

APERITIFS / Appetizers

Whisky / Whisky (8 cl)	6,10€
Kir-cassis / White wine with blackcurrant (13 cl)	3,90€
Ricard / Aniseed alcohol (6 cl)	3,90€
Martini / White or Red Martini (12 cl)	5,80€
Coupe de champagne / Glass of champagne (13 cl)	7,90€

BIERES / Beers (33cl)

Colombie : Selon arrivage / <i>Colombia</i> : Depending on availability.	5,90€
Mexique : Selon arrivage / <i>Mexico</i> : Depending on availability.	5,90€
France : Selon arrivage / <i>France</i> : Depending on availability.	5,10€

COCKTAILS MAISON / Homemade Cocktails (20cl) 6,90€

Margarita :

Tequila, citron vert, triple sec. / Tequila, lemon, triple sec.

Piña Colada :

Rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco. / White rum, pineapple juice, coconut milk.

Cuba Libre :

Rhum, citron vert, coca-cola, cannelle. / Rum, lemon, coke, cinnamon.

Amor Prohibido :

Rhum, banana, lait, œuf, cannelle, muscade. / Rum, banana, milk, egg, cinnamon, nutmeg.

Amanecer :

Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine. / Tequila, orange juice, grenadine syrup.

Mambo :

Rhum blanc, banane, ananas, goyave. / White rum, banana, pineapple, guava.

Vudú :

Rhum blanc, fruit de la passion, goyave. / White rum, passion fruit, guava.

Mojito :

Rhum blanc, sirop de canne à sucre, citron vert, menthe fraîche. / White rum, sugar can syrup, lemon, fresh mint.

Caipiriña :

Cachaça, citron vert, orange, sirop de canne à sucre. / Cachaça, lemon, orange, sugar can syrup.

SANS ALCOOL / Soft drinks 3,90€

Eau minérale / Mineral water : Evian - Vittel (50 cl)

Eau gazeuse / Sparkling water : San Pellegrino (50 cl)

Coca-cola / Coke : Normal, Light, Zero (33 cl)

Jus de fruits exotiques aux choix : Fruit de la passion - ananas - banane - goyave - mangue.

Fruit juices : Passion fruit - pineapple - banana - guava - mango.

VIN ROUGE / Red Wine

75 cl

37,5cl

Chili / Chile

<i>Tarapaca</i> (carmènere, cabernet sauvignon)	28€	16,90€
<i>Casillero del diablo</i> (cabernet sauvignon, carmènere)	27€	16,90€
<i>Aliwen</i> (cabernet sauvignon, cabernet syrah "Reserva")	25€	
<i>Undurraga pinot</i> (cabernet sauvignon)	25€	
<i>Cousino-macul</i> (cabernet sauvignon)	34€	
<i>Santa carolina</i> (carmènere, merlot)	26€	
<i>Undurraga</i> (cabernet sauvignon)	24€	16,90€
<i>Lazo</i> (cabernet sauvignon)	23€	
<i>Gato Negro</i> (cabernet sauvignon)	24€	

Argentine / Argentina

<i>Trapiche</i> (malbec)	25€	
<i>1492</i> (mendoza)	23€	
<i>Pequeña Vasija</i> (malbec)	25€	16,90€
<i>San Felipe</i> (cabernet sauvignon-merlot-malbec)	25€	16,90€

Mexique / Mexico

<i>La cetto</i> (zinfandel, cabernet sauvignon, petit sirah)	26€	16,90€
--	-----	--------

France

<i>Bordeaux</i>	20€	
-----------------	-----	--

VIN ROSE / Rose Wine

24€ (75cl)

Selon arrivage (Mexique, Chili, Argentine) / *Depending on availability. (Mexico, Chile, Argentina)*

VIN BLANC / White wine

24€ (75cl)

Selon arrivage (Mexique, Chili, Argentine) / *Depending on availability. (Mexico, Chile, Argentina)*

CHAMPAGNE

45€ (75cl)

PICHET / Pitcher

8€ (50cl) 4,50€ (25cl)

Cuvée des Chartreux (Rouge, Rosé ou blanc.) / *French wine (Red, Rose or white)*

VIN AU VERRE / Wine glass

3,90€

Cuvée des Chartreux (Rouge, Rosé ou blanc.) / *French wine (Red, Rose or white)*

LES FORMULES DE MIDI / Lunch Menu

(Sauf week end et jours fériés / Except weekends and holidays.)

Entrée et plat / Starter and Main course

10,50€

Entrée et plat + boisson / Starter and Main course + drink

12,40€

La Mexicaine / Mexican Meal :

Entrée au choix : Guacamole - Chorizo au fromage.

Choice of starters : Guacamole - Hard porc with cheese.

Plat au choix : Fajitas au bœuf - Fajitas au poulet - Burrita - Burrito - Chili con carne.

Choice of courses : Beef fajitas - Chicken fajitas - Burrita - Burrito - Chili con carne.

La Colombienne / Colombian Meal :

Entrée au choix : Empanadas - Gratin de fruits de mer - Poulet au fromage.

Choice of starters : Empanadas - Seafood gratin - Chicken with cheese.

Plat au choix : Faux-filet grillé sauce colombienne - Riz au poulet - Travers de porc sauce barbecue.

Choice of courses : Beefsteak with colombian sauce - Rice with chicken - Ribs with barbecue sauce.

La Marine / Sea Meal :

Entrée au choix : Crevettes ou Poisson marinés au citron avec aromates.

Choice of starters : Pickled shrimps or Fish with lemon and herbs.

Plat au choix : Poisson sauce noix de coco - Riz fruit de mer - Burrita fruit de mer.

Choice of courses : Fish with coconut sauce - Seafood with rice - Seafood Burrita.

La Végétarienne / Vegetarian Meal :

Entrée : Salade mixte.

Starter : Seasonal salade.

Plat au choix : Burrita végétarienne - Omelette colombienne.

Choice of courses : Vegetarian Burrita - Colombian omelette.

Boissons / Drinks

Vin Rouge, rosé ou blanc. / Red, rose or white wine. (25 cl)

Coca-cola ou Coca-cola light / Normal or Diet Coke. (33 cl)

Eau minérale / Mineral Water: Vittel ou Evian (50 cl)

Eau gazeuse / Sparkling Water: San pellegrino (50 cl)

Jus de fruits exotiques aux choix : Fruit de la passion - ananas - banane - goyave - mangue

Fruit juices : Passion fruit - pineapple - banana - guava - mango.

LE MENU ENFANT / Children Menu

8,00€

Omelette ou jambon avec riz, frites maison, salade. / Omelette or Jam with rice, homemade fries, salad.

LES ENTREES / Starters

Empanadas	5,90€
Chausson de maïs fourrés à la viande. / <i>Corn fritter stuffed with meat.</i>	
Ceviche de Pescado	6,90€
Poisson mariné au citron et aromatisé. / <i>Pickled fish with lemon and herbs.</i>	
Ceviche de camarones	6,90€
Crevettes marinées au citron et aromatisées. / <i>Pickled shrimps with lemon and herbs.</i>	
Guacamole	6,90€
Purée d'avocat, tomate, coriandre, oignon. / <i>Mashed avocado, tomato, coriander, onion.</i>	
Ensalada del Sol	
Grande assiette de dégustation : Empanadas, guacamole, crevettes et poisson marinées, salade, tomate, concombre. / <i>Corn fritter stuffed with meat, mashed avocado, pickled shrimps and fish with lemon and herbs, salad, tomato, cocumber.</i>	
Pour 2 personnes / <i>For 2 persons</i>	15,90€
Pour 3 personnes / <i>For 3 persons</i>	19,90€
Coquitas de aguacate con maíz	6,90€
Avocat et ses petits dés de lardons fumés accompagné de maïs, poivrons verts et rouges. / <i>Avocado and diced smoked lard with corn, green and red pepper.</i>	
Yuca chorriada	6,90€
Manioc accompagné de fromage colombien gratiné. / <i>Cassava with colombian gratin cheese on top.</i>	
Pollo con queso	6,90€
Poulet au fromage gratiné. / <i>Chicken with gratin cheese on top.</i>	
Chorizo con queso	6,90€
Chorizo au fromage gratiné. / <i>Hard pork sausage with gratin cheese on top.</i>	
Chorizo con pollo y queso	6,90€
Chorizo avec poulet et fromage gratiné. / <i>Chicken and hard pork sausage with gratin cheese on top.</i>	
Gratin de frutos del mar	6,90€
Gratin de fruits de mer au fromage. / <i>Seafood with gratin cheese on top.</i>	
Assiette de frites / <i>Homemade fries.</i>	4,90€
Assiette de banane plantain frite / <i>Homemade plantain fries.</i>	4,90€
Portion de Riz / <i>Rice portion.</i>	2,00€

LES PLATS COMPOSES / Main Courses

Burrita

14,90€

Epaule de porc et fromage fondu, le tout enveloppé dans une galette de blé avec guacamole et crème fraîche dessus. Servi avec riz, haricots rouge, salade, tomate, concombre. / *Pork shoulder and melted cheese wrapped in a flour tortilla with guacamole and cream topping. Served with rice, read beans, salad, tomato, cucumber.*

Burrita Vegetariana

14,90€

Haricots verts, carottes et fromage fondu, le tout enveloppé dans une galette de blé avec guacamole et crème fraîche dessus. Servi avec riz, haricots rouge, salade, tomate, concombre. / *Green beans, carrots and melted cheese wrapped in a flour tortilla with guacamole and cream topping. Served with rice, read beans, salad, tomato, cucumber.*

Chili con carne

14,90€

Viande hachée, haricots rouges, et fromage fondu. Servi avec riz, guacamole, salade, tomate, concombre, sauce piquant. / *Seasoned beef mince, red beans, and melted cheese. Served with rice, salad, tomato, cucumber, spicy suace.*

Burrito

14,90€

Viande hachée enveloppé dans une galette de blé avec guacamole et crème fraîche dessus. Servi avec riz, haricots rouges, salade, tomate, concombre. / *Seasoned beef mince wrapped in a flour tortilla with guacamole and cream topping. Served with rice, read beans, salad, tomato, cucumber.*

Fajitas de Carne

15,90€

Lamelles de viande de bœuf, oignons et poivrons, le tout enveloppé dans une galette de blé souple avec guacamole et crème fraîche dessus. Servi avec riz, haricots rouges, salade, tomate, concombre. / *Slices of grilled beef, onions and peppers wrapped in a soft tortilla with guacamole and cream topping. Served with rice, read beans, salad, tomato, cucumber.*

Fajitas de Pollo

14,90€

Poulet désossé, oignons et poivrons, le tout enveloppé dans une galette de blé souple avec guacamole et crème fraîche dessus. Servi avec riz, haricots rouges, salade, tomate, concombre. / *Boneless chicken, onions and peppers wrapped in a soft tortilla with guacamole and cream topping. Served with rice, read beans, salad, tomato, cucumber.*

Arroz con pollo

14,90€

Riz au poulet accompagné de haricots verts, carottes, petits pois, poivrons, oignons. Servi avec frites maison, salade, tomate, concombre. / *Rice with chicken, green beans, carrots, peas, peppers, onions. Served with homemade fries, salad, tomato, cucumber.*

Arroz Ilanero

14,90€

Riz aux petits dés de lardons fumés accompagné de maïs, haricots verts, carottes, petits pois, poivrons, oignons. Servi avec banana plantain frite, salade, tomate, concombre. / *Rice with small pieces of bacon, corn, green beans, carrots, peas, peppers, onions. Served with plantain fries, salad, tomato, cucumber.*

Arroz amazonas

14,90€

Riz accompagné de haricots verts, carottes, petits pois, poivrons, oignons. Servi avec banana plantain frite, salade, tomate, concombre. / *Rice with green beans, carrots, peas, peppers, onions. Served with plantain fries, salad, tomato, cucumber.*

LES SPECIALITES / Traditional Dishes

Bandeja paisa **15,90€**

Viande hachée, haricots rouges, œuf au plat, riz, lard grillé, banane plantain frite, chorizo, sauce piquant, avocat, salade, tomate, concombre et galette de maïs. / Seasoned beef mince, red beans, fried egg, rice, bacon, plantain fries, hard pork sausage, spicy sauce, avocado, salad, tomato, cucumber, corn cake.

Costilla de cerdo **15,90€**

Travers de porc avec sauce barbecue maison. Servi avec frites maison, riz, salade, tomate, concombre. / Ribs with barbecue sauce. Served with homemade fries, rice, salad, tomato, cucumber.

Arroz con carne **15,90€**

Riz aux lamelles de bœuf grillé accompagné de haricots verts, carottes, petit pois, poivrons, oignons. Servi avec frites maison, salade, tomate, concombre. / Slices of beef with rice, green beans, carrots, peas, peppers, onions. Served with homemade fries, salad, tomato, cucumber.

VIANDES / Meats

Carne asada **17,90€**

(200 g) Faux filet grillé. Servi avec riz, frites maison, salade, tomate, concombre. / (200 g) Grilled sirloin. Served with rice, homemade fries, salad, tomato, cucumber.

Carne con salsa **17,90€**

(200 g) Faux filet accompagné de sauce condimenté. Servi avec riz, frites maison, salade, tomate, concombre. / (200g) Grilled sirloin with condiment sauce. Served with rice, homemade fries, salad, tomato, cucumber.

POISSONS / Fishes

Pescado frito con salsa de coco **18,90€**

Filet de poisson frit, nappée à la sauce noix de coco. Servi avec riz, banane plantain frite, salade, tomate, concombre, citron. / Fried fish fillet, coconut sauce topping. Served with rice, plantain fries, salad, tomato, cucumber, lemon.

Arroz con camarones **18,90€**

Riz aux crevettes accompagné de haricots verts, carottes, petits pois, poivrons, oignons. Servi avec banane plantain frite, salade, tomate, concombre, citron. / Rice with shrimps, green beans, carrots, peas, peppers, onions. Served with plantain fries, salad, tomato, cucumber, lemon.

Burrita de Frutos del Mar **18,90€**

Fruits de mer et fromage fondu, le tout enveloppé dans une galette de blé avec nappée de guacamole et crème fraîche dessus. Servi avec riz, banane plantain frite, salade, tomate, concombre. / Seafood and melted cheese wrapped in a flour tortilla, with guacamole and cream topping. Served with rice, plantain fries, salad, tomato, cucumber.

Arroz Pacífico **18,90€**

Riz aux fruits de mer accompagné de haricots verts, carottes, petits pois, poivrons, oignons. Servi avec banane plantain frite, salade, tomate, concombre, citron. / Rice with seafood, green beans, carrots, peas, peppers, onions. Served with plantain fries, salad, tomato, cucumber, lemon.

LES DESSERTS / Desserts

Manjar blanco con brevas 6,50€

Confiture de lait avec des figues au sirop. / Caramelized milk with figs and syrup.

Ensalada de naranjas 6,50€

Salade d'oranges, glace passion. / Oranges salad and passion ice cream.

Ensalada de frutas 6,50€

Salade de fruits frais. / Fresh fruit salad.

Glaces aux choix (3 parfums) 6,50€

Mangue - Passion - Coco - Vanille. / Ice cream (3 flavours) Vanille - Coconut - Passion fruit - Mango.

Corazón de chocolate 5,50€

Gâteau au chocolat. / Chocolate cake.

Esponjado de mango 6,50€

Compote glacée de mangue. / Mango compote.

Bananos calados en panela 6,50€

Bananes cuites en sucre de canne et du lait. / Cooked banana with sugar can and milk.

Desamargado de limón 6,50€

Confiture de citron et d'orange. / Lemon and orange confiture.

Natilla 6,50€

Flan à la cannelle et noix de coco râpée. / Cinnamon and grated coconut flan, milk.

DIGESTIFS / Digestives 6 cl 5,80€

Mezcal - Rhum - Tequila - Pisco. / Mezcal - Rhum - Tequila - Pisco.

LIQUEURS / Liqueurs 6 cl 5,80€

Litchi - Melon - Pomme vert - Pêche. / Litchi - Melon - Greenapple - Peche.

Café / Coffee 2,00€

Infusions / The 2,90€