



La  
**RECOLETA** ©  
*Restaurant Argentín*

# la Formule Déjeuner

du Lundi au Vendredi, hors jours fériés

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 21€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 25€

## - Entrées -

### 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*

## - Desserts -

### POSTRE DEL DIA

*Dessert du jour à l'ardoise*

### FLAN CON DULCE DE LECHE

*Crème caramel à la confiture de lait & amandes éfilées*

### CAFÉ 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€

## - Principales -

<b>CEVICHE</b> <i>Ceviche de Daurade, leche de trigre, coriandre, pickles &amp; garniture au choix</i>	25€
<b>TARTARE RECOLETA</b> <i>Filet de Boeuf Argentin coupé au couteau, tomates séchées, parmesan, olives noires, pesto &amp; cebettes</i>	24€
<b>PULPO</b> <i>Poulpe grillé à la plancha, salsa criolla, purée de patate douce &amp; herbes fraîches</i>	26€
<b>BIFE DE CHORIZO</b> <i>Le fameux Faux Filet Argentin «Corte Mar del Plata», garniture au choix</i>	26€
<b>OJO DE BIFE</b> <i>La classique Entrecôte Argentin, garniture au choix</i>	31€
<b>BIFE DE LOMO</b> <i>Filet de Boeuf Argentin, extra tendre &amp; fondant, garniture au choix</i>	35€

## - Les planches pour 2 -

*La maison vous recommande une cuisson saignante*

<b>LA PARILLADA</b> <i>Entrecôte Argentin 300g, boudin noir, rognons de veau, chorizo Argentin, ris d'agneau grillés, sucrine &amp; humita</i>	59€
<b>«BABY BEEF»</b> <i>Entrecôte Argentin 2pers (env. 600g), garniture au choix</i>	62€
<b>«LOMO PARA TODOS»</b> <i>Filet de Boeuf argentin 2 pers (env. 500g), garniture au choix</i>	70€

### GARNITURES AUX CHOIX 6€

<b>PAPAS</b> Pommes Charlottes frites	<b>VEGETALES</b> Poêlée de légumes de saison
<b>HUMITA</b> Purée de maïs	<b>ENSALADA</b> Sucrine, tomates séchées, pickles d'oignons rouges & ciboulette
<b>BATATA</b> Purée de Patate Douce	

## - Postres -

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

## HELADOS

1 BOULE	4€
2 BOULES	7€
3 BOULES	9€

DULCE DE LECHE - VANILLE - CHOCOLAT  
YOGURT - PASSION - FRAISE

## CHAMPAGNES & ESPUMANTES

SELOSSE PAJON Brut «Souvenir» Chardonnay	France	70€
FIOL Prosecco	Italie	39€

## VINS ROSÉS

BOUSQUET BIO Rosé - Assemblage	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€
CATALPA Chardonnay	2019 Valle de Uco	48€
ATAMISQUE Gran Reserva Chardonnay	2018 Valle de Uco	69€
RICCITELLI «Old Vines from Patagonia» 100% Semillon	2018 Rio Negro, Patagonie	72€

## VINS ROUGES

### VARIETAL SOUPLES, LÉGERS, FRUITÉS

BOUSQUET BIO Malbec	2019 Mendoza	29€
TINTO NEGRO Malbec	2019 Mendoza	29€
CASARENA 505 ESENCIA Malbec	2018 Mendoza	32€
TRAPICHE OAK CASK Malbec	2019 Mendoza	37€

### RESERVA STRUCTURÉS, CHARNUS, FRUITS MÛRS

CLOS DE LOS SIETE Malbec	2017 Mendoza	49€
CATALPA Malbec	2017 Valle de Uco	50€
CUVELIER LOS ANDES «COLLECCION» Malbec assemblé	2015 Valle de Uco	58€
RUTINI Cabernet Malbec	2018 Mendoza	58€

### GRAN RESERVA PUISSANTS & CHARPENTÉS

ATAMISQUE Cabernet Sauvignon	2017 Mendoza	54€
ATAMISQUE Malbec	2017 Mendoza	62€
ATAMISQUE Assemblage	2016 Mendoza	62€
CASARENA Owen's Vineyard, Cabernet Sauvignon	2015 Mendoza	74€
VENTOLERA Syrah	2017 Leyda Valley, Chili	78€

## LA PATAGONIE

ANIELLO 006 Pinot Noir	2019	Rio Negro, Patagonie	37€
A LISA - BODEGA NOEMIA Malbec	2016	Rio Negro, Patagonie	72€
J ALBERTO - BODEGA NOEMIA Malbec	2015	Rio Negro, Patagonie	92€
NOEMIA - BODEGA NOEMIA Malbec	2015	Rio Negro, Patagonie	170€
CHACRA - CUVÉE 55 Pinot Noir	2015	Rio Negro, Patagonie	98€
CHACRA - CUVÉE 32 Pinot Noir	2014	Rio Negro, Patagonie	145€

## Les Grands Crus Argentins

ALMA NEGRA Malbec	2016	Mendoza	78€
FINCA LA ESCUELA La Piedra	2014	Mendoza	82€
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			
GANDOLINI Las 3 Marias Vineyard	2013	Maiipo Andes DO	86€
100% cabernet sauvignon provenant des vignobles alto jahuel, cerrillo & catemito			
Assemblage de grande précision avec des notes de graphite, de mine de crayon, de casis, de cèdre, d'épices et une pointe d'eucalyptus. Élégance et équilibré où la minéralité peut s'exprimer pleinement. Les tannins sont fins avec une grande justesse de maturité.			
M. RICCITELLI «REPUBLICA DEL MALBEC»	2015	Mendoza	92€
Robe rubis pourpre. Le bouquet est intense sur la cerise noire, la réglisse et les épices. C'est l'harmonie qui domine en bouche. Ce vin est délicat, élégant avec des tannins soyeux. Un suerbe malbec de vieilles vignes.			
LAPOSTOLLE - CLOS APALTA	2013	Apalta	135€
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			
TRAPICHE TERROIRE SERIES Malbec de J. Miralles	2008	La Consulta, Mendoza	150€
TRAPICHE TERROIRE SERIES Malbec de Suarez Lastra	2009	La Consulta, Mendoza	150€
TRAPICHE TERROIRE SERIES Malbec de Domingo F. Sarmiento	2009	La Consulta, Mendoza	150€
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			
TAPIZ LAS NOTAS de Jean Claude	2012	Luján de Cuyo	170€
91% MERLOT, 3,5% PETIT VERDOT, 2,5% CABERNET SAUVIGNON, 3% CABERNET FRANC			
FELIPE RUTINI Assemblage	2012	Valle de Uco	170€
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			

## Vins au Verre

### LES BULLES

VERRE  
12cl 50cl

COUPE DE CHAMPAGE Brut Chardonnay	Reims	12€
COUPE DE PROSSECO	Italie	8€

### VINS ROSÉS

BOUSQUET BIO Rosé - Assemblage	2020 Mendoza	7€	24€
--------------------------------	--------------	----	-----

### VINS BLANCS

AMALAYA Torrontes Riesling	2019 Salta	6€	22€
BOUSQUET BIO Chardonnay	2020 Mendoza	7€	24€

### VINS ROUGES

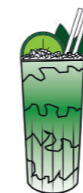
#### « Les 4 Fantastiques »

CATALPA Reserva Malbec	2017 Valle de Uco	9€	35€
RUTINI Cabernet Malbec	2018 Valle de Uco	10€	38€
ATAMISQUE Assemblage	2016 Valle de Uco	12€	45€
CASARENA Owen's Vineyard, Cabernet Sauvignon	2015 Mendoza	12€	45€

#### Reserva de la Casa

BOUSQUET BIO Malbec	2019 Mendoza	6€	22€
CASARENA 505 ESENCIA Malbec	2018 Mendoza	6€	22€
ANIELLO 006 Pinot Noir	2019 Patagonie	8€	25€
CLOS DE LOS SIETE Malbec	2017 Mendoza	9€	35€

## LES COCKTAILS CLASICOS 12€



MOJITO  
Rhum  
Menthe Fraîche  
Citron Vert  
Perrier



MATE GIN  
Gin Argentin au  
Mate  
Citron Jaune  
Tonic



PISCO SOUR  
Pisco  
Citron Jaune  
Sucre  
Blanc d'Oeuf



MARGARITA  
Tequila  
Triple sec  
Citron vert  
Sucre



APEROL  
SPRITZ  
Aperol  
Petillant Argentin  
Orange



CAÏPI...  
Cachaça ou Vodka  
Citron Vert  
Sucre

## 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 fraîches

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

CAFÉ	2,7€
DÉCA	2,7€
CAFÉ / DÉCA ALLONGÉ	2,7€
DOUBLE CAFÉ	5€
DOUBLE DÉCA	5€
CAFÉ CRÈME	5€
CAPPUCCINO	5€
THÉ	5€
INFUSION	5€

## Rhums 4cl

### RHUMS AGRICOLES

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€  
BULLET 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€

DALMORE CIGARE MALT *Reserve Ecosse* 19€  
*Tabac, léger, fumé*

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

# Tequila <sup>4cl</sup>

JOSE CUERVO RESPOSADO *Mexique* 8€

# Vodka <sup>4cl</sup>

NIKKA COFFEY VODKA *Japon* 12€

# Liqueurs & Eaux de vie <sup>4cl</sup>

POIRE WILLIAM'S 7€  
AMARETTO 7€  
LIMONCELLO 7€  
MANZANA 7€  
GET 27 / GET 31 7€  
FERNET BRANCA 7,5€  
FERNET BRANCA MENTA 7,5€  
TIO PEPE *Palomino Fino* 7,5€

## *Eaux de Vie d'Exception*

CAPOVILLA *Grappa Tabacco* 21€

# Cognac <sup>4cl</sup>

ABK6 VSOP GRAND CRU	<i>Multicrus</i>	12€
HONEY COGNAC LIQUEUR	<i>Charente</i>	12€
LEYRAT VSOP RESERVA	<i>Fins Bois</i>	12€
LE REVISEUR VS	<i>Petite Champagne</i>	8€
LE REVISEUR VSOP	<i>Petite Champagne</i>	10€
LE REVISEUR XO	<i>Petite Champagne</i>	15€
HENNESSY XO	<i>Charente</i>	25€

DÉGUSTATION DE COGNACS 3X2CL 17€

# Gin <sup>4cl</sup>

HENDRICKS	9€
CITADELLE	10€
PRINCIPE DE LOS APOSTOLLES	10€
TANQUERAY TEN	10€
NIKKA COFFEY GIN	10€