

## BRUNCH du DIMANCHE

### Formule buffet sur le comptoir 32€

Le BRUNCH est servi avec :

Une boisson chaude  + Une boisson froide ISANA du moment 

### BOISSONS CHAUDES

**Café de spécialité torréfié par GRAMGRAM** – On vous ressert avec plaisir, version filtre

**Notre sélection de thés et infusions du PALAIS DES THÉS**

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

**Chocolat chaud ou froid**

### SUR LE COMPTOIR

Le buffet varie chaque dimanche. Selon le jour, vous trouverez un mixte de spécialités de différents pays **d'Amérique Latine** comme les **pandebonos colombiens**, notre guacamole, des viandes marinées **façon anticucho**, nos **salades de quinoa (Pérou)** et de légumineuses (**Mexique**), les **empanadas**, notre soupe du moment, des **viandes braisées**, nos **tacos...**

Pour **le ceviche**, nous vous le préparons sur demande et le servons **à table**

Et plein de **desserts**: cakes, riz au lait épicé, mousse au chocolat et piment, du granola maison (**tout est maison!**)

### Happy Hour ☺

**30% sur le vin et les bières** à toute heure

**A partir de 14h:**

✓ **Pisco Sour du dimanche offert** avec le brunch

✓ **Formule rapide disponible**: 1 assiette mixte (salé) + 1 boisson chaude : **21€**

## Qué comemos?

### Pour les curieux et les voyageurs gourmands

;) )

**Pandebono:** Petit pain à base de farine de manioc, une sorte de gougère colombienne avec fromage et manioc (sans gluten)

**Empanadas:** Les chaussons argentins! Pâte maison croustillante à l'extérieur, moelleuse à l'intérieur. Dorées au four. Au choix : viande ou végétarien.

**Causa:** Spécialité du Pérou avec de pomme de terre, citron et aji amarillo (un piment péruvien). Léger, belle texture, vous allez adorer.

**Chimichurri:** Sauce typique d'Argentine. Nous en proposons notre propre version plus fraîche avec herbes fraîches, citron vert et bien sûr un peu de piment.

**Sauce nikkei:** C'est une sauce d'influence péruvienne et nipponne à base de tamarin, sauce soja et graines de sésame grillé et gingembre.

**Sauce chile ancho:** Sauce mexicaine à base d'oignon, de chile ancho (piment mexicain pas très fort), de tomate pour l'essentiel.

**Mate:** C'est une sorte de « thé argentin » que nous proposons dans notre propre version, servi avec un sirop d'épice maison et dans une théière comme du thé.

**Pisco sour :** C'est le cocktail typique du Pérou et du Chili. Le pisco est une distillation de raisin. Un peu comme la grapa sauf que pour le pisco on ne distille le raisin entièrement.

**Chicharrón :** Spécialité colombienne de porc croustillant. Peau craquante, chair fondante

**Cochinita Pibil:** Porc effiloché mexicain mariné à l'achiote et agrumes, cuit lentement dans une feuille de bananier.

**Poulet à la mexicaine:** Poulet mariné dans nos épices mexicaines maison servi avec salsa macha (Sauce mexicaine croquante : huile, piments grillés, graines (sésame, cacahuètes) et ail.)

**Brochettes de cœur de bœuf façon anticucho:** Brochettes marinées dans notre sauce mexicaine (aji panca, cumin, vinaigre, ail), puis grillées..

**Notre mousse au chocolat:** Nous la faisons sans œuf mais avec de la crème fraîche montée, un peu de piment et de la maracuya (fruit de la passion) pour un résultat frais, léger et relevé

**Mini muffins chocolat, banane, piment:** Petits gâteaux moelleux qui marient la douceur du chocolat et de la banane avec une touche subtile de piment.

**Et vous saviez qu'ISANA est un fleuve qui passe en Amazonie, entre la Colombie et le Brésil?**

*D'autres questions sur les ingrédients, les plats et ou les pays? On est là pour continuer le voyage ;)*