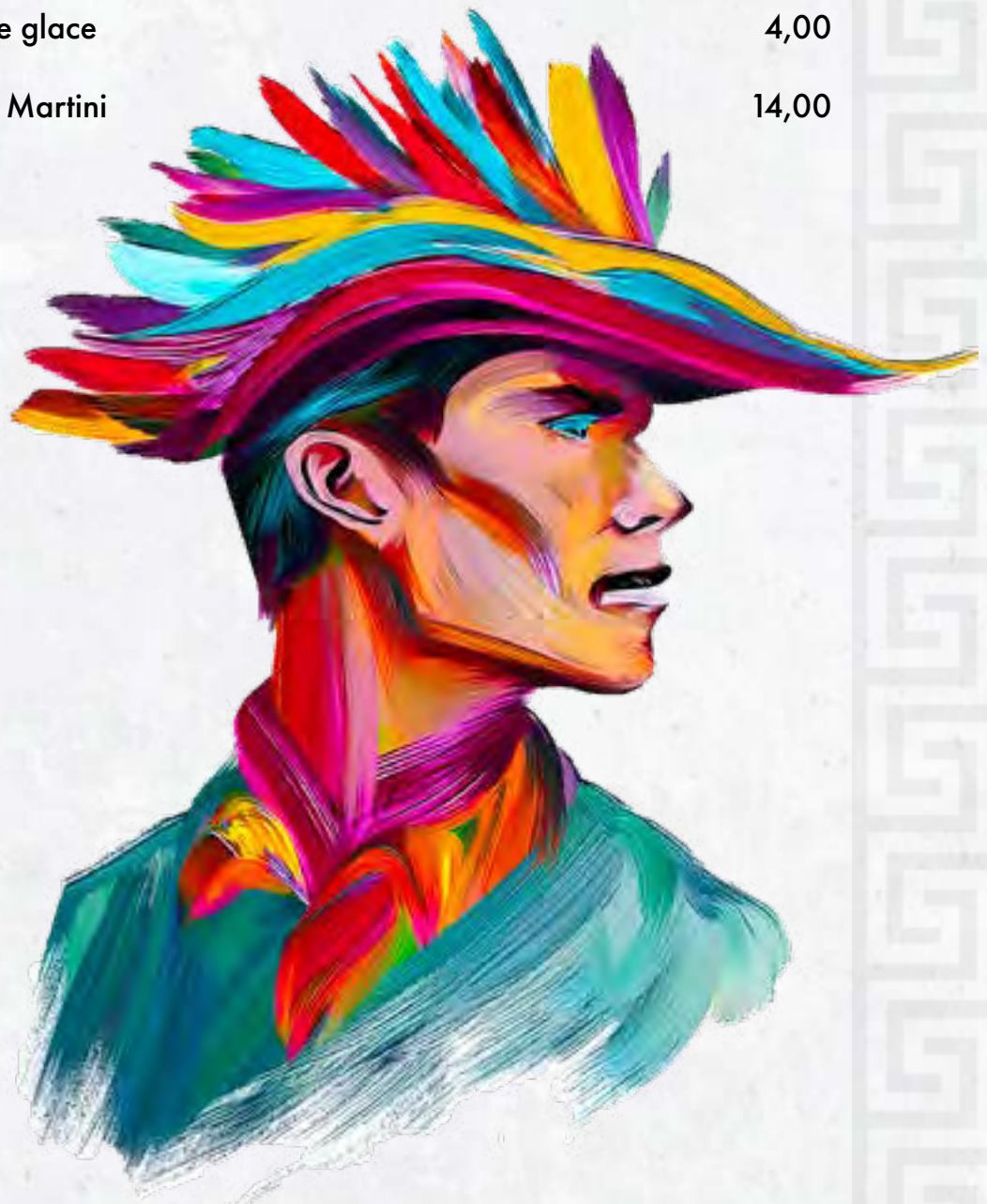
Cheese cake mango 9,00

Tres leches maracuyá maison 14,00
Génoise vanille, fruit de la passion, meringues et 3 laits (crème, lait, lait condensé)

Fondant au chocolat 14,00
Accompagné d'une boule de glace à la noix de coco et d'amandes caramélisées

Boules de glace 4,00

Espresso Martini 14,00



BOISSONS

Boissons

Soft

COCA, ZERO, THE FROID - 33CL	5,00
SCHWEPPES TONIC - 20CL	5,00
JUS DE FRUITS DE LA MAISON - 4DL	8,00
Passion, ananas, mangue, Fruits rouges	

Bières

ESTRELLA - 2.5CL / 5.0CL	6,00 / 8,00
MICHELADA 25CL	7,00
Tagine, sel sur le verre, jus de citron.	

BOUTEILLE

CORONA - 33CL	6,00
CORONA sans alcool - 33CL	6,00
PILSENER ECUADOR - 33CL	7,00
CUSQUENA PERÚ - 33CL	7,00
CLUB COLOMBIA - 33CL	7,00
PRESIDENTE REP.DOMINICANA -33CL	7,00

Boissons chaudes

RISTRETTO, ESPRESSO, CAFÉ, THÉ	4,00
CAPPUCCINO, RENVERSÉ	5,00
CHOCOLAT CHAUD	5,00

VINS *Vins*

Rouge

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

Blanc

CHATEAU DE CRETES MONTREUX - 75CL	42,00
ADEGA MAYOR PORTUGAL - 75CL	42,00
VIÑALBA RESERVA ARGENTINE - 75CL	42,00

Rosé

OEIL DE PERDRIX - 75CL	38,00
SENZA PAROLE DOUX - 75CL	38,00

Vin ouvert

MALBEC ARGENTINE (Rouge) - 1 DL	6,50
ADEGA MAYOR PORTUGAL (Rouge) - 1 DL	6,50
ADEGA MAYOR PORTUGAL (Blanc) - 1 DL	6,50
VIÑALBA RESERVA ARGENTINE (Blanc)- 1 DL	6,50
OEIL DE PERDRIX (Rosé) - 1 DL	6,00
SENZA PAROLE DOUX (Rosé) - 1 DL	6,00



CRÈMES, LIQUEURS & DIGESTIFS

BAILEY'S 17% VOL – 4CL	7,00
AMARETO 28% VOL – 4CL	6,00
LIMONCELLO 30% VOL – 4CL	6,00
LICOR 43 31% VOL – 4CL	6,00
AGUARDIENTE 30% VOL – 4CL	6,00
GRAPPA 41% VOL – 4CL	6,00
PISCO PORTÓN ACHOLADO 43% VOL – 4CL	8,00



Tequila & Mezcal	2CL	4CL
JOSE CUERVO SILVER 38% VOL	5,00	8,00
JOSE CUERVO GOLD 38% VOL	5,00	8,00
DON JULIO SILVER 40% VOL	6,00	12,00
MEZCAL 45% VOL	7,00	12,00

Gin Tonic

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

COCKTAILS

Cocktails

Signatures

PISCO SOUR	15,00
Pisco, aquafaba, citron vert, sirop maison	
AMARETO SOUR	15,00
Amareto, aquafaba, citron vert, sirop maison	
MARACUYA SOUR	17,00
Pisco, aquafaba, citron vert, sirop, fruit de la passion	
COLADA LATINO	17,00
Rhum, lait de coco, banane et ananas	
MEZCALITA	17,00
Mezcal, cointreau, jus de citron frais	
CHICHA SOUR	17,00
Pisco, aquafaba, citron vert, sirop, chicha morrada	
EL MEXICANO	17,00
tequila, cointreau, piment péruvien sirop maison, jus de citron frais	



Classics



MARGARITA	15,00
Tequila, Cointreau, jus de citron frais	
MOJITO	15,00
Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, limonade	
MOSCOW MULE	15,00
Gin, ginger beer, citron vert	
JAMAICAN MULE	15,00
Rhum, ginger beer, citron vert	
CAIPIRINHA	15,00
Cachaça, citron vert	
PALOMA	14,00
Tequila, limonade au pamplemousse, citron vert, sel	

Mocktails

SMOOTHIE MAISON	8,00
Mangue, ananas ou fruits de la passion	

MARACUYA SOUR	12,00
MOJITO	10,00
COLADA	10,00
CHICHA MORADA	8,00