

Colombie



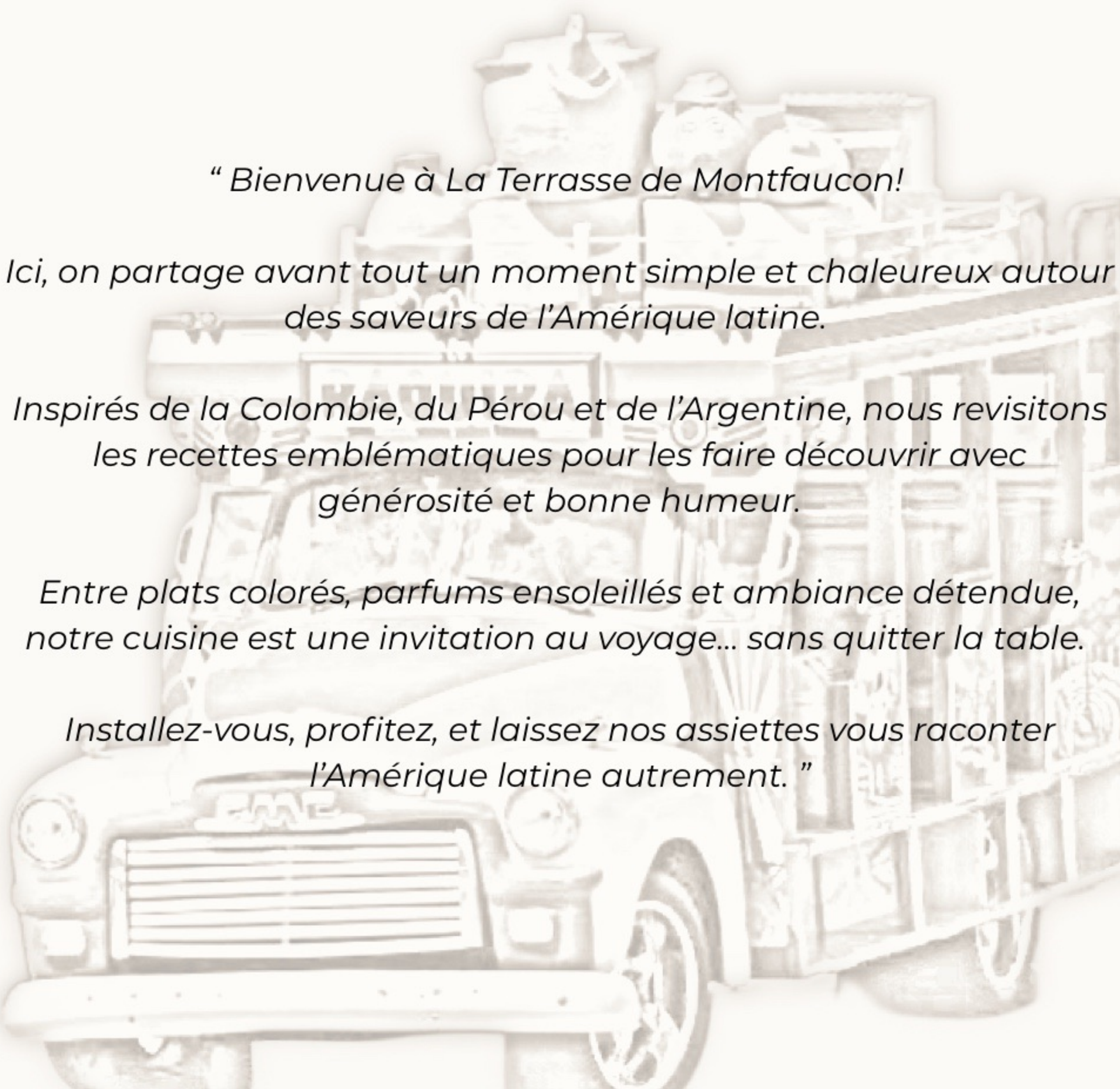
LA TERRASSE



De Montfaucon

Argentine

Pérou



“ Bienvenue à La Terrasse de Montfaucon!

*Ici, on partage avant tout un moment simple et chaleureux autour
des saveurs de l'Amérique latine.*

*Inspirés de la Colombie, du Pérou et de l'Argentine, nous revisitons
les recettes emblématiques pour les faire découvrir avec
générosité et bonne humeur.*

*Entre plats colorés, parfums ensoleillés et ambiance détendue,
notre cuisine est une invitation au voyage... sans quitter la table.*

*Installez-vous, profitez, et laissez nos assiettes vous raconter
l'Amérique latine autrement. ”*





Entrées



Trio de Arepas “Tres Carnes”

10€50

Assortiment de galettes de maïs garnies de canard effiloché fumé, de poulet et de bœuf sauce hogao, nappé d'un guacamole maison.

Canoa de Plátano & Pato Effiloché

10€50

Banane plantain caramélisé, délicatement garnie de canard effiloché fumé, guacamole maison et mozzarella fondue.

Tiradito de Salmón

12€50

Saumon fumé sur une leche de tigre au lait de coco, citronnelle et fruit de la passion accompagné d'avocat fumé, patate douce, mangue, raisin et chulpi croquant.

Céviche Colombiano

12€50

Crevettes marinées au citron vert et dans une sauce tropicale accompagné d'une fines juliennes d'oignon rouge, poivron, coriandre fraîche et de mangue. L'ensemble est servi avec un tostone (plantain vert frit).

Afin de vous garantir la meilleure qualité, certains plats peuvent manquer selon les arrivages et la demande.



Viandes

Churrasco

25€50

Entrecôte flambée, servie avec un chimichurri maison (herbes fraîches et d'agrumes) accompagné de pommes de terre frites, salade tropicale aux notes exotiques.

Lomo Saltado

25€00

Le Lomo Saltado associe de tendres morceaux de bœuf sautés au wok avec des oignons rouges et des poivrons rouges. Enrobé d'une sauce soja parfumée, ce plat généreux est servi avec des pommes de terre frites croustillantes et un riz blanc, pour un équilibre parfait entre saveurs et textures.

Bandeja Paisa

25€00

Assiette généreuse et traditionnelle colombienne, composée de chicharrón (poitrine de porc), chorizo et canard effiloché fumé à la sauce hogao accompagnée d'un œuf au plat, haricots rouges mijotés, riz, avocat, tajadas de plantain mûre et arepa de maïs maison.

Suprema à la Huancaína

24€00

Filet de poulet tendre nappé d'une sauce huancaína crémeuse et légèrement relevée. Accompagné de pommes de terre fondantes, œuf dur, olives noires, parmesan râpé, noix croquantes et une touche de coriandre fraîche. Une harmonie de textures et saveurs typique du Pérou.

Poisson

Encocao de Pescado

25€00

Perche délicatement saisie dans une leche de coco, Hogao. Accompagnée d'avocat fumé, patate douce fondante, mote tendre, chulpi croquant et riz, pour un plat réinventé mêlant textures et aux saveurs Colombienne et Péruvienne avec modernité.

Végétarien

Bandeja Végétarienne

24€00

Assiette généreuse et colorée composée de haricots rouges mijotés, tajada de plantain mûre, tostone de plantain vert crouillant et arepa de maïs maison. Accompagnée d'un œuf au plat, guacamole maison, salade aux saveurs tropicales et riz.



Desserts

Crème Brulée au rhum Cubain

8€50

Moelleux au chocolat

10€50

Natilla Colombienne

Flan traditionnel colombien à base de maïs, lait et de panela, délicatement parfumé à la cannelle, à la texture ferme et fondante.

8€50

Soufflé glacé Coco Mangue

Un dessert frais et exotique, aux saveurs tropicales à la texture légère et aérienne.

10€50



Afin de vous garantir la meilleure qualité, certains plats peuvent manquer selon les arrivages et la demande.

