

## Parilladas

Dégustation à partager

---

Parillada degustation para 2 personas 500gr – 63€

Hampe, persillé d'Angus, Bavette Aloyau, chorizo argentin

El Bife «Mariposa» para 2 personas 600gr – 57€

Faux filet Argentin Angus, cuisson « papillon »

Accompagné de légumes, frites maison et le trio de sauce  
Supplément 200gr pour 1 personne max : 23€

---

## Las carnes

Viande de boeuf à la carte (250gr)

---

Ojo de bife Noix d'entrecôte – 25€

Bife de lomo Filet de bœuf – 28€



## Entraña hampe de boeuf – 25€

**Les Sauces :** Chimichurri, criolla, barbecoa

**Accompagnements :** Nos viandes *de Boeuf* sont accompagnés de Frites maison, salades et le trio de sauces

**Légumes :** la portion 5€

Méthode de CUISSON : Viande Cuite à la Braise façon traditionnelle Argentine – Origine des Viandes Provenance Amérique du Sud (Argentine, Uruguay) et USA

Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande

## Los platos

### Les plats

#### Pollito Chimi-miel – 22€

Aiguillettes de poulet marinées au Chimichurri et miel, sur lit de Cresson

#### Lomito de bœuf Bœuf black Angus – 19€

Sandwich typique Argentin, provolone, bavette BA, mayonnaise de chimichurri, cresson, oignons confits accompagné de frites

#### Bacalao «coco-coriandre» – 17€

Poisson « cabillaud » sauce coco coriandre riz quinoa



## Mollejas de ternera – 22€

Ris de Veau Braisé, sauce criolla, citron vert (200gr)

## Pluma iberica «Bellota-Bellota» – 23€

Muscle du porc ibérique avec sa Sauce Malbec



# Los postres

## Les desserts

---

### Alfajor casero et glace de vanille – 6€

Sablé argentin garni de dulce de leche

### Tiramisu – 7€

Crème de mascarpone, boudoir au café et « un poco d'Amaretto »

### Chocotorta Argentina – 7€

Tarte argentine, biscuits « Chocolina » mousse confiture de lait

### Ensalada de fruta – 8€

Fruits de saison



## Copa Don Pedro – 7€

Glace confiture de lait, praliné noisettes, liqueur de confiture de lait, éclat de chocolat, mousse de mangue

## Café Gourmand – 8€

Composition du Chef

## El Volcan – 7€

Fondant au chocolat coeur de confiture de lait



# Vino Tinto – Rouge

Verre 12,5cl / Bouteille 75cl

---

## ESSENCIA DE LA TIERRA 100% Carignan Vin issu « Bio » – 6€/28€

Vin issu d'agriculture biologique, excellent pour accompagner en apéritif, il se déguste facilement, une souplesse en bouche et une touche végétale pour ce vin responsable.

## Alta Cumbres Cabernet Sauvignon – 6€/30€

Arômes de fruits rouges, bon équilibre, tannins légers

## Colomé Lote SYRAH – 38€

Cuvée bien structurée, fraîcheur présente grâce à son vignoble se trouvant à 2300M d'altitude sur la cordillère des Andes

## Estate Dona Paula Malbec – 7€/33€

Couleur intense, arômes de fruit noir et épices

Verre 12,5cl / Bouteille 75cl

---

## Dona Paula black edition – 36€

Assemblage malbec, cabernet Sauvignon, petit verdot. Le trio inséparable, la puissance pour le malbec, la légèreté du Cabernet Sauvignon, le rubis pour le petit verdot.

## Coleccion Santa Julia Shyras – Malbec – 35€

L'assemblage du Malbec et du Syrah, l'idéal pour accompagner nos viandes persillées cuites à la braise, une cuvée qui garde une régularité insolente

## Familia ZUCCARDI Bonarda – 35€

Serie A SantaRosa - Ce Bonarda argentin affiche toutes les qualités aromatiques d'un cépage de type gamay, fruits rouges. S'accordera parfaitement avec la finesse d'un « Bife Mariposa » ou d'un « Bife de Lomo ».

## Amalaya « MALBEC » – 31€

une robe profonde, un rouge intense, ce vin est une valeur sûre. Il peut accompagner parfaitement toutes nos types de viandes

Les Cuvées PRESTIGES – Verre 12,5cl / Bouteille 75cl

## Dona Paula Seleccion de Bodega « Malbec » – 65€

Arômes de fruit noir intense, caractère assumé, longueur tannique

## Benegas » Finca la Encerrada » – 57€

Ce Pinot Noir élevé pendant 18 mois en fût Français, lui procure une robe élégante et une explosion en bouche de Cerise Fumée Ça part dans tous les sens !

## Clos de los Siete « Malbec » – 48€

Vallée de Uco. La touche de Michel Rolland, il met le Cépage Malbec au sommet de son art ! Une elixir des Andes !

## Vino Rosado – Rosé

Verre 12,5cl / Bouteille 75cl

---

### FAVORI – 6€/26€

Rosé français ! la maîtrise entre la fraîcheur en bouche avec des notes très florales.

### FUZION ShiraZ – 22€

Ce Rosé issu du cépage Syrah, surprend avec ces arômes d'écorces d'orange.

## Suave & Dulce – vin doux

---

### SANTA JULIA Chenin Dulce – 6€/26€

Un petit bonbon ! vous accompagnera dans vos excès de gourmandises en entrée ou au dessert.

## Vino Blanco – Blanc

Verre 12,5cl / Bouteille 75cl

---

### Colomé Torontes – 7€/25€

Arômes de muscat, nez exotique, fraîcheur en bouche

### Dona Paula Chardonnay – 7€/22€

Sec, texture grasse, une belle longueur, note florale

### FUZION Alta Torrontes-Pinot Grigio – 26€

Le Torrontes et le Pinot Gris, un accord étonnant de fraîcheur, avec des notes de poires



# Apéritifs

Verre 4,50€

Kir Crème Cassis

Martini blanc

Pastis

Whisky Jack Daniels

---

## Cocktails

Verre 8€

---

### El milonga

Jaggermeister, pomelo, cassonade et lima

### Mojito

Lima, menthe, rhum habana

### Clerico Porteno

Boisson à base Vin blanc Torrontes, liqueur Legui, fruits frais

### Caipirao

Liqueur de Beirao, glace pilée, citron vert

### Aperol Spritz

Liqueur d'orange et Prosecco

## Pétillants

---

### Favori – 80€

Champagne Rosé – 75CL

### Amalaya Espumante – 48€

Riesling-Torrontes

## Bières

---

### Cerveza « Buenos Ayres » – 8€

Bière ambré 4,8° – 50CL

### Quilmes – 5€

Bière blonde – 35CL

# Digestifs

5 cl - 5€

---

Get 27 / Get 31

Armagnac « Montesquieu »

Calvados

Cognac « Hennessy »

Limoncello

Liqueur Leguil

Liqueur de Dulce de Leche

# Rhum

Servi au verre - 5 cl - 40°

---

Ron Matusalem – 6€

Cuba – 15 ans d'âge

Diplomatico – 8€

Reserva « Venezuela » – 8 ans d'âge

Beach House Spiced – 6€

Îles Maurice

Botran Ron – 7€

Guatemala – 8 ans d'âge

« EN-YE » Tucuman – 6€

Argentine