



caminito

BISTRO ARGENTIN

TAPAS

CHORIZO DE BUEY

60g de Chorizo ibérique de boeuf

QUESO CON TRUFA

100g de Gouda à la truffe noire

JAMON MATANZA

60g de Jambon de truie Matanza

EMPANADAS DE CARNE

Duo de chaussons farcis à la viande de boeuf Argentin

EMPANADAS VEGGIE

Duo de chaussons farcis à la fondue de poireaux, noisettes, brousse de brebis & miel

PROVOLETA

Fromage provolone doux grillé à la plancha & origan

TOPINAMBUR & CHIRIVIA

Topinambours & panais rôtis, beurre de fanes de radis & chips de marron

CERDO

Samoussa de joue de cochon ibérique bellota, sauce aigre douce au miel & soja

CALAMARES

Seiche à la plancha, salsa de vegetales fumado

CEVICHE

Ceviche de Sérieole, marinère de moules au ponzu, pickles de moules & ciboulette Thai

9€

12€

9€

8€

8€

10€

10€

11€

12€

12€

PRINCIPALES

CHIVITO

Pain Burger, rumsteck grillé, mayonnaise, oignons confits, gouda à la truffe, jambon Serrano, sucrine, piment vert, oeuf au plat & frites

CERDO

Joue de cochon ibérique bellota braisée au malbec, écrasé de pommes de terre à l'échalote, noisette torréfiées & figues rôties

PESCADO DEL VERANO

Lotte rôtie au lard al peppe nero, bisque d'étrilles, pommes de terre safranées, petits navets & fenouil

BIFE DE CHORIZO

Faux Filet de Boeuf Argentin «Corte Mar del Plata» 250g, sauce chimichurri & pommes Charlotte

OJO DE BIFE

Noix d'Entrecôte Argentine 300g, sauce chimichurri & pommes Charlotte

BIFE DE LOMO

Coeur de Filet de boeuf Argentin grillé, purée de pommes de terre vitelotte, courgettes marinées, sauce béarnaise & chimichurri.

21€

24€

25€

26€

30€

32€

BABY BEEF 60€

Noix d'Entrecôte Argentine 600g, sauce chimichurri & pommes Charlotte

POSTRES

PANNA COTTA DE DULCE DE LECHE

Panna Cotta au Dulce de Leche, noisettes caramélisées & zestes de citron vert

CLAFOUTIS

Clafoutis aux mirabelles & chantilly aux pralines roses

HIGOS

Génoise à la noisette, figues rôties & crème fouettée à la crème de speculos

ESFERA DE CHOCOLATE

Sphère au chocolat noir, farcie d'un duo de mousses au lait et au praliné & riz soufflé

CAFE Y DULCES

Café & mignardises

8€

8€

9€

10€

9€

CARTE DES VINS 75cl

CHAMPAGNES & BULLES ARGENTINES

SELOSSE PAJON «Sacre Blanc» Blancs de Blanc	France	75€
BOUSQUET Brut Chardonnay-Pinot Noir	Mendoza	39€
PROSECO Extra Brut	Italie	39€

LES ROSES

FINCA EL ORIGEN Malbec rosé (clair)	2019	Mendoza	29€
DIAMANDES «PERLITA» Malbec rosé (clair)	2019	Mendoza	30€

LES BLANCS

BOUSQUET BIO Chardonnay Organico	2019	Mendoza	29€
ETCHART Torrontes	2020	Salta	32€
D'ALAMEL Sauvignon Blanc	2017	Chili	32€
AMALAYA Riesling Torrontes	2019	Mendoza	36€
M.RICCITELLI Chardonnay	2019	Valle de Uco	54€
M.RICCITELLI 100% Semillon	2018	Patagonie	72€

LES ROUGES

BOUSQUET BIO Malbec Organico	2020	Mendoza	30€
TINTO NEGRO Malbec	2019	Mendoza	30€
CASARENA 505 ESENCIA Malbec, Cabernet, Merlot	2018	Mendoza	36€
SERBAL Malbec	2020	Mendoza	36€
VERAMONTE Pinot Noir	2017	Chili	36€
AMALAYA Blend Malbec	2019	Salta	36€
ESENCIAS DE LA TIERRA Malbec Bio	2018	Mendoza	36€
CATALPA Malbec	2018	Mendoza	49€
VILLARD Syrah	2017	Chili	49€
CLOS DE LOS SIETE Malbec	2016	Mendoza	50€
CUVELIER LOS ANDES «Coleccion» Blend	2015	Mendoza	58€

NOS GRANDS CRUS ARGENTINS

ATAMISQUE Malbec	2017	Mendoza	65€
ATAMISQUE Cabernet Sauvignon Vieilles Vignes	2017	Valle de Uco	65€
ATAMISQUE Assemblage Vieilles Vignes 50% Malbec, 20% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 7% Petit Verdot Provenant de vignes de plus de 80 ans aux rendements très faibles, vendanges manuelles, élevé en barrique de chêne français neuf 18 mois, puis affiné en bouteilles 12 mois.	2014	Valle de Uco	74€
TRAPICHE - Terroire Series Malbec de Orellana Single Vineyard 100% Malbec de la Consulta	2014	Mendoza	82€
ANIELLO Trousseau	2015	Patagonie	82€
GANDOLINI Las 3 Marias, Cabernet Sauvignon	2013	Chili	86€
CUVELIER LOS ANDES «Grand Vin» Blend	2009	Mendoza	120€
CHEVAL DES ANDES Malbec	2017	Mendoza	158€
LAPOSTOLLE - Clos Apalta Carménère Assemblé - 71% Carménère, 18% Cabernet Sauvignon, 11% Merlot.	2014	Chili	168€

BOISSONS CHAUDES

Servies jusqu'à 18h

CAFÉ/DECA EXPRESSO OU ALLONGÉ	1,90€
NOISETTE	2,00€
CAFÉ CRÈME	3,90€
DOUBLE CAFÉ/DECA	3,50€
CAPPUCCINO	5,00€
CAFÉ FRAPPÉ À L'ORGEAT	4,00€
THE & INFUSIONS Kusmi Tea	4,00€
CHOCOLAT CHAUD	4,50€

L'ARGENTINE

MATE TARAGUI	5,00€
LAIT CHAUD AU DULCE DE LECHE	2,50€
CLUB MATE ORIGINAL / GRANAT 33cl	5,00€

BOISSONS FRAÎCHES

COCA COLA, COCA ZERO 33cl	4,90€
ORANGINA 25cl	4,90€
FEVER TREE TONIC / GINGER BEER 25cl	4,90€
PERRIER 33cl	4,90€
LIMONADE PSHIIT / FUZZ TEA 25cl	4,90€
IL CAROLA PLATE / PÉTILLANTE	5,00€
50CL CAROLA PLATE / PÉTILLANTE	4,00€
1/4 VITTEL 25cl	3,50€
SUPPLÉMENT SIROP	0,50€
<i>Grenadine, Menthe, Citron, Pêche, Orgeat</i>	
ORANGE PRESSÉE / CITRON PRESSÉ	5,00€
CITRONNADE MAISON	6,00€
GINGER CITRONNADE	8,00€

BIÈRES

- LES BOUTEILLES 33cl -

QUILMES Argentine	6.00€
-------------------	-------

- LES PRESSIONS -

	-25CL	-50CL
GROLSCH Blonde	4.00€	7.00€
MEANTIME IPA	5.00€	9.00€
GROLSH WEIZEN Blanche	5.00€	9.00€
PANACHE- MONACO- PICON BIÈRE	4.50€	8.00€

Happy Hour

Tous les jours de 16h00 à 19h00

PINTE 50cl 6,00€

L'APÉRO ARGENTIN

FERNET BRANCA 4cl	6.00€
FERNET COCA 4cl	7.00€
CINZANO ROSSO 4cl	6.00€
CINZANO TONIC 4cl	7.00€
KIR AU TORRONTES 12cl	6.00€

VINS AU VERRE 12cl

Les Bulles

- PÉTILLANT ARGENTIN Brut Chardonnay - Pinot Noir (Mendoza) 7€
- CHAMPAGNE AOC Blancs de Blanc (France) 12€
- PROSECCO Extra Brut (Italie) 7€

Le Rosé

- FINCA EL ORIGEN Malbec rosé (Argentine) 6€

Les Blancs

- ETCHART Torrontes - sec & fruité (Salta) 6€
- D'ALAMEL Sauvignon Blanc - Sec & minéral (Chili) 6€
- BOUSQUET BIO Chardonnay Organico (Mendoza) 7€
- M.RICCITELLI Chardonnay Seco (Valle de Uco) 9€

Les Rouges

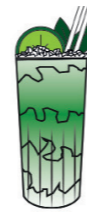
- BOUSQUET BIO Malbec Organico (Mendoza) 6€
- CASARENA 505 ESENCIA Malbec Cabernet Merlot (Mendoza) 7€
- VERAMONTE Pinot Noir - léger (Chili) 8€
- AMALAYA Malbec - Charnu & Fruits rouges (Salta) 8€

Les 4 Fantastiques

- CLOS DE LOS SIETE Malbec 2018 - Charnu, fruits rouges & noirs 10€
- CATALPA Malbec 2018 (Mendoza) 10€
- ATAMISQUE Malbec, Vieilles Vignes 2017 (Valle de Uco) 12€
- TRAPICHE Single Vineyard, Malbec 2014 (La Consulta, Mendoza) 14€

COCKTAILS CLASICOS

6€ POUR L'HAPPY HOUR - Tous les jours 16H00 à 19H00



MOJITO 10€
Rhum
Citron vert
Menthe fraîche
Cassonade

7€

12€

7€



CAÏPI 10€
Cachaça
Citron vert
Cassonade

6€



APEROL SPRITZ 10€
Aperol
Pétillant Argentin
Orange



PISCO SOUR 10€
Pisco
Citron jaune
Blanc d'Oeuf
Sucre



MARGARITA 10€
Tequila
Citron vert
Sucre



GIN TONIC 10€
Gin
Fever Free Tonic
Citron jaune

COCKTAILS SIGNATURES



TRAE TU FRESA 12€
Fraises fraîches
Bitter orange
Cordial elderflower
Jus de citron vert
Vodka
Club maté granat

6€

6€

7€

9€



OLVIDALO 12€
Mezcal
Shrub Pomme granny
Jus de citron vert
Top ginger beer



BELLEZA 12€
Rhum Spicy
Shrub abricot
Jus de citron
Meringue maison

6€

7€

8€

8€



QUERICO 12€
Cachaça
Lait de coco
dulce de leche
Jus d'abricot
Jus de citron vert

COCKTAILS SANS ALCOOLS

5€ POUR L'HAPPY HOUR - Tous les jours 17H30 à 19H30



JULEPE 8€
Infusion de thé noir
Menthe & cassonade
Jus de Citron Vert
Top ginger Ale

10€

10€

12€

14€



COCO BONGO 8€
Crème de coco
dulce de leche
Jus d'abricot
Jus de citron vert



FRESA 8€
Fraises fraîches
Cordial elderflower
Jus de citron vert
Club maté granat

RHUM 4cl

- 9€ HSE - XO *Martinique (Agricole)*
- 10€ EMBARGO- AÑEJO EXQUISITO *Caraiibes*
- 10€ KRAKEN - BLACK SPICED *Iles Vierges*
- 12€ PLANTATION PINEAPPLE *Barbades & Jamaïque*
- 10€ ANGOSTURA 1919 *Trinité*
- 10€ DIPLOMATICO - EXCLUSIVA RESERVA *Venezuela*

*El Pasador
de Oro*

DEGUSTATION

3 x 2cl 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

- JAMESON *Irish Whiskey* 10€
- JOHNNY WALKER *Black Label* 10€
- THE BALVENIE DOUBLE WOOD 12 ANS *Single Malt* 12€
- OBAN *Single Malt* 12€
- TALISKER *Single Malt* 12€
- LAGAVULLIN 16 ANS *Single Malt* 14€
- ARBEG *Single Malt* 14€
- BULLEIT BOURBON *Kentucky Bourbon Whiskey* 10€

LES JAPONAIS

- YOICHI *Single Malt* 15€

BELLEVOYE

WHISKY DE FRANCE

DEGUSTATION

4 x 2cl 19€

- | | |
|--|--|
| BELLEVOYE BLEU 9€
Finition grain fin
La signature du style Bellevoye
Equilibre, élégance, rondeur &
complexité aromatique | BELLEVOYE ROUGE 12€
Finition Grand Cru
Le whisky de France affiné en fut
de Saint Emillion
Equilibre, élégance, fruit et longueur |
| BELLEVOYE BLANC 10€
Finition Sauternes
Le whisky de France affiné en fut
de Sauternes
Charmeur, généreux, suave et frais | BELLEVOYE NOIR 12€
Edition Tourbé
Complexité, volume et équilibre
Production très faible permettant une
selection barrique des meilleurs whisky |

COGNACS

Dégustation au Verre 4cl

Dégustation de Cognac

Le Réviseur VSOP
Le Réviseur XO
ABK6 VSOP Grand Cru

3 x 2 cl 17€

9€ LE REVISEUR VSOP *Petite Champagne*

15€ LE REVISEUR XO *Petite Champagne*

25€ HENNESSY XO

9€ LEYRAT VSOP *Fins Bois*

12€ ABK6 VSOP GRAND CRU *Multicrus*

18€ ABK6 XO

LIQUEURS & EAUX DE VIES 4cl

3€ RICARD
5€ MARTINI ROUGE / BLANC
8€ CAMPARI

7€ AMARETTO / MANZANA
7€ LIMONCELLO
7€ GET 27 / GET 31

9€ EAU DE VIE DE POIRE

LES LIQUEURS ARGENTINES

7€ LEGUI *Liqueur de Mandarine*
7€ CUSENIER *Liqueur de Dulce de Leche*

GINIS 4cl

BEEFEATER 10€
HENDRICK'S *Rose & Concombre, Ecosse* 12€
N°3 LONDON DRY *Gourmand & Epicé, Hollande* 11€
TANQUEREY TEN *London* 12€
supplément tonic (Fever tree) 2€

LES GINS ARGENTINS

APOSTOLES *Herbacé, Mendoza* 11€
HILBING *Floral & toasté, Medoza* 11€

TEQUILAS & MEZCALIS 4cl

TEQUILA

VECINDAD *Mexique* 10€
HERADURA *Mexique* 12€

MEZCALIS

UNION *Mexique* 12€
VIDA *Mexique* 13€

VODKAS 4cl

STOLICHNAYA *Lettonie* 8€
GREY GOOSE *France* 11€

Supplément Soda + 2€