

PA
FER
MO

BISTRO ARGENTIN

Boissons Fraîches

COCA COLA, COCA ZERO 33cl	4,90€
ORANGINA 25cl	4,90€
SCHWEPES TONIC 25cl	4,90€
PERRIER 33cl	4,90€
LIMONADE Carafe 25cl	3,90€
1/4 VITTEL 25cl	3,50€
SUPPLÉMENT SIROP Grenadine, Menthe, Citron, Pêche, Orgeat	0,50€
FRUITS PRESSES	5,00€
JUS ALAIN MILLIAT 33cl Orange, Ananas, Pomme Cox's, Tomate, Abricot	5,50€

Boissons Chaudes

Servies jusqu'à 18h

CAFÉ/DECA EXPRESSO OU ALLONGÉ	2,40€
NOISETTE	2,50€
CAFÉ CRÈME	4,50€
DOUBLE CAFÉ/DECA	4,50€
CAPPUCCINO	5,00€
CAFÉ FRAPPÉ À L'ORGEAT	4,00€
CHOCOLAT CHAUD	5,00€
THE & INFUSIONS Comptoirs Richard	4,00€

l'Argentine

MATE	5,00€
SUBMARINO Lait chaud & barre chocolat	5,00€

Bières

- LES BOUTEILLES 33CL -

QUILMES Argentine	6.00€
LA BELLE BLONDE FRANCAISE Artisanale & parfumée	6.00€

- LES PRESSIONS -

	- 25CL	- 50CL
LA PALERMO Grolsch Blonde	4.00€	7.00€
PILSNER URQUELL Blonde	4.50€	8.00€
MEANTIME YAKIMA RED Ambrée	4.50€	8.00€
SAINT STEFANUS Abbaye	4.50€	8.00€
GROLSH WEIZEN Blanche	4.50€	8.00€
PANACHE- MONACO- PICON BIÈRE	4.50€	8.00€

Happy Hour

tous les jours de 17h à 20h
PINTE v50cl 6€

Apéritifs

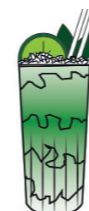
RICARD / PASTIS 51 3cl	3.50€
VERMOUTH BLANC OU ROUGE 4cl	4.00€
CAMPARI 4cl	4.00€
FERNET COCA 4cl	7.00€
KIR AU COTE DE GASCOGNE 12cl	4.50€
PORTO 5cl	5.00€
LILLET BLANC 4cl	5.00€

Vins au Verre

	Verre 12cl	Pichet 50cl
<i>Les Bulles</i>		
COUPE DE CHAMPAGNE <i>France</i>	11€	
COUPE DE PROSECCO <i>Italie</i>	7€	
<i>Le Rosé</i>		
PETITE EPICERIE IGP <i>Herault (France)</i>	5€	17€
<i>Les Blancs</i>		
TORRONTES <i>(Argentine)</i>	6€	20€
SAUVIGNON BLANC <i>(Chili)</i>	6€	20€
CHARDONNAY CLASICO <i>(Argentine)</i>	6€	20€
BOURGOGNE <i>Chablis, D. de Gautheron (France)</i>	8€	25€
<i>Les Rouges</i>		
MALBEC CLASICO <i>Fruité (Argentine)</i>	5€	17€
ANIELLO 006 <i>Pinot Noir de Patagonie - léger (Argentine)</i>	7€	22€
MALBEC RESERVA <i>Boisé (Argentine)</i>	8€	25€
CLOS DE LOS SIETE <i>Blend Malbec - Structuré et charpenté (Argentine)</i>	9€	30€

COCKTAILS *Clasicos* 10€ 4cl d'alcool

Happy Hour tous les jours de 17h à 20h



MOJITO
Rhum
Citron vert
Menthe fraîche
sucre de canne



CAÏPI
Cachaça
Citron vert
sucre



APEROL SPRITZ
Aperol
Prosecco
Orange



PISCO SOUR
Pisco
Sucre
Citron
Blanc d'Oeuf



WHITE NEGRONI
Suze
Lillet
Gin



GIN TONIC
Gin
Tonic
Citron Jaune

COCKTAILS *Sans Alcools* 20cl



CITRONNADE 6€
Citron jaune pressé
avec ou dans sucre
Menthe Fraîche



THÉ GLACÉE 8€
Thé Noir
Citron Jaune
Menthe Fraîche



VIRGIN MOJITO 6€
Perrier
Menthe Fraîche
Citron Vert



**MATCHA
ICE TEA** 8€
Thé, Citron Jaune
Sirop de thé Matcha
Menthe Fraîche



**GINGER
CITRONNADE** 7€
Citron Jaune pressé
Ginger Beer
Menthe Fraîche

TAPAS

EMPANADAS DE CARNE 2 chaussons farcis à la viande de Boeuf Argentin	8€
EMPANADAS JAMON Y QUESO 2 chaussons farcis au jambon, fromage & origan	8€
EMPANADAS DE CEBOLLA 2 chaussons farcis au oignons caramélisés champignon de paris & cheddar fermier	8€
JAMON SERRANO Jambon Serrano 24 mois, fumé au bois de chêne	8€
QUESO CON TRUFA Gouda à la truffe noire	9€
PROVOLETA Fromage provolone doux grillé à la plancha & origan	10€
SALMON Saumon mariné à l'aneth & salade de pousses d'épinards	10€
TARTARE PALERMO Tartare de boeuf, mayonnaise à l'ail noir & condiments	12€
CEVICHE Ceviche de bar au lait de coco, rhubarbe, pousses de moutarde & graines de fenouil torréfiées	12€
PULPO Tentacules de poulpe grillées, persillade aux agrumes & chorizo grillé	12€

STREET FOOD ARGENTINE

CHORIPAN Pain brioché, chorizo Argentin grillé, crème de cèpes et roquette, mayonnaise maison & frites	13€
LOMITO Pain "Lobster Roll", jambon rostello aux herbes, gouda à la truffe, viande Argentine émincée, chimichurri, œufs mimosas & frites	18€
CHIVITO Pain Burger, fines tranches de boeuf Argentin, mayonnaise, oignons confits, gouda à la truffe, jambon Serrano, sucrine, oeuf au plat & frites	19€

PRINCIPALES

CHURRASCO 16€ Coeur de rumsteck (Argentin ou Uruguayen) & frites
TARTARE PALERMO 19€ Tartare de boeuf, mayonnaise à l'ail noir, condiments & frites
CERDO 19€ Echine de cochon braisée au laurier, crème de serrano & pommes charlottes rôties au thym
SALMON 19€ Filet de saumon à la plancha, salsa criolla, avocat grillé & purée de patate douce
BIFE DE CHORIZO 26€ Faux Filet de Boeuf Argentin «Corte Mar del Plata» & pommes charlottes rôties au thym
OJO DE BIFE 30€ Noix d'entrecôte Argentine & pommes charlottes rôties au thym

POUR 2 PERSONNES

BABY BEEF 60€
Entrecôte Argentine 600g, garniture au choix

TOUTES NOS VIANDES GRILLÉES SONT ACCOMPAGNÉES DE SAUCE CHIMICHURRI À PART

DULCES

PANNA COTTA DE DULCE DE LECHE

Crème à la confiture de lait, poudre de noisettes & zestes de citron vert

MOUSSE DE CHOCOLATE

Mousse au chocolat noir, amandes éfilées

ENSALADA DE FRUTILLAS

Salade de fraises au basilic

CREMA DE DULCE DE LECHE

Crème renversée au dulce de leche

PASTEL DE PIÑA

Cake à l'ananas confit & crème anglaise à la cardamome

7€

7€

7€

7€

7€

El Pasador de Oro

Dégustation

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

BELLEVOYE

WHISKY DE FRANCE

Dégustation

4 x 2cL 19€

BELLEVOYE BLEU 9€
Finition grain fin
La signature du style Bellevoye
Equilibre, élégance, rondeur &
compléxité 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 sélection
barrique des meilleurs whisky

Carte des Vins 75cl

Champagnes & Pétillants

CHAMPAGNE MOUTARD «Champ Persin» Chardonnay	France	60€
PROSECCO CASA COLLER	Italie	38€
PETILLANT ARGENTIN Méthode tradi' Chardonnay - Pinot Noir	Argentine	38€

Les Rosés

PETITE EPICERIE IGP Herault	2019	France	28€
FINCA EL ORIGEN Malbec rosé	2018	Argentine	30€
BOUSQUET BIO Rosé - Assemblage	2019	Argentine	32€

Les Blancs

AMALAYA Torrontes Riesling (Salta)	2018	Argentine	28€
ETCHART Torrontes (Salta)	2018	Argentine	28€
SANTA CAROLINA Sauvignon Blanc (Valle de Leyda)	2017	Chili	29€
BOUSQUET BIO Chardonnay (Mendoza)	2018	Argentine	30€
CATALPA Chardonnay (Valle de Uco)	2018	Argentine	48€
BOURGOGNE Chablis, D. de Gautheron	2018	France	38€

Les Rouges

TINTO NEGRO Malbec	2018	Mendoza	29€
BOUSQUET BIO Malbec Organico	2019	Mendoza	30€
ANIELLO 006 Pinot Noir	2019	Patagonie	34€
CASARENA 505 ESENCIA Malbec, Cabernet, Merlot	2018	Mendoza	34€
TRAPICHE "OAK CASK" Malbec	2019	Mendoza	36€
AMALAYA Blend Malbec	2018	Salta	36€
SERBAL Malbec	2019	Valle de Uco	36€
CLOS DE LOS SIETE Malbec	2016	Mendoza	45€
CATALPA Reserva Malbec	2017	Valle de Uco	48€
RUTINI Cabernet Malbec	2017	Mendoza	58€
ATAMISQUE Malbec	2017	Valle de Uco	64€
EL ENEMIGO Malbec	2015	Mendoza	68€
ATAMISQUE Assemblage	2016	Valle de Uco	74€
ALMA NEGRA Blend	2016	Mendoza	78€

Rhums

Dégustation au Verre 4cl

Les Agricoles

- 8€ BIELLE Guadeloupe (Agricole)
9€ HSE - VSOP AMBRE Martinique (Agricole)

Les Latinos

- 8€ ABUELO 7 ANS Panama
9€ APPLETON ESTATE Jamaïque
10€ DIPLOMATICO - EXCLUSIVA RESERVA Venezuela
10€ MOUNT GAY BLACK BARREL Barbades
10€ KRAKEN SPICED Iles Vierges
10€ PLANTATION PINEAPPLE Barbades & Jamaïque
10€ BOTRAN - RESERVA Guatemala
17€ ZACAPA - SOLERA 23 Guatemala

El Pasador de Oro

Dégustation

3 x 2cl 17€

- | | |
|---|-----|
| EL PASADOR DE ORO - XO
Le rhum XO du Guatemala
Onctuosité, équilibre & élégance | 10€ |
| EL PASADOR DE ORO - GRAN RESERVA
Le rhum d'exception du Guatemala
Equilibre, puissance & rondeur | 12€ |
| EL PASADOR DE ORO - 52
L'authenticité du Guatemala à l'état pur
Fruité, intensité, puissance & longueur | 12€ |

Whisky 4cl

- | | |
|--|-----|
| MONKEY SHOULDER Ecosse | 8€ |
| JURA ORIGIN Ecosse | 9€ |
| GLENFIDDICH Ecosse | 10€ |
| TALISKER «PORT RUIGHE» PORT CASK FINISH Ecosse | 12€ |
| OBAN LITTLE BAY Ecosse | 12€ |
| LAGAVULLIN 16 ANS Ecosse | 14€ |
| ARDBEG «TEN» Ecosse Islay | 14€ |
| BULLEIT BOURBON Kentucky USA | 9€ |

Les Japonais

- | | |
|--------------------|-----|
| NIKKA COFFEY GRAIN | 12€ |
| FUJI - SANROKU | 14€ |
| HAKUSHU | 14€ |
| YAMAZAKI | 14€ |

BELLEVOYE

WHISKY DE FRANCE

Dégustation

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 sélection barrique des meilleurs whisky |

Cognac

Dégustation au Verre 4cl

Dégustation de Cognac

ABK6 VSOP Grand Cru
Le Réviseur XO
Leyrat Assemblage n°1

3 x 2 CL 17€

10€ ABK6 VSOP GRAND CRU Multicrus

7€ LE REVISEUR VS Petite Champagne

9€ LE REVISEUR VSOP Petite Champagne

15€ LE REVISEUR XO Petite Champagne

7€ LEYRAT VSOP Fins Bois

9€ LEYRAT XO ELITE Fins Bois

Liqueurs & Eaux de Vies ^{4cl}

7€ POIRE-AMARETTO - LIMONCELLO
GRAPPA - MANZANA - GET 27 - GET 31
CHARTREUSE VERTE - VIEILLE PRUNE

Calvados

8€ MAISON COQUEREL
12€ CHRISTIAN DROUIN

Armagnac

9€ CHATEAU DE L'AUBADE 6 ANS

Gin ^{4cl}

BEEFEATER London 8€
HENDRICK'S Ecosse 12€
CHRISTIAN DROUIN France 10€
NIKKA COFFEY GIN Japon 12€
APOSTOLES Mendoza, Argentine 11€
TANQUEREY TEN London 12€
MARE Espagne 11€
CITADELLE France 10€

SUPPLÉMENT TONIC (Fever tree) 2€

Tequila & Mezcal ^{4cl}

Tequila

HERRADURA REPOSADO Mexique 12€
VECINDAD Mexique 8€

Mezcal

UNION - ESPADIN Y BARRIL Mexique 10€
REY ZAPOTECO Mexique 12€
DEL MAGUEY - VIDA Mexique 12€

Vodka ^{4cl}

STOLICHNAYA Lettonie 8€
SQUADRON 303 Angleterre 11€
GREY GOOSE France 11€
NIKKA COFFEY VODKA Japon 12€