ISANA
BOURDALOUE

UN GOÛT D'AMÉRIQUE LATINE

ENTREES / TAPAS
PARA COMPARTIR

LES TOASTADAS DE MAÏS

Crème d'haricots noirs, pickles de courge et d'oignons rouges, feta, salsa morita*2	**8€**
Crevettes, avocat*2	**9€**
Thon rouge, citron vert, avocat, sésame *2 ou *4	**10€/18€**

LES TACOS - servis avec sauces mexicaines

Poulet mole *3	**13€**
Cochinita pibil *3	**13€**
Haricots noirs, ricotta, pleurotes *3	**12€**
Crème d'haricots noirs, blettes, fromage de brebis*3	**12€**

LES CAUSAS (à partir du Mercredi) - Purée à la péruvienne citron vert, aji amarillo

Causa Limenia poulet effiloché, mayonnaise à la betterave – Individuel/pour 2	**12€/20€**
Causa Limenia crevette, salsa macha – Individuel/pour 2	**12€/20€**

AUTRES PEPITES D'AMERIQUE LATINE

Guacamole ISANA avec totopos de maïs artisanal – Mexique	**9€**
Planche d'empanadas *4 – viande ou végétarienne, servi avec des sauces – Argentine	**15€**
UN goût de Colombie : patacon (banane plantain) et **pandebonos** (farine de manioc et fromage) avec ses accompagnements	**12€**
Salade de quinoa Servie avec légumes frais, feta, fruits secs grillés, salade verte	**10€**
Salade verte et herbes Vinaigrette nikkei	**5€**
Soupe chaude selon le jour	**7€**
Patates douces rôties avec houmous mexicain et maïs mote	**9€**

Prix nets en Euros, service compris. L'origine des viandes est affichée au bar. La liste des allergènes est disponible sur demande. Carafe d'eau inclus.

ISANA
BOURDALOUE
UN GOÛT D'AMÉRIQUE LATINE

PLATS

POZOLE DE MAIS (Mexique) — **16€/14€**
Soupe rustique à base de maïs pozolero et de coriandre, Servi avec viande du jour et citron vert, tostadas de maïs – Possible de le servir en version végétarienne avec champignon et avocat

RIZ DES CARAÏBES (Colombie) — **18€**
Riz à la noix de coco
Servi avec légumes et oignon rouge rôtis, avocat, banane plantain, purée de haricots noirs – Possible de le servir avec des gambas sauce piment et coco ou poulet effiloché

MOLE NEGRO (Mexique) — **18€/16€**
Sauce mole cacahuètes/sésame/chocolat, avec riz, tortillas de maïs, banane plantain
Poulet plein air effiloché ou pleurote effiloché avec tofu fumé VEG

CEVICHE CLASSIQUE (Pérou) — **17€**
Ceviche léger à base de lieu noir sauvage, leche de tigre, citron vert, oignon rouge, patate douce, aji limo, coriandre et maïs canchita.

CEVICHE NIKKEI (Pérou) — **19€**
Saumon et thon rouge, citron vert, tamarin, gingembre, patate douce, algue, mangue, maïs mote, graines de sésame grillées, maïs canchita.

CEVICHE ISANA (Bourdaloue) — **18€**
Ceviche mixte (poisson et fruits de mer), oignon rouge, citron vert, miso/maracuya, toastada de maïs, maïs mote, maïs canchita.

Extra salade de quinoa avec les ceviche + 5€

DESSERTS

RIZ AU LAIT EPICE (cardamome, cannelle) et cœur à la confiture de lait — **8€**

MOUSSE AU CHOCOLAT/PIMENT sans œuf — **9€**

TAMAL DE MAÏS NIXTAMALISE (Mexique) — **9€**
Gâteau de maïs cuit dans une feuille de maïs. Servi avec une sauce au dulce de leche. Glace/streusel

SUPER ALFAJOR dulce de leche, crème fouettée, fruits (poire, kiwi, grenade) — **8€**

BOL DE FRUITS FRAIS, ABRICOTS SECS et CHANTILLY — **8€**

DESSERT DU MOMENT

Gâteau tres leches (lait coco, vache, crème) zest d'agrûmes, coco, abricots secs — **9€**

Super baba LATINO - imbibé au mezcal, crème fouettée au pisco, zest et fruits frais — **10€**

ET SI ON SE REPRENAIT PLUTÔT UNE MARGARITA FROZEN… — **11€**

ISANA
BOURDALOUE

BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Expresso / Déca	2,5€
Double Expresso	**3,5€**
Allongé simple shot	**3€**
Allongé 'americano' double shots	**4€**
Expresso noisette	**3€**
Café latte	**4€**
Cappuccino	**4€**
Café filtre du week end 20cl/30cl/à volonté	**3€/5€**

Les thés du Palais des thés **4,5€**

Thé vert Fakirs, cardamome, gingembre, agrumes

Thé vert du Hammam datte verte, fleur d'oranger

Thé noir Blue of London Earl Grey, bergamote

Thé noir Montagne bleue, fraises et rhubarbe

Les infusions du Palais des thés **4,5€**

L'Herboriste, tilleul, camomille, fleur d'oranger

L'Herboriste, verveine, orange menthe

Maté épicé, accompagné d'un alfajor 4,5€/6€

Le chocolat chaud d'ISANA (coco/lait entier)
20cl/30cl 4€/5€

BOISSONS FROIDES

JUS ISANA du moment (sans alcool, sans sucre ajouté) **6€**

Agua de Jamaica – glace / shaker **5€**
(fleur d'hibiscus, une bonne dose de gingembre bio, glace) 40cl

Black limonade pétillante 40cl (citron bio, sirop d'agave bio, charbon actif) **5€**

Citronade maison 30cl – citron BIO, glace et menthe **5€**

Saint Amand 50cl (pétillante)/**citron BIO** **4€**

Les sirops MONIN 25cl (français et bio)
En version eau plate **3€**
En version pétillante **3,5€**

Eau gazeuse Saint Amand 1L **6€**

BOISSONS GLACEES

Tamarin glacé – 30cl	**5€**
Café glacé épicé	**4€**
Latte glacé épicé – 30cl	**5€**
Limonade de coco - 35cl	**8€**
Super cacao glacé - 35cl	**6€**

ISANA
BOURDALOUE

BOISSONS ALCOOLISEES

BIÈRES

PRESSION BLONDE - LA MARGUERITE			
Demi – 25cl		**4,5€**	
Pinte – 50cl		**7,5€**	
MICHELADA – Citron vert/salsas	**25cl/50cl**		**5,5€/8,5€**
CHELADA - Citron vert/tajin	**25cl/50cl**		**5,5€/8,5€**
PANACHE ISANA – Bière/black limonade/tajin	**25cl/50cl**		**5€/8€**

VINS

	Verre (12,5cl)	Bouteille
CHILI Bicicleta Reserva Pinot noir ROUGE Notes de mûre, cerise, léger et frais	**6€**	**27€**
ARGENTINE Finca El Origen Malbec ROUGE Notes de vanille, tabac et mûre - vegan	**7€**	**30€**
ARGENTINE Etchart Torrontes BLANC Jasmin, Fleur de pêche, citrique	**7€**	**30€**
ARGENTINE Trapiche Melodias Chardonnay BLANC Frais, parfait pour bien démarrer la soirée	**6,5€**	**28€**
MEXIQUE La Cetto Chenin BLANC Arômes d'agrumes, de pomme verte et de beurre frais		**30€**
CHILE Santa Carolina Reserva ROSE Sec, léger, notes florales délicates	**6€**	**26€**

VIN NATURE du CHILI

REF PIF ROUGE
País 48%, Pinot Noir 23%, Carignan 17% ,Merlot 9% ,Syrah 2%, Valle del Maule — **34€**

NOS ALCOOLS

RHUM MEZAN XO Jamaica Caraïbes – 4cl		**7€**
PISCO RESERVADO Chanaral de Caren Chili – 4cl		**7€**
GIN 3900m d'altitude Bolivie – 35cl (Tonic des Andes) / 4cl	**9€**	**7€**
MEZCAL ARTESANAL Espadin Mexique – 4cl – Sel fumé/citron vert BIO		**7€**
TEQUILA 23 Calle 100% agave Mexique – 4cl – Sel fumé/citron vert BIO		**7€**

ISANA
BOURDALOUE

UN GOÛT D'AMÉRIQUE LATINE

NOS SUPER COCKTAILS



- 24cl -
PISCO SOUR
Pisco / Citron vert
+ blanc d'oeuf
11€



- 24cl -
COCO SOUR
Coco/citron vert/sucre de canne
+ blanc d'oeuf
8€/11€ (pisco)



- 24cl -
MEZCAL SOUR
Mezcal 100% agave / Citron vert + blanc d'oeuf
12€



- 16cl -
CAIPIRINHA
Cachaça / Citron vert / Jus de canne à sucre
11€



- 20cl -
MARGARITA FROZEN
Tequila / Cointreau
12€



- 20cl -
MARGARITA LOCA
Tequila / Cointreau / Jus piment / Gingembre
12€



- 18cl -
MOJITO de LULO
Menthe / sucre brun / lulo
Eau gazeuse
8€/11€ (rhum)



- 14cl -
GIN DE LOS ANDES
Gin La Republica Amazonica Bolivie / poivre à huitre / citron vert
11€



- 16cl -
MEZCALITA
Mezcal 100% agave / Cointreau / Citron vert
12€



- 24cl -
MORA SOUR
Pisco / Mûre des Andes
Citron vert + blanc d'oeuf
11€



- 14cl -
CHILCANO DE PISCO
Pisco / fenouil / poudre de bergamote / agave
12€