



La

RECOLETA ©

Restaurant Argentín

VINS AU VERRE

LES BULLES

		VERRE 12cl	50cl
COUPE DE CHAMPAGNE Brut Chardonnay	Reims	12€	
COUPE DE PETILLANT ARGENTIN	Argentine	8€	
COUPE DE AMALAYA Sparkling Torrontes	Argentine	8€	

VINS ROSES

FINCA EL ORIGEN Malbec Rosé	2019 Mendoza	7€	24€
-----------------------------	--------------	----	-----

VINS BLANCS

ETCHART Torrontes	2019 Salta	6€	22€
BOUSQUET BIO Chardonnay	2020 Mendoza	7€	24€
M.RICCITELLI Chardonnay	2020 Mendoza	9€	35€
LA PRIMERA REVANCHA Chenin blanc	2020 Mendoza	8€	25€
M.RICCITELLI Semillon, servi au Coravin	2020 Mendoza	13€	50€

VINS ROUGES

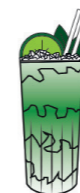
« Les 4 Fantastiques »

TRAPICHE SV ORELLANA Malbec	2013 Mendoza	14€	53€
M.RICCITELLI Trousseau	2018 Mendoza	12€	45€
ALFA CRUX Assemblage	2018 Mendoza	14€	53€
A LISA Malbec	2016 Patagonie	12€	45€

Reserva de la Casa

BOUSQUET BIO Malbec	2019 Mendoza	6€	22€
AMALAYA Malbec	2018 Mendoza	6€	22€
TRAPICHE Oak Cask Malbec	2020 Mendoza	9€	35€
ANIELLO 006 Pinot Noir	2019 Patagonie	8€	25€
CLOS DE LOS SIETE Malbec	2017 Mendoza	9€	35€
RUTINI Cabernet Malbec	2018 Valle de Uco	10€	38€

LES COCKTAILS CLASICOS 12€



MOJITO
Rhum
Menthe Fraîche
Citron Vert
Perrier



MALBEC GIN
Gin Argentin au
Malbec
Citron Jaune
Tonic



PISCO SOUR
Pisco
Citron Jaune
Sucre
Blanc d'Oeuf



MEZCALITA
Mezcal
Triple sec
Citron vert
Sucre



**APEROL
SPRITZ**
Aperol
Petillant Argentin
Orange



MOSCOW MULE
Vodka
Citron Vert
Angostura
Ginger Beer



CAÏPI..
Cachaça ou Vodka
Citron Vert
Sucre



NEGRONI
Gin
Campari
Vertmouth Rouge
Angostura



PIÑA COLADA
Rhum
Liqueur Coco
Glace Coco
Jus d'Ananas

LA FORMULE DEJEUNER

du Lundi au Vendredi, hors jours fériés

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT 21€

ENTREE + PLAT + DESSERT 25€

- ENTREES -

GAZPACHO

Gaspacho Andalou, ricotta au siphon

EMPANADAS DE CARNE

Duo de chausson farcis à la viande de Boeuf Argentin

- PLATS -

PLATO DEL DIA

Plat du jour à l'ardoise

CHURRASCO

Rumsteack d'Uruguay, jus maison & pommes Charlottes frites

- LA SUGGESTION DU CHEF -

Hors formule

CHIVITO 19€

Rumsteack Argentin, gouda à la truffe, jambon Serrano, oignons confits, oeuf au plat, sucrine, mayonnaise au raifort & piment vert

- DESSERTS -

POSTRE DEL DIA

Dessert du jour à l'ardoise

FLAN CON DULCE DE LECHE

Crème caramel à la confiture de lait & amandes éfilées

CAFE GOURMAND 10€

Hors formule

- Entradas -

EMPANADAS DE CARNE

Duo de chaussons farcis à la viande de Boeuf Argentin

9€

BURRATA Y TOMATES

Burrata, tomates Marmandes, sablé au parmesan & pesto

12€

LA PROVOLETA

Fromage provolone doux grillé à la plancha, chimichurri

11€

CEVICHE

Ceviche de Daurade, leche de trigre, coriandre & pickles

14€

PULPO

Poulpe grillé à la plancha, salsa criolla, purée de patate douce & herbes fraîches

13€

JAMON SERRANO

80g de Jambon Serrano fumé au bois de chêne, 24 mois d'affinage

14€

QUESO CON TRUFA

80g de Gouda à la truffe noire

16€

CECINA DE BUEY

80g Jambon de boeuf de Galice 24 mois d'affinage, huile d'olive, citron & poivre

18€

prix net en euros - taxes et service compris - la maison n'accepte pas les chèques - cb à partir de 10€
les ticket restaurants ne sont pas acceptés le soir.
l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération

- Principales -

CEVICHE <i>Ceviche de Daurade, leche de trigre, coriandre, pickles & garniture au choix</i>	25€
TARTARE RECOLETA <i>Filet de Boeuf Argentin coupé au couteau, tomates séchées, parmesan, olives noires, pesto & cebettes</i>	24€
PULPO <i>Poulpe grillé à la plancha, salsa criolla, purée de patate douce & herbes fraîches</i>	26€
BIFE DE CHORIZO <i>Le fameux Faux Filet Argentin «Corte Mar del Plata», garniture au choix</i>	26€
OJO DE BIFE <i>La classique Entrecôte Argentine, garniture au choix</i>	32€
BIFE DE LOMO <i>Filet de Boeuf Argentin, extra tendre & fondant, garniture au choix</i>	35€

- Les planches pour 2 -

La maison vous recommande une cuisson saignante

LA PARILLADA <i>Entrecôte Argentine 300g, boudin noir, rognons de veau, chorizo Argentin, ris d'agneau grillés, sucrine & humita</i>	60€
«BABY BEEF» <i>Entrecôte Argentine 2pers (env. 600g), garniture au choix</i>	64€
«LOMO PARA TODOS» <i>Filet de Boeuf argentin 2 pers (env. 500g), garniture au choix</i>	70€

GARNITURE AU CHOIX 6€

PAPAS Pommes Charlottes frites
HUMINTA Purée de maïs
BATATA Purée de Patate Douce

VEGETALES Poêlée de légumes de saison
ENSALADA Sucrine, tomates séchées, pickles d'oignons rouges & ciboulette

- Postres -

BUDIN DE PAN <i>Brioche façon «pain perdu», crème légère au Dulce de Leche & noisettes caramélisées</i>	12€
FLAN CON DULCE DE LECHE <i>Crème caramel à la confiture de lait & amandes éfilées</i>	9€
FRESAS <i>Tartare de fraises fraîches, crumble, glace yahourt & coulis de fruits rouges</i>	12€
LA PROFITEROLE DU CHEF <i>Chou «maison», glace de Dulce de Leche, amandes éfilées & son véritable chocolat chaud</i>	12€
CAFE OU THE GOURMAND <i>Mignardises du Chef !</i>	10€

HELADOS

1 BOULE 4€
2 BOULES 7€
3 BOULES 9€

dulce de leche - vanille - chocolat
yogurt - passion - fraise

prix net en euros - taxes et service compris - la maison n'accepte pas les chèques - cb à partir de 10€
les ticket restaurants ne sont pas acceptés le soir.
l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération

CHAMPAGNES & ESPUMANTES

SELOSSE PAJON «Sacre Blanc» Blanc de Blancs, Grand Cru Avize	France	70€
FIOL Prosecco	Italie	39€
BOUSQUET Brut, Chardonnay Pinot Noir	Argentine	39€
AMALAYA Sparkling Torrontes	Argentine	39€

VINS ROSES

DIAMANDES «Perlita» Malbec Rosé	2020 Mendoza	30€
FINCA EL ORIGEN Malbec Rosé	2019 Mendoza	30€

VINS BLANCS

AMALAYA Torrontes Riesling	2019 Salta	32€
ETCHART Torrontes	2020 Salta	32€
BOUSQUET Bio Chardonnay	2020 Mendoza	34€
LA PRIMERA REVANCHA Chenin Blanc	2019 Mendoza	39€
CATALPA Chardonnay	2019 Valle de Uco	48€
M.RICCITELLI Chardonnay, Sobre Suelos Calcareos ♥	2019 Valle de Uco	54€
ATAMISQUE Gran Reserva Chardonnay	2018 Valle de Uco	69€
M.RICCITELLI «Old Vines from Patagonia» 100% Semillon	2018 Patagonie	72€
M.RICCITELLI «Old Vines from Patagonia» 100% Chenin Blanc	2020 Patagonie	72€
TRAPICHE Chardonnay	2020 Mendoza	74€

LA CAVE DU PATRON

Découverte des vins d'ailleurs

VENTOLERA Syrah	2017 Leyda Valley, Chili	78€
RITUAL Syrah «Alacaparral Block»	2015 Casablanca Valley, Chili	78€
ODJFELL ORZADA Carignan Bio	2016 Valle del Maule, Chili	45€
LAPOSTOLLE Cuvée Alexandre Carménere	2015 Leyda Valley, Chili	50€
EL INCIDENTE Carménere ♥	2015 Valle de Colchagua, Chili	89€
LE PETIT CLOS Carménere Assemblé	2015 Valle de Apalta, Chili	78€
VILLARD Syrah (voir ancienne carte)	2017 Leyda Valley, Chili	78€

PISANO – Rio de los pajaros Tannat Syrah Viognier ♥	2016 Uruguay	42€
PISANO – Rio de los pajaros Pinot Noir	2017 Uruguay	42€
PISANO – RPF Tannat Reserva	2015 Uruguay	48€

PASSION DE LOS ANDES Petit Verdo Resevera	2017 Mendoza	42€
ALTOS LAS HORMIGAS Malbec Reserva	2017 Mendoza	38€
CARMELO PATTI Malbec	2013 Mendoza	65€

VINS ROUGES ARGENTINS

VARIETAL- Souples, Légers, Fruités

BOUSQUET bio Malbec	2019	Mendoza	30€
CASARENA 505 Esencia Malbec	2018	Mendoza	32€
DIAMANDES «Perlita» Malbec Syrah	2020	Mendoza	34€
SERBAL Malbec	2020	Valle de Uco	36€
ESENCIAS DE LA TIERRA Tinto de Criollas (Pais) Bio	2018	Mendoza	37€
AMALAYA Blend Malbec ♥	2019	Salta	38€
TRAPICHE Oak Cask Malbec	2019	Mendoza	38€

RESERVA - Structurés, Charnus, Fruits mûrs

TRAPICHE Broquel Malbec	2018	Mendoza	42€
CLOS DE LOS SIETE Malbec ♥	2018	Mendoza	49€
CATALPA Malbec	2017	Valle de Uco	50€
CUVELIER LOS ANDES «colleccion» Blend	2015	Valle de Uco	58€
RUTINI Cabernet Malbec	2018	Mendoza	58€

VINO DE ALTURA VALLE CALCHAQUI - Salta

COLOME Lote Especial Tannat, 1700m d'altitude	2015	Salta	52€
COLOME Lote Especial Bonarda 1700m d'altitude ♥	2014	Salta	52€
COLOME Lote Especial Syrah 2300m d'altitude	2019	Salta	52€
COLOME Lote Especial Malbec 2600m d'altitude	2018	Salta	52€

GRAN REVERVA - Puissants & Charpentés

ATAMISQUE Cabernet Sauvignon	2017	Mendoza	54€
ATAMISQUE Malbec	2017	Mendoza	62€
EL ENEMIGO Malbec	2016	Mendoza	68€
CASARENA Owen's Vineyard Cabernet Sauvignon ♥	2015	Mendoza	74€
ATAMISQUE Assemblage	2016	Mendoza	74€

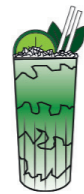
LA PATAGONIE

ANIELLO 006 Pinot Noir	2019	Rio Negro	37€
ANIELLO SOIL Pinot Noir	2017	Rio Negro	58€
ANIELLO Trousseau, Parcela plantada en 1932	2015	Rio Negro	69€
M.RICCITELLI «Old Vines from Patagonia» Trousseau ♥♥	2019	Rio Negro	69€
A LISA Bodega Noemia Malbec	2016	Rio Negro	72€
J.ALBERTO Bodega Noemia Malbec	2015	Rio Negro	92€
NOEMIA Bodega Noemia Malbec	2015	Rio Negro	170€
CHACRA Cuvée 55 Pinot Noir	2015	Rio Negro	98€
CHACRA Cuvée 32 Pinot Noir	2014	Rio Negro	145€

Les Grands Crus Argentins

ALMA NEGRA Malbec	2016	Mendoza	78€
FINCA LA ESCUELA La Piedra Single Vineyard Malbec, La piedra provient de raisins cultivés dans une parcelle de sol rocailleux à forte teneur en calcaire, qui produit un Malbec aux arômes d'épices, de fruits rouges frais et une note minérale en bouche	2014	Mendoza	82€
ALFA CRUX Blend Tempranillo, Malbec, Syrah & Cabernet Sauvignon	2010	Mendoza	89€
M.RICCITELLI «Viños Viñedos en pie franco» Malbec	2016	Mendoza	68€
M.RICCITELLI «Viñedos de Montaña» Cabernet Franc	2016	Mendoza	68€
CUVELIER LOS ANDES Grand Vin 70% Malbec, 10% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah, 5% Petit Verdot Elevage 100% en barriques de chêne Français pendant 18mois. Un nez complexe et expressif du mûre, relevé par un côté minéral. Le vin est flatteur en bouche. Il offre une manière velouté et des tannins ronds. Sa finale est persistante	2009	Mendoza	120€
BEMBERG - La Literna Microterroir, Malbec	2013	Mendoza	135€
TRAPICHE - Iscay Malbec, Cabernet Franc	2014	Mendoza	135€
TRAPICHE - Terroire Series Malbec de Orellana	2013	Mendoza	89€
TRAPICHE - Terroire Series Malbec de J.Miralles	2008	Mendoza	150€
TRAPICHE - Terroire Series Malbec de Domingo F. Sarmiento Single Vineyard Malbec 100% de la Consulta. Malbec rouge profond avec des reflets noirs qui affiche de arômes de prune et de cerise et fruits noirs avec des notes balsamiques fraîches et légèrement mentholées. La bouche est juteuse et sucrée avec des notes de chocolat. Finale longue avec des concentrés et des tanins veloutés	2009	Mendoza	150€
TAPIZ - Las Notas de Jean Claude 91% Merlot, 3,5% Petit Verdot, 2,5% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc	2012	Luján de Cuyo	170€
FELIPE RUTINI Assemblage 50% cabernet sauvignon, 30% merlot, 20% malbec Elevage 24 mois en barriques de chêne français neufs. Arômes expressifs de fruits mûrs et intense, de cerises, fraises & prunes, sur des notes de cacao, tabac, cuir & chocolat noir. Une belle profondeur et belle concentration, équilibré par des tanins élégants et soyeux	2012	Valle de Uco	170€
CHEVAL DES ANDES Malbec	2017	Mendoza	158€
LAPOSTOLLE - Clos Apalta Carménère Assemblé - 71% Carménère, 18% Cabernet Sauvignon, 11% Merlot. Elevé pendant 24 mois en fûts de chêne français. Nez intense et complexe, arômes d'épices, de fruits noirs, notes herbacées. Bouche élégante, équilibrée, tanins veloutés et très longue fin de bouche	2014	Apalta	168€

LES MOCKTAILS 8€



VIRGIN MOJITO
Menthe Fraîche
Perrier
Citron Vert
Sucre



DETOX MATE
Concombre
Menthe Fraîche
Citron Vert
Mate



CITRONNADE
Fait maison
Avec ou sans
sucre



GINGER LIMONADE
Citron Vert
Menthe Fraîche
Sucre
Ginger Beer

LES BOISSONS FRAICHES

THONON 75cl	7€
CHATELDON 75cl	7€
PERRIER 33cl	5€
GINGER BEER 20cl	5€
COCA COLA 33cl	5€
COCA COLA ZERO 33cl	5€
JUS ALAIN MILLIAT 33cl	7€

LES BOISSONS CHAUDES

CAFE	2,7€
DECA	2,7€
CAFE / DECA ALLONGE	2,7€
DOUBLE CAFE	5€
DOUBLE DECA	5€
CAFE CREME	5€
CAPPUCCINO	5€
THE	5€
INFUSION	5€

RHUMS 4cl

RHUM AGRICOLE

HSE *Martinique* 10€

RHUMS TRADITIONNELS

KRAKEN *Iles Vierges* 10€
DIPLOMATICO *Exclusiva Reserva Venezuela* 10€
MOUNT GAY *Black Barrel Barbade* 12€
SANTA TERESA *Solera 1796 Venezuela* 12€
ZACAPA *Solera 23 Guatemala* 17€
ZACAPA XO *Guatemala* 22€

El Pasador de Oro

DEGUSTATION EL PASADOR DE ORO 3 x 2 cl 17€

EL PASADOR DE ORO - XO 10€
*Le rhum XO du Guatemala
Onctuosité, équilibre & élégance*

EL PASADOR DE ORO - Gran Reserva 12€
*Le rhum d'exception du Guatemala
Equilibre, puissance & rondeur*

EL PASADOR DE ORO - 52 12€
*L'authenticité du Guatemala à l'état pur
Fruité, intensité, puissance & longueur*

WHISKY 4cl

BUFFALO TRACE *10 ans Bourbon, Kentucky* 9€
BULLEIT BOURBON *Bourbon, Kentucky* 10€

JOHNNY WALKER *Black Label Ecosse* 9€
JOHNNY WALKER *Red Label Ecosse*

8€

SPRINGBANK 10 *Single Malt Ecosse* 12€

TALISKER *Ecosse* 12€

NIKKA *From The Barrel Japon* 13€

LAGAVULIN *16 ans Ecosse* 14€

OBAN *Little Bay Ecosse* 14€

ARDBEG 10 *Tourbé Ecosse* 14€

BELLEVOYE

WHISKY DE FRANCE

DEGUSTATION DE WHISKY BELLEVOYE 4 x 2 cl 19€

BELLEVOYE BLEU *Finition Grain Fin* 9€
*La signature du style Bellevoye
Equilibre, élégance, rondeur et complexité aromatique*

BELLEVOYE BLANC *Finition Sauternes* 10€
*Le whisky de France affiné en fut de Sauternes
Charmeur, généreux, suave et frais*

BELLEVOYE ROUGE *Finition Grand Cru* 12€
*Le whisky de France affiné en fut de Saint Emillion
Equilibre, élégance, fruit et longueur*

BELLEVOYE NOIR *Édition Tourbé* 12€
*Complexité, volume et équilibre
Production très faible permettant une sélection barrique des
meilleurs whisky*

TEQUILA 4cl

JOSE CUERVO *Resposado* Mexique 8€

VODKA 4cl

NIKKA *Coffey Vodka* Mexique 8€

LIQUEURS & EAUX DE VIE 4cl

POIRE WILLIAM'S	7€
AMARETTO	7€
LIMONCELLO	7€
MANZANA	7€
GET 27 / GET 31	7€
FERNET BRANCA <i>Supplément coca +2,50€</i>	7,5€
FERNET BRANCA MENTA	7,5€
TIO PEPE	7,5€

EAUX DE VIE D'EXCEPTION

CAPOVILLA *Grappa Tabacco* 21€

COGNAC 4cl

ABK6 *VSOP Grand Cru* Multicrus 12€

LEYRAT *VSOP Reserva* Fins Bois 12€

LE REVISEUR *VS* Petite Champagne 8€

LE REVISEUR *VSOP* Petite Champagne 10€

LE REVISEUR *XO* Petite Champagne 15€

HENNESSY *XO* Charente 25€

DEGUSTATION DE COGNACS 3x2cl 17€

GIN 4cl

HENDRICKS 9€

CITADELLE 10€

HIBLING *Malbec Gin* 10€

TANQUERAY TEN 10€

NIKKA *Coffey Gin* 10€