



L'EMPANADERÍA  
METS ET VINS SUD-AMÉRICAINS

### ENTRADAS/A PARTAGER

<i>Pão de queijo (Brésil)</i> <i>Gougères à l'emmental, farine de tapioca, aji</i>	5
<i>Papa Rellena (Bolivie)</i> <i>Croquette de purée de PDT, charolaise FR hachée, oignons rouges, haricots rouges</i>	7
<i>Gravelax de truite (Pérou)</i> <i>Truite Arc-en-ciel d'Isère marinée aux agrumes et aji sur pain de campagne</i>	8
<b>EMPANADAS (Argentine)</b>	
<i>I Jamón y queso</i>	3,50
<i>Comté AOC affiné 8mois et jambon supérieur cuit au torchon</i>	
<i>II Clásica</i>	3,50
<i>Viande de bœuf hachée (charolaise FR), choclo, oignons rouges, haricots rouges</i>	
<i>III La Vegetariana</i>	3,50
<i>Fondue de poireaux, crème de parmesan et shitake</i>	
<i>IV Especial</i>	3,50
<i>Raaôût de chorizo. comté AOC et pommes de terre.</i>	

### PLATOS DE FONDO

<i>Ceviche Tradicional</i>	14,50
<i>Truite Arc-en-ciel, patate douce, choclo, oignons rouges, coriandre, leche de tigre</i>	
<i>Quinotto</i>	19,50
<i>Risotto de quinoa blanc, radis noir et parmesan en morceaux et en tuile, shitake poêlés</i>	
<i>Feijoada</i>	22,50
<i>Mijotée de porc FR, haricots noirs, coulis de chou rouge, riz, agrumes, farofa</i>	
<i>Aji de gallina</i>	23,50
<i>Ballotine de poulet FR farci à la tapenade d'olives noires, pomme paillason, riz, piment et œuf façon piperade, sauce aji amarillo</i>	

### POSTRES

<i>Dessert du moment</i>	7
<i>Suspiro a la limeña façon éclair</i>	8
<i>Crème pâtissière vanille, noisettes, meringue suisse, citron vert</i>	
<i>Moelleux au chocolat</i>	8
<i>Chocolat du Pérou</i>	