

Les vins du Chili sont exceptionnels ! La situation géographique procure des conditions favorables au développement du vignoble chilien. Datant de la moitié du 16e siècle, le vignoble se compose de grands cépages européens tels que le cabernet-sauvignon, le merlot, le sémillon ou le sauvignon. La région vitivinicole du Chili est étendue entre les degrés 30 et 40 de latitude sud et inclut treize vallées différentes avec ses caractéristiques et ses vins propres. La route du vin, ses vignobles et ses domaines d'immense beauté naturelle pour produire cet exquis vin Chilien apprécié dans le monde entier.

Vigne San Pedro

Sideral de Altair	60,00
Altair	110,00

Vigne Santa Rita

Los 120 : Cab Sauv	21,00
Los 120 : Rose Cab Sauv	20,00
Medalla Real	28,00
Floresta Sauv Blanc	35,00
Triple C (Cabernet Sauv, Cab Franc, Carménere)	50,00

Vigne Viu Manent

Reserva Cabernet Sauvignon	21,00
----------------------------	-------

Vigne Terra Mater

Merlot 2003	22,00
Sangiovese 2004	22,00

Vigne Lagar de Bezana

Aguacero Cab Sauv Reserva	22,00
Syrah Gran Reserva	40,00

Vigne Lapostolle

Tanao Rouge	28,00
Clos Apalta	95,00

Hereu EXCLUSIVO TDF

Syrah, Malbec, Carignan	40,00
-------------------------	-------

Vigne Falernia

Alta Tierra Syrah 2002	40,00
------------------------	-------

Cousiño Macul

Finis Terrae 2002	42,00
Antiguas Reservas	25,00

Vigne Carta Vieja

Classic Merlot	16,00
Classic Cab Sauv	16,00
Classic Chardonnay	17,00

Vigne Cremaschi Furlotti

Reserva Carmenere 2005	28,50
Carmenère 2005	18,50

Vigne San Esteban

In Situ WMS Cab Sauv 2005	22,50
In Situ WMS Carmenère 2005	22,50
In Situ WMS Syrah 2006	22,50
SEV Cab Sauv	16,50
Reserva In Situ Orgánico	18,50
Rio Alto Carmenère Reserva 2003	19,50

Vigne Villard Expression

Pinot Noir Reserva	24,00
--------------------	-------

Vigne Carmen

Classic Carmenere	19,00
Reserva Cabernet Sauvignon 2006	25,00
Reserva Cab.Sauv. Carmenere	28,00
Reserva Syrah Cab.Sauv.	25,00
Reserva Syrah	25,00

Vigne Odfjell

Babor Cabernet Sauvignon	19,50
Orzada Carignan 2003	28,00

Vigne Via Wines

Cascada Merlot Cab. Sauv	16,50
Oveja Negra Syrah Cabernet	18,50
Oveja Negra Chardonnay Viognier	18,50
Chilcas Cab Franc	25,00
Chilcas Pinot Noir	25,00

Vigne Santa Cruz

Chaman Carmenere Cab Sauv.	19,50
----------------------------	-------

Vigne Perez Cruz

Reserve Cab Sauv.	21,00
Reserve Cot Limited Edition	27,00
Liguai	45,00

Vigne Espiritu de Chile

Reserva Cabernet Sauv. 2005 25,00

Vigne Montes

Classic Cab Sauv. 25,00

Alpha Cab Sauv. 2004 35,00

Pinot Noir Limited Selection 22,00

Alpha Syrah 35,00

Alpha Chardonnay 35,00

Vigne Von Siebenthal

Parcela 7 28,00

Le vin maison

Bouteille 15,00

½ pichet 10,00

¼ pichet 6,00

Verre 3,50

Vigne Concha y Toro

Frontera Cab Sauv	16,50
Casillero del Diablo Merlot	19,00
Trio Merlot Carm Cab Sauv	21,00
Maycas Cab Sauv	25,00
Maycas Syrah	25,00
Terrunyo Carmenère 2000	34,00
Marqués de Casa Concha C.Sauv	28,00
Marqués de Casa Concha Syrah	28,00
Don Melchor Cab Sauv.	80,00
Almaviva	120,00

Vigne Ravanal

Sauv Blanc 2007	15,50
Cab Sauv 2006	15,00
Carmenère 2006	15,00
Reserve Carmenère 2005	20,00

Vigne Portal del Alto

Gran Reserva	
Syrah	18,50
Cabernet Sauvignon	18,50
Carmenère	18,50

Vigne Undurraga

Pinot Noir Cabernet Sauvignon	19,00
-------------------------------	-------

Vigne Tarapacá

Reserva Cabernet Sauvignon	19,50
Champenoise Chardonnay	35,00

Vigne Indomita

Selection Carmenère	19,00
Polero Cab Sauv	17,00
Polero Sauv Blanc	17,00

Vigne Punto Alto

Cabernet Sauv. Sierra Negra	28,00
-----------------------------	-------

Vigne Neyen

Espíritu de Apalta	85,00
--------------------	-------

Vigne Tierra del Fuego

Carmenère 2005	18,50
Cabernet Sauvignon 2005	18,50

Boissons

Punch

Borgoña (Vin, fruits, glaçon)

Kir (Vin blanc, liqueur de cassis)

Vermouth

Pisco sour (Pisco, jus de citron, glaçon)

Pisco on the rocks (Pisco ecorse de citron, glaçon)

Margarita (Tequila, triple sec, jus de citron, glaçon, sel)

Tom Collins (Gin, citron, Perrier, glaçon)

Mojito (Rhum, menthe, Perrier, glaçon)

Cajpirinka (Cachaça, citron, glaçon)

Digestifs

*Pisco, Rhum, Cachaça, Aguardiente
Mezcal, Tequila, Poire*

Bières

Corona

Heineken

Jugos de pulpa de fruta (Jus de fruits naturels...)

Café, Déca, Té, Boldo

Café Sheackeratto, Mate

**Tierra
del
FUEGO**

Menu 25e

Entrée + Plat + Dessert

Entrées

Empanadas fritas
Chausson à la viande et au fromage

Ceviche
Cabillaud mariné au jus de citron avec toast à l'ail

Plats

Pollo al Cognac
Poulet au Cognac, Riz et Banane plantain

Chili con Carne
Haricots rouges, Chorizo, Lardons, Viande hachée et Riz

Dessert du Jour

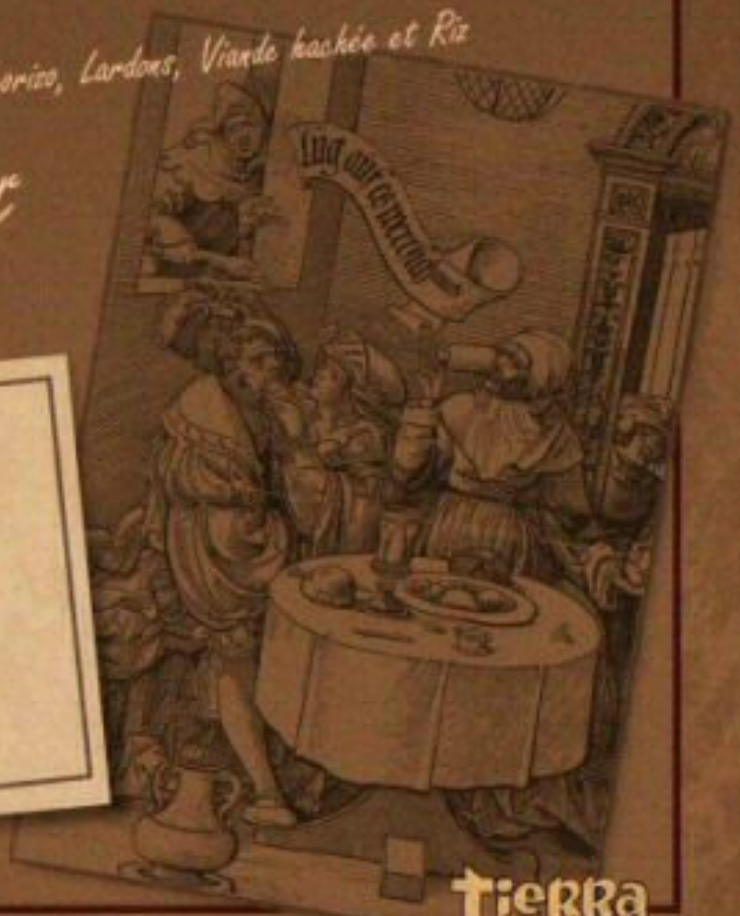
Garnitures extra

Frites - Riz - Maïs

Banane Plantain

Arepas

Galette de Maïs au fromage



Tierra
del
FUEGO

A la Carte

Entrées 7€

Camarones al Pil Pil

Crevettes chaudés, Sauce à l'Ail

Salades Fraicheur

Salade, Tomates, Mozzarella

Empanada de Horno

Chausson à la Viande, Cuit au Four

Empanadas Fritas

À la Boeuf et au Fromage

Ceviche con Arepas

Cabillaud mariné au Citron et Gallette de Maïs aux Fromages

Palta Reina

Avocat, Crevettes, Sauce Tierra del Fuego

Plats 15€

Cazuela de Vacuno

Pot au feu de boeuf, Pommes de Terre, Maïs, Haricots Verts et Poitiron

Pavé de Boeuf a lo Pobre

Pavé, Frites, Salade de Tomato, Oeuf au Plat

Picada

Boeuf, Poulet, Porc, Legumes, Banane Plantain, Arepa, Salade

Pastel de Choclo

Parée de Maïs Gratinée au Basilic, Boeuf haché, Poulet, Oeuf, Oignon

Pescado con Leche de Coco

Filet de Cabillaud en Sauce au Lait de Coco, Tomato, Riz et Banane Plantain

Pescado Frito

Poisson frit et Garniture

Desserts

Torta del Día

Gâteau du Jour

Ensalada de Frutas

Salade de Fruits

Mousse de Mango

**Tierra
del
Fuego**