



FOGATA LATINA
RESTAURANT



fogata_latina



www.fogata-latina.fr

ENTREES



Tostones

Trio de bananes plantain frites accompagnées d'une sauce créole.

7,50 €

Empanadas maison

Duo de chaussons de maïs fourrés au bœuf &/ou poulet &/ou végétariens, accompagnés d'une sauce légèrement pimenté.

8,50 €

Arepas de maïs

Trio de galettes de maïs, bœuf, oignons marinés à la betterave et mousse d'avocat.

9,50 €

Ceviche colombiano

Crevettes, avocat, mangue et oignons rouges marine dans une sauce légèrement pimentée (citron, orange, et sauce tomate).

11,00 €

Chicharron de poisson

Poisson pané croustillant, accompagné de bâtonnets de manioc frits et d'une délicieuse sauce chimichurri à l'ananas.

12,00 €

Tiradito



Fines lamelles de poisson cru, délicatement marinées dans une sauce leche de tigre (Aux sauce de fruit de la passion, coriandre, citron; ail, lait, lait de coco), accompagné de maïs grillée

14,00 €

PLATS

Colombiennes



Bandeja paisa

23,50 €

Haricots rouges, riz, banane plantain mûre, chorizo colombien, poitrine de porc, viande hachée, œuf, galette de maïs, et avocat.

Bandeja végétarienne

20,00 €

Haricots rouges, riz, banane plantain verte et mûre, œuf, avocat et salade.

Posta negra

24,00 €

Poitrine de bœuf mijotée pendant 3 heures dans un mélange aromatique de bière et d'épices, servie sur une purée crémeuse de manioc, nappée de sauce posta negra à base de panela.

Encocado de pescado y camaron

24,50 €

Poisson mijoté dans une sauce encocada (hogao, lait de coco, crème de lait et touche légère de piment) accompagné de riz, tostone et crevettes.

Peruvienens



Lomo saltado

23,00 €

Bœuf sauté au wok, oignons rouges, tomates, cébette, sauce soja, accompagné de frites maison et riz.

CEVICHES

Poissons marinés



Ceviche péruvien



(Aux choix)

23,00 €

Poisson mariné dans une sauce “leche de tigre” (citron, ail, coriandre, oignon rouge, lait, céleri), accompagné de maïs grillé, choclo & patate douce.

Ceviche caliente

23,50 €

Ceviche chaud revisité. Poisson mariné dans une sauce “leche de tigre à base de aji amarillo”, avocat fumé, maïs péruvien grillé, accompagné de banane plantain vert.

Ceviche carretillero



(Aux choix)

24,50 €


Poisson mariné dans une sauce « leche de tigre à base de piment rocoto » (citron, ail, coriandre, oignons rouge, lait, céleri, piment), accompagné de calamar croustillant, maïs grillé, maïs choclo péruvien et patate douce.

Suppléments:

2,50 €

Riz, tostones, aji, manioc ou chorizo.

DESSERTS



Combinado arroz con leche y mazamorra

7,50 €

Riz au lait colombien crémeux, nappé d'un coulis de maïs pourpre péruvien et agrémenté de morceaux d'ananas.

Tres leches

7,50 €

Génoise trempée dans une sauce colombienne "tres leches", rehaussé d'un coulis vibrant de mangue et fruit de la passion

Crème brûlée exotique

7,50 €

Crème brûlée onctueuse aux notes de fruits de la passion et rhum colombien

Fondant au chocolat

Fondant au chocolat noir, accompagné d'une boule de glace.

6,00 €



FOGATA LATINA
RESTAURANT



VINS

Rouge



Casa Solis (Chili) - Carmenere

28,00 €

Vin rouge chillien aux arômes de cassis, mûre et prune noire, avec de légères notes épicées et une finale souple et veloutée.

Mapu Réserve (Chili) - Carmenere

32,00 €

Vin rouge, intense & séduisant avec des arômes riches de fruits noirs mûrs & des notes épicées, soutenu par une structure élégante et des tanins veloutés.

Viento del sur (Argentine) - 100% Malbec

32,00 €

Charnu & fruité, arômes de prunes et de framboises avec des notes de vanille.

Blanc

Casa Solis (Chili) - Chardonnay

28,00 €

Chilli Chardonnay frais et gourmand, aux notes de citron et de fruits exotiques, avec une belle, vivacité en finale.

Vin aux notes de fleurs d'amandier et de fruits frais

Mapu Réserve (Chili) - Chardonnay

32,00 €

Vin élaboré à partir de raisins sélectionnés, saveurs de fruits blancs & exotiques. Équilibré & nuances toastées.

Rose

Excellence

22,00 €

PICHET

Cabernet Sauvignon	(Rouge)	12 cl	25cl	50cl
Chardonnay	(Blanc)	6,00 €	9,00 €	12,00 €
Cinsault	(Rosé)			
Vins chiliens rouges et blancs		(Au verre)	7,00€	

BIÈRES

Bière Colombienne

Agila, Club Colombia , Poker	6,00 €
Heineken	4,50 €

COCKTAILS

Mojito traditionnel 10,50 €

Cocktail à base de rhum blanc, citron vert, menthe, sucre de canne et eau pétillante.

Chicha sour 11,00 €

Pisco péruvien, chicha morada, jus citron vert, sirop sucre de canne blanc d'oeuf, cannelle

Pisco sour 10,50 €

Cocktail péruvien base de Pisco, jus de citron vert, sirop de canne et blanc d'oeuf.

Pisco sour maracuya 11,00 €

Cocktail péruvien base de Pisco, jus de citron vert, fruit de la passion, sirop de canne et blanc d'oeuf.

Fogata Aguardiente 11,00 €

Aguardiente Colombien, chicha morada, citron vert, sucre de canne.

Fogata Rhum 11,00 €

Rhum Colombien, passion, mangue et sucre de canne.

Refajo colombien 7,00 €

Cocktail populaire colombien, biere blonde, soda colombien frais, pétillant et légèrement sucré


DIGESTIFS

RHUM COLOMBIEN, AGUARDIENTE, PISCO	5,00 €
------------------------------------	--------

SOFTS

Eau pétillante (33cl)	3,00 €
Eau pétillante (1L)	6,00 €
Eau plate (1L)	5,50 €
Coca-cola (33cl)	3,50 €
Coca zéro (33cl)	3,50 €

JUS NATURELS

Lulo (Narangille)		
Guanabana (Corossol)		
Mora (Mûre)		
Maracuya (Fruit de la passion)		
Mango (Mangue)		
Guayaba (Goyave)		
		
	EAU	LAIT
	6,50 €	7,00 €

L' INSTANT COLOMBIEN

Expresso	2,50 €
Café allongé	2,50 €
Café au lait	3,00 €
Thé noir/fruits rouges/lulo	3,50 €
Tisane	3,00 €