



Entrées

Tostones

7,50€

Bananes plantain frites accompagné d'une sauce créole.

Empanadas

8€

Duo de chaussons de maïs fourré au bœuf et/ou poulet et/ou végétariens, accompagnés d'une sauce légèrement pimentée.

Arepas de Maïs

8€

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

Langostinos Enyucados

10€

Crevettes croustillantes enrobées de manioc, d'anis et de coco, accompagnées d'une sauce chimichurri à l'ananas.

Arepa de yuca

9€

Galette de manioc accompagnée de chorizos colombiens et d'une sauce chimichurri à l'ananas.



PLATS

Bandeja Paisa **23€**

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

Bandeja Végétarienne **20€**

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

Posta Negra **23€**

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€**

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

Arroz Chaufa **21€**

Riz sauté au wok avec poivrons rouges, carotte, cébette, pousses de soja, poulet, chorizo colombien et œuf.

Lomo Saltado **21€**

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



Ceviches

Céviche Péruvien 22€

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

Céviche Caliente 23€

Céviche chaud revisité, poisson mariné dans une sauce "leche de tigre", avocat fumé, maïs péruvien grillé, accompagné de banane plantain.

Suppléments 2,5€

Riz - Tostones - Manioc - Aji - Chorizo



Desserts

**Combinado arroz
con leche y mazamorra** **6€**

Dessert traditionnel alliant la douceur du riz cuit dans du lait à la délicieuse consistance de la mazamorra, sucré avec des touches de cannelle et servi comme un dessert réconfortant.

Quimbolito **6€**

Gâteau aux feuilles de bananier, sauce aux fruits de la passion et aux mûres.

Fondant au chocolat **5,5€**

Fondant au chocolat noir accompagné d'une boule de glace de vanille

Vins



Rouge

- Casillero del Diablo 75cl (Chili)- Cabernet Sauvignon** **31€**
Souple et concentré aux notes de cassis, cerise rouge et prune noire avec des touches de vanille, moka et café.
- Mapu Réserve 75cl (Chili)- Carmenere** **32€**
Vin rouge intense et séduisant, avec des arômes riches de fruits noirs mûrs et de notes épicées, soutenu par une structure élégante et des tanins veloutés.
- Viento Del Sur 75cl (Argentine) - 100% Malbec** **32€**
Charnu et fruité, arômes de prune et de framboise avec des notes de vanille.
- Kawin (Chili)- Cabernet Sauvignon** **27€**
Vin puissant aux notes de fruits rouges, prune. Fruité et tannique.

Blanc

- Casillero del Diablo 75cl(Chili) - Chardonnay** **30€**
Belle structure, complexe et savoureux aux notes de papaye et de pêche avec des touches de vanille et noisette grillée.
- Mapu Réserve 75cl(Chili)- Chardonnay** **32€**
Vin élaboré à partir de raisins sélectionnés, saveurs de fruits blancs et exotiques, équilibré et nuances toastées.
- Mesta 75cl (Espagne)- Organic tempranillo** **25€**
Arômes de fruits rouges, de romarin et d'une touche de réglisse. En bouche, le vin est vibrant et juteux. Persistant au palais, le vin est bien rond et sec en finale.

Rosé

- Grenache Cinsault (France) - Grenache** **22€**
Vin aux notes de fruits rouges avec une belle acidité franche et rafraichissante.



Vins au pichet

	25cl	50cl
Rouge Cabernet Sauvignon	8,50€	12€
Blanc Chardonnay	8,50€	12€
Rosé Cinsault	8,50€	12€

Vins au verre

Rouge Cabernet Sauvignon 12cl	5,50€
Blanc Chardonnay 12cl	5,50€
Rosé Cinsault 12cl	5,50€

Cocktails

Kir (vin blanc, crème de cassis ou fruit de la passion)	5.50€
Martini Blanc ou Rouge	8.50€
Mojito traditionnel	9€
Mojito Fruit de la Passion	9,50€
Fogata(rhum colombien ou eau de vie colombien, fruit de la passion , mangue, sucre de canne)	9,50€
Pisco Sour	9,50€

Bière

Club Colombia (Blonde)	6€
Cusquena (Blonde)	6€
Heineken	4.50€

Digestifs

Aguardiente (Eau-de-vie colombien)	5€
Rhum Colombien	5€
Pisco	5€



Softs

Coca-Cola 33cl	3,50€
Coca Zéro 33cl	3,50€
Postobon - Colombiana 50cl	4,50€
Postobon - Manzana 50cl	4,50€
Postobon - Uva 50cl	4,50€
Pony Malta 33cl	4,50€

Jus Naturels

	Eau	Lait
Lulo (Narangille)	6€	6.50€
Guanabana (Corossol)	6€	6.50€
Mora (Mûre)	6€	6.50€
Mango (Mangue)	6€	6.50€
Maracuya (Fruit de la Passion)	6€	6.50€
Guayaba (Goyave)	6€	6.50€

Eaux

Perrier 33cl	3€
Bouteille Badoit 1L	6€
Bouteille eau plate 1L	5.50€

Boissons Chaudes

Expresso	2.50€
Café allongé	3€
Café au lait	2.50€
Thé ou Tisane	3.50€
