

BRUNCH du SAMEDI

Toutes nos formules sont servies avec :

Une boisson chaude

Un jus ISANA du moment

Un dessert au choix

BOISSONS CHAUDES

Café d'altitude fraîchement torréfié par GRAMGRAM – Producteur de Colombie

Thé vert agrumes ou Thé noir Bergamote (Blue of London) – PALAIS DES THÉS

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

Chocolat des Andes – Servi chaud ou froid (lait d'avoine, lait de coco, caroube, maca, panela)

DESSERTS

Desserts du moment

Cake du jour

Fromage blanc / coulis du jour / granola maison

Açaï bowl avec granola maison et fruits frais de saison (+ 3,00€)

NOS BRUNCHS

BRUNCH EL RANCHERO

El huevo ranchero façon ISANA

Brioche mexicaine maïs/avocat/piment,
tartare de concombre/avocat, œuf mollet (Mexique)
Haricots noirs, condiment à la cacahuète, pico de gallo

Possibilité de compléter avec la viande du jour + 3€

25 €

BRUNCH EL CRIOLLO

Causa de crevette/avocat (Pérou)
Purée à la péruvienne, crevette, salsa golf au pisco

Brochettes (3) de bœuf mariné façon anticucho (Pérou)

Légumes rôtis, pousse d'épinard

27 €

BRUNCH PUERTO INKA

Ceviche mixte classique, poisson du moment (Pérou) avec patate douce, épinard et canchita - Poisson blanc sauvage et saumon Label Rouge d'Ecosse

+ 1 empanadas au choix

Salade de quinoa aux légumes de saison

29 €

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;)



BRUNCH du DIMANCHE

Formule buffet sur le comptoir 32€

Le BRUNCH est servi avec :

Une boisson chaude

Un jus ISANA du moment

BOISSONS CHAUDES

Café d'altitude fraîchement torréfié par GRAMGRAM – Producteur de Colombie

Thé vert agrumes ou Thé noir Bergamote (Blue of London) – PALAIS DES THÉS

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

Chocolat des Andes – Servi chaud ou froid (lait d'avoine, lait de coco, caroube, maca, panela)

SUR LE COMPTOIR

Vous trouverez un mixte de spécialités de différents pays d'Amérique Latine comme les pandebonos colombiens (petits pains à base de farine de manioc et de fromage), notre humus mexicain, nos salades de quinoa (Pérou) et de légumineuses (Mexique), fruits de mer, notre soupe du moment, notre causa du jour, nos cakes, notre granola, nos desserts du moment... et encore plus!

ISANA

BOURDALOUE



BOISSONS

BIÈRES / SOFTS

ARGENTINE – QUILMES – 33cl	6€
COLOMBIE – CLUB COLOMBIA – 33cl	6€
MICHELADA – Bière / Citron vert / Fleur de sel	6,50€
JUS ISANA du moment (sans alcool, sans sucres ajoutés)	6€
EAU MINÉRALE / EAU PÉTILLANTE – 75cl	4€

VINS

	Verre (12,5cl)	Bouteille
ARGENTINE Etchart Torrontes BLANC 2019 Rose, Jasmin, Fleur de pêche	6,00€	26€
ARGENTINE Trapiche Chardonnay BLANC 2019 Pomme, Coing et Ananas	6,00€	25€
CHILI ECOBALANCE EMILIANA Viognier BIO BLANC 2019 Arômes abricot et litchis, notes florales	6,50€	28€
CHILI Santa Carolina Carmenere ROUGE 2017 Fruits rouge, notes épicées	6,00€	27€
ARGENTINE Finca El Origen Malbec ROUGE 2018 Notes boisées	6,00€	26€

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2,20€
----------	-------

ISANA

BOURDALOUE



COCKTAILS



- 24cl -

PISCO SOUR

Pisco / Citron vert

10€



- 24cl -

MORA SOUR

Pisco / Mûres des Andes

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€