

---

## RESTAURANT LATINO SOIR

---

### PARA EMPEZAR / TAPAS

---

Pandebono avec jambon serrano/avocat/hummus - Colombie	9€
Guacamole avec totopos de maïs - Mexique	8€
Patates douces rôties avec houmous et maïs mote	8€
Ceviche de mangue	8€
Planche d'empanadas (4 au choix) - Argentine	14€
Leche de tigre con canchitas - 20cl	5€
Tapas à la péruvienne - Pérou	10€

### CEVICHE/FRUILS DE MER

---

<b>CEVICHE CLASSIQUE (Pérou)</b>	16.00€
Poisson du moment, citron vert, oignon rouge, coriandre, aji amarillo, garniture : purée de patate douce/pousse d'épinard	
<b>CEVICHE NIKKEI MIXTE (Pérou)</b>	16.00€
Poisson du moment, saumon Label Rouge d'Ecosse, citron vert, tamarin, sauce soja, graines de sésame, patates douces/algues	
<b>COCKTAIL DE GAMBAS CON COCO (Colombie) - servi froid</b>	14.00€
Brochette de gambas et patate douce rôtie, servi avec un shot de leche de ligre à la noix de coco	

---

## RESTAURANT LATINO

### SOIR

---

#### PLATS

---

<b>CHICHARRON - (Costa Rica)</b> Poitrine de porc du Perche grillée, purée et légumes rôtis de saison	15.00€
<b>POLLO DE VICTORIA - (Uruguay)</b> Poulet français plein air, cuit en papillote à l'huile de coco et herbes fraîches Aïoli, riz noir façon risotto, sauce mangue/miso/aji amarillo Champignons rôtis du moment	17.00€
<b>GREEN CORNER AVOCAT</b> Quinoa ou riz noir BIO, légumes rôtis, humus mexicain, haricots noirs, avocat, sauce chimichurri	14.00€
<b>CAUSA VEG ou POULET (Pérou)</b> - Monté minute et servi à température ambiante - A partir du Mercredi	15.00€

---

## DESSERTS SOIR

---

#### SUCRÉS

---

<b>ALFAJOR CLASSIQUE DULCE DE LECHE/NOIX DE COCO x3</b>	7€
<b>BABA AU MEZCAL/PIMENT/FRAISE/POIVRON</b> servi avec un shot de mezcal arrangé	9€
<b>ENTREMET ESTRAGON/CROQUANT MAÏS CANCHITA/GANACHE MAÏS</b>	8€
<b>SPHERE PRALINE NOISETTE/CHOCOLAT/BISCUIT SABLE CHOCOLAT</b> servi avec une sauce chocolat/maca	9€
<b>ET SI ON SE REPRENAIT PLUTÔT UN PISCO SOUR</b>	10€

## BOISSONS

### BIÈRES / SOFTS

<b>ARGENTINE - QUILMES – 33cl</b>	6€
<b>COLOMBIE - CLUB COLOMBIA – 33cl</b>	6€
<b>MEXIQUE - MODELO ESPECIAL - 33cl</b>	6€
<b>MEXIQUE – VERACRUZ SAINT NAZAIRE - 33cl</b>	7€
Bière traditionnelle et maritime, élaborée à Saint Nazaire par un ami mexicain <b>Giovani</b>	
<b>MICHELADA – Bière / Citron vert / Fleur de sel</b>	6,50€
<b>JUS ISANA du moment (sans alcool, sans sucres ajoutés)</b>	6€
<b>EAU MINÉRALE / EAU PÉTILLANTE – 75cl</b>	4€

### VINS

	Verre (12,5cl)	Bouteille
<b>ARGENTINE Etchart Torrontes BLANC 2021</b> Rose, Jasmin, Fleur de pêche	6€	29€
<b>ARGENTINE Astica Chardonnay BLANC 2021</b> Frais, parfait pour bien démarrer la soirée ;)	6€	27€
<b>CHILI ECOBALANCE EMILIANA Viognier BLANC 2019 - Bio</b> Arômes abricot et litchis, notes florales		30€
<b>CHILI SANTA CAROLINA ESTRELLAS Carmenere ROUGE 2019</b> Fruits rouge, notes épicées	6€	27€
<b>ARGENTINE Finca El Origen Malbec ROUGE 2020 - Vegan</b> Notes de vanille, tabac et mûre	6€	27€
<b>CHILI ECOBALANCE EMILIANA Carmenere ROUGE 2020 - Vegan et Bio</b> Fruits rouge, notes épicées		32€
<b>ARGENTINE LAGARDE Malbec ROUGE 2018 - Bio</b> Notes boisées		38€

### BOISSONS CHAUDES

<b>Café d'altitude fraîchement torréfié par GRAMGRAM -</b>	2,20€
<b>Expresso</b>	3,40€
<b>Maté épicé</b>	3,40€
<b>Thé ou infusion du PALAIS DES THÉS</b>	

# ISANA

BOURDALOUE



## COCKTAILS



- 24cl -

### PISCO SOUR

Pisco / Citron vert

10€



- 24cl -

### PISCO SOUR DEL DIA

Pisco / ???

10€



- 24cl -

### MEZCAL SOUR

Mezcal / Citron vert

10€



- 16cl -

### CAIPIRINHA

Cachaça / Citron vert /  
Jus de canne à sucre

11€



- 20cl -

### MARGARITA SHAKER ou FROZEN

Tequila 100% Blue Agave /  
Cointreau

11€



- 20cl -

### MARGARITA LOCA

Tequila / Cointreau / Jus de  
piment / Gingembre

11€



- 18cl -

### YERBA MATÉ

Gin / Yerba Maté /  
Eucalypto / Feuille de citron

10€



- 14cl -

### NAKED AND FAMOUS

Mezcal UNION 100% Agave /  
Chartreuse / Apérol / Citron vert

12€



- 16cl -

### TI PUNCH

Rhum Mezan XO / Citron vert  
/ Jus de canne à sucre

10€