
RESTAURANT LATINO

SOIR JANVIER 2023

PARA COMPARTIR / TAPAS

Toastada maïs/crème d'haricots noirs/avocat/feta*2	7€
Guacamole avec totopos de maïs - Mexique	8€
Tacos de cochinita pibil de la Republica – servi avec sauces mexicaines	12€
Patates douces rôties avec houmous mexicain et maïs mote	8€
Planche d'empanadas (4 au choix) – Argentine	14€
Toastada de la mer (poisson du jour assaisonné d'une sauce à base de sésame, herbes fraîches, citron vert, servi avec guacamole) – Mexique – *2 ou *4	11€/18€
Tamal de maïs (type de polenta à base de maïs nixtamalisé, cuit à la vapeur dans une feuille de bananier) – Mexique	
Pleurote effilochée al guajillo	9€
Viande du jour	11€
Pandebono avec guacamole et hummus (sorte de gougère à base de manioc et de fromage) - Colombie	9€
Ceviche de mangue (servi avec citron vert, piment, oignon rouge, coriandre et maïs canchita, graines de sésame grillée)	9€

RESTAURANT LATINO

SOIR

PLATS

POZOLE DE MAIS

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

15.00€/13.00€

MOLE NEGRO CON POLLO - (Mexique)

Poulet français plein air, servi avec deux mole sésame/chocolat et cacahuètes
Servi avec riz et tortillas de maïs

18.00€

PORTOBELLO ENOGADO VEGETARIEN - (Mexique)

Champignon portobello grillé farci avec un mélange de légumes, protéine de soja, noix, amande, raisin sec. Sauce à base de crème fraîche et noix. Servi avec du riz à la grenade

16.00€

CEVICHE NIKKEI (Pérou)

Poisson mixte (lieu noir sauvage et saumon Label Rouge Ecosse, patate douce, algue, graines de sésame maïs mote, maïs canchita

16.00€

DESSERTS SOIR

SUCRÉS

TACO SUCRE DU MOMENT (Mexique) – Tacos au maïs, crème onctueuse à la coco. Fruits du moment et coulis du moment

7€

TRES LECHEs lait de coco et ganache chocolat blanc

Gâteau moelleux imbibé dans 3 laits

7€

TAMAL DE MAÏS NIXTAMALISE (Mexique)

Cuit dans une feuille de maïs à la vapeur. Servie avec une sauce au dulce de leche. Glace vanille, streusel de cacaco

8€

ENTREMET CHOCOLAT/MARACUYA/AMANDE (Mexique)

7€

ALFAJORES DE DULCE DE LECHE (Uruguay) - 2

7€

ET SI ON SE REPRENAIT PLUTÔT UNE MARGARITA FROZEN

11€

ISANA

BOURDALOUE



BOISSONS

BIÈRES / SOFTS

ARGENTINE - QUILMES – 33cl	6€
COLOMBIE - CLUB COLOMBIA – 33cl	6€
MEXIQUE - MODELO ESPECIAL - 33cl	6€
MICHELADA – Bière / Citron vert / Fleur de sel	6,50€
JUS ISANA du moment (sans alcool, sans sucres ajoutés)	6€
EAU PÉTILLANTE 50cl / EAU PÉTILLANTE – 75cl	3.5 € 5 €

VINS

	Verre (12,5cl)	Bouteille
ARGENTINE Etchart Torrontes BLANC 2021 Jasmin, Fleur de pêche, citrique	6€	29€
ARGENTINE Trapiche Melodias Chardonnay BLANC 2021 Frais, parfait pour bien démarrer la soirée	6€	27€
ARGENTINE Finca El Origen Malbec ROUGE 2021 Notes de vanille, tabac et mûre - vegan	6€	27€
CHILI SANTA CAROLINA Carmenère ROUGE 2020 Mûre, myrtilles, prunes rôties	6€	27€
CHILI ECOBALANCE EMILIANA Viognier BLANC 2021 - BIO Arômes abricot et litchis, notes florales - vegan		31€
CHILI ECOBALANCE EMILIANA Chardonnay BLANC 2022 - BIO Belle fraîcheur et note d'agrumes - vegan		34€
CHILI CANTOALBA Pinot Noir ROUGE 2020 Léger, fruits rouges et notes florales de violettes		32€
CHILI ECOBALANCE EMILIANA Carmenère ROUGE 2020 - BIO Fruits rouge, notes épicées - vegan		33€
ARGENTINE ALTAS CUMBRES Malbec ROUGE 2019 Notes boisées		29€

ISANA

BOURDALOUE



COCKTAILS



- 24cl -

PISCO SOUR

Pisco / Citron vert

11€



- 24cl -

PISCO SOUR DEL DIA

Pisco / ???

11€



- 24cl -

MEZCAL SOUR

Mezcal / Citron vert

11€



- 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

11€



- 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

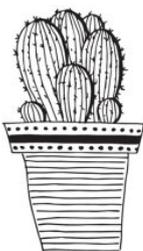
11€

ISANA

BOURDALOUE

MENU SPECIAL
SAINT VALENTIN 14/02/2023





ISANA
PARIS



UN tour d'Amérique Latine en AMOUREUX
Mardi 14/02/2023

Botanas

Mejillones à la chalaca : moules à la péruviennes, servi froid
Thon rouge/sésame grillé/canchita/coulis de fane d'herbes vertes
Empanadas de chèvre, aji amarillo et basilic à partager

Plats au choix

Ceviche mixte : Lieu noir sauvage, gambas, saumon Label Rouge
d'Écosse, avocat, patate douce, miso

Aji de gallina et sa sauce lait de coco, portobello, carottes colorées
glacées

Quinoto de la selva : Quinoa, pleurotes, maca, sauce parmesan et noix

Desserts au choix

Entremet maïs violet/fruit de la passion
Accompagné d'une surprise épicée

Gallet tropical Mangue et lulo

34€

