



NOS BRUNCHS DU SAMEDI

Toutes nos Formules sont servies avec :

Le plat de votre choix parmi les 3 formules

+

Une boisson chaude

+

Une boisson froide ISANA du moment

+

Un dessert au choix

BOISSONS CHAUDES

Café d'altitude torréfié par GRAMGRAM – On vous ressert avec plaisir, version filtre

Notre sélection de thés et infusions du PALAIS DES THÉS

Yerba maté épice ou... pas – Boisson argentine servie avec un sirop d'épices maison

Chocolat chaud ou froid

DESSERTS

Desserts du moment

Cake du jour

Fromage blanc / coulis du jour / granola maison

Initiative 0 gaspillage alimentaire: Pour éviter tout gaspillage, nous avons établi des menus qui nous semble suffisant en terme de quantité. Si toutefois, vous sentez l'envie pour un peu plus, n'hésitez pas à nous le faire savoir, on s'en occupe;)

NOS BRUNCHS DU SAMEDI

BRUNCH EL RANCHERO - MEXIQUE

2 brioches mexicaines au maïs (fait maison)
Une brioche, oignon rouge et pois chiche caramélisées,
salsa guajillo, fromage de brebis + un œuf BIO
Une brioche avec un condiment d'avocat, salsa morita,
amande et maïs grillés + un œuf BIO

Crème de haricots noirs, épinard frais, salsa passilla

Possibilité de compléter avec la viande du jour + 3€

27 €

BRUNCH SANTA MARTA - COLOMBIE

Tamal de maïs (type de polenta moelleuse à base de maïs nixtamalisé, cuit à la vapeur dans une feuille de bananier), poulet effiloché, sauce piment et coco

Patacon (banane plantain), oignon grillé, guacamole, fromage de brebis

Pousse d'épinard

28 €

BRUNCH PUERTO INKA - PEROU

Ceviche mixte, lieu noir sauvage et saumon Label Rouge d'Ecosse, citron vert, miso/lulo, avec patate douce, épinard et canchita

Mini causa de gambas/avocat (écrasée de pomme de terre à la péruvienne (citron, aji amarillo)

29 €

**30% sur les bières et cocktail
avant 12h30**

Happy Hour ☺

SAMEDI A LA CARTE

ENTREES / TAPAS PARA COMPARTIR

Guacamole avec totopos de maïs artisanal - Mexique	9€ (1)
Patates douces rôties avec houmous mexicain	10€ (2)
Planche d'empanadas – servi avec des sauces – Argentine *2 ou *4	8€/15€
Salade du jour / condiment avocat / toastadas	10€ (1)
Fraicheur de quinoa moyenne	9€ (1)
Patacon verde (banane plantain) cuit en deux cuissons, moelleux et croustillant/guacamole et feta	12€ (2)
Chilaquiles : sauce tatemada, avocat, haricots noirs, fromage de brebis, totopos de maïs artisanal - Mexique	12€ (2)

(1) - Equivalent à une entrée pour une personne, (2) - Equivalent à une entrée pour deux personnes

CEVICHE ET PLAT CHAUD

CEVICHE LIEU NOIR SAUVAGE (Pérou) Ceviche léger à base de lieu noir sauvage, citron vert, oignon rouge, avocat, fenouil, aji limo, coriandre et maïs canchita	17€
CEVICHE NIKKEI (Pérou) Lieu noir sauvage et saumon Label Rouge Ecosse, citron vert, tamarin, gingembre, patate douce, algue, mangue, maïs mote, graines de sésame grillées, maïs canchita	16€
PLAT DU JOUR Viande du jour ou plat veggi. Accompagnement : riz BIO, légumes rôtis de saison BIO, riz nature ou riz à la coco selon le jour	13€
LA GRANDE SALADE ISANA Base de quinoa, carotte, pois chiche, vinaigrette miso, feta, salade variée, fruits secs, oignon rouge grillé, sauce aux herbes fraîches Avocat (végétarien) ou poulet effiloché	14€/16€

DESSERTS

DESSERT DU MOMENT	6€
FROMAGE BLANC TROPICAL, COULIS ET GRANOLA FAIT MAISON	6€
CAKE au goût d'Amérique Latine	5€

**30% sur les bières et cocktail
avant 12h30**

Happy Hour ☺