



caminito

BISTRO ARGENTIN

TAPAS

CHORIZO DE BUEY 60g de Chorizo ibérique de boeuf	9€
QUESO CON TRUFA 100g de Gouda à la truffe noire	12€
JAMON SERRANO 60g de Jambon Serrano 24 mois fumé au chêne	9€
EMPANADAS DE CARNE Duo de chaussons farcis à la viande de boeuf Argentin	8€
EMPANADAS DE CEBOLLA Duo de chaussons farcis aux oignons, champignons de Paris & cheddar fermier	8€
PROVOLETA Fromage provolone doux grillé à la plancha & origan	10€
BERENJENA Aubergine confite dans sa peau, panée aux herbes, chips d'ail, pignons de pin & oeuf de saumon	10€
MEDULA Moelle de boeuf rôtie à la fleur de sel, pommes roseval & espuma de patate douce	10€
QUESADILLAS Quesadillas de maïs, tommes de brebis, roquette, truffe d'été & ketchup de tomates cerises	12€
CEVICHE Ceviche de chinchard, leche de coco, miso, coriandre & épices douces	12€
PULPO Carpaccio de poulpe, vinaigre de citron & câpres au vin	14€

PRINCIPALES

CHIVITO Pain Burger, rumsteck grillé, mayonnaise, oignons confits, gouda à la truffe, jambon Serrano, sucrose, piment vert, oeuf au plat & frites	21€
CERDO Echine de cochon Duroc marinée au Saté, puis braisée, jus de bœuf corsé, Barigoule d'artichauts poivrée & asperges	20€
LINGUINI Linguinis aux coquillages (coques, moules & palourdes), torrantes, pois chiches, amandes & coriandre	21€
TERNERA Poitrine de veau fondante, jus court au thym, moelle, aubergine & tomates rôties aux herbes	23€
BIFE DE CHORIZO Faux Filet de Boeuf Argentin «Corte Mar del Plata» 250g, sauce chimichurri & pommes Charlotte	26€
OJO DE BIFE Entrecôte Argentine 300g, sauce chimichurri & pommes Charlotte	30€

BABY BEEF 60€ Entrecôte Argentine 600g, sauce chimichurri & pommes Charlotte
--

POSTRES

FLANC CON DULCE DE LECHE crème caramel au dulce de leche	8€
BUDIN DE PAN brioche façon «pain perdu» & chiboust au dulce de leche	12€
LECHE CREMOSA Sablé croquant au praliné, crémeux de lait aux épices & comptée de mangue	10€
ENSALADA DE FRUTILLAS Y PIÑA Salade de fraises, ananas à l'huile de pistache & gros macaron	10€
VOLCAN DE CHOCOLATE Moelleux au chocolat Jivara, nougatine de cacahuète & chutney de bananes	10€
CAFE Y DULCES Le Café Gourmand du Caminito	9€

CARTE DES VINS 75cl

CHAMPAGNES & BULLES ARGENTINES

CHAMPAGNE MOUTARD <i>Champ Persin</i>	Reims	75€
BOUSQUET <i>Brut Chardonnay-Pinot Noir</i>	Mendoza	39€
PROSECO	Italie	39€

LES ROSES

FINCA EL ORIGEN <i>Malbec rosé (clair)</i>	2019	Mendoza	29€
--	------	---------	-----

LES BLANCS

BOUSQUET BIO <i>Chardonnay Organico</i>	2019	Mendoza	29€
ETCHART <i>Torrentes</i>	2020	Salta	32€
SANTA CAROLINA <i>Sauvignon Blanc</i>	2017	Chili	32€
AMALAYA <i>Riesling Torrentes</i>	2019	Mendoza	36€

LES ROUGES

BOUSQUET BIO <i>Malbec Organico</i>	2020	Mendoza	30€
TINTO NEGRO <i>Malbec</i>	2018	Mendoza	30€
CASARENA 505 ESENCIA <i>Malbec, Cabernet, Merlot</i>	2018	Mendoza	36€
ANIELLO 006 <i>Pinot noir</i>	2019	Patagonie	36€
SERBAL <i>Malbec</i>	2020	Mendoza	36€
SERBAL <i>Pinot Noir</i>	2019	Mendoza	36€
AMALAYA <i>Blend Malbec</i>	2019	Salta	36€
TRAPICHE <i>oak cask Malbec</i>	2019	Mendoza	38€
RUTINI <i>Cabernet Malbec</i>	2019	Mendoza	49€
CATALPA <i>Malbec</i>	2018	Mendoza	49€
CLOS DE LOS SIETE <i>Malbec</i>	2016	Mendoza	50€

NOS GRANDS CRUS ARGENTINS

EL ENEMIGO <i>Malbec</i>	2016	Mendoza	58€
ATAMISQUE <i>Malbec</i>	2017	Mendoza	65€
ATAMISQUE <i>Cabernet Sauvignon Vieilles Vignes</i>	2017	Valle de Uco	65€
ATAMISQUE <i>Assemblage Vieilles Vignes</i> <i>50% Malbec, 20% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 7% Petit Verdot</i> <i>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.</i>	2014	Valle de Uco	74€
ALMANEGRA <i>Malbec</i>	2017	Mendoza	68€
M.RICCITELLI <i>Trousseau</i>	2019	Patagonie	82€
ANIELLO <i>Trousseau</i>	2015	Patagonie	82€
GANDOLINI <i>Las 3 Marias, Cabernet Sauvignon</i>	2013	Chili	86€

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 17h30 à 19h30

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 MOUTARD Champ Persin (France) 12€
- PROSECCO Extra Brut (Italie) 7€

Le Rosé

- BOUSQUET Malbec rosé (Argentine) 6€

Les Blancs

- ETCHART Torrontes - sec & fruité (Salta) 6€
- SANTA CAROLINA Sauvignon Blanc - Sec & minéral (Chili) 6€
- BOUSQUET BIO Chardonnay Organico (Mendoza) 7€

Les Rouges

- BOUSQUET BIO Malbec Organico (Mendoza) 6€
- CASARENA 505 ESENCIA Malbec Cabernet Merlot (Mendoza) 7€
- ANIELLO 006 Pinot Noir - léger (Patagonie) 8€
- TRAPICHE OAK CASK Malbec - Charnu & Fruits rouges (Mendoza) 8€

Les 4 Fantastiques

- CLOS DE LOS SIETE Malbec 2016 - Charnu, fruits rouges & noirs 10€
- ANIMAL ORGANICO Malbec 2017 (Mendoza) 11€
- ATAMISQUE Assemblage Vieilles Vignes 2014 (Valle de Uco) 14€
- ALMANEGRA Malbec, Bonarda 2016 (Mendoza) 14€

COCKTAILS CLASICOS

6€ POUR L'HAPPY HOUR - Tous les jours 17H30 à 19H30



MOJITO 10€
Rhum
Citron vert
Menthe fraîche
Cassonade



APEROL SPRITZ 10€
Aperol
Pétillant Argentin
Orange



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



CAÏPI 10€
Cachaça
Citron vert
Cassonade



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



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



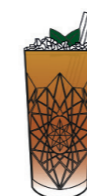
BELLEZA 12€
Rhum Spicy
Shrub abricot
Jus de citron
Meringue maison



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



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 Caraïbes
- 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

- FUJI - SANROKU 14€
- HAKUSHU 14€

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€

MEZCALIS

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

VODKAS 4cl

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

Supplément Soda + 2€