



LA FORMULE DEJEUNER

du Lundi au Vendredi, hors jours fériés

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT 21€

ENTREE + PLAT + DESSERT 25€

- ENTREES -

HUEVO

Œuf mollet croustillant, crème de parmesan & tombée d'épinards

EMPANADAS DE CARNE

Duo de chaussons farcis à la viande de Bœuf Argentin

- PLATS -

PLATO DEL DIA

Plat du jour à l'ardoise

CHURRASCO

Rumsteck d'Uruguay, jus maison & pommes Charlottes frites

- LA SUGGESTION DU CHEF -

Hors formule

CHIVITO 19€

Rumsteck Argentin, gouda à la truffe, jambon Serrano, oignons confits, œuf au plat, sucrose, 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 effilées

CAFE GOURMAND 10€

Hors formule

VINS AU VERRE

LES BULLES

Verre 12cl Pichet 50cl

COUPE DE CHAMPAGNE <i>Brut Chardonnay</i>	Reims	12€
COUPE DE BOUSQUET <i>Brut Chardonnay Pinot Noir</i>	Argentine	8€
COUPE DE AMALAYA <i>Torrentes Pétillant</i>	Argentine	8€

VINS ROSES

FINCA EL ORIGEN <i>Malbec Rosé</i>	2019 Mendoza	7€	24€
------------------------------------	--------------	----	-----

VINS BLANCS

AMALAYA <i>Riesling Torrentes</i>	2020 Salta	6€	22€
BOUSQUET BIO <i>Chardonnay</i>	2020 Mendoza	7€	24€
M.RICCITELLI <i>Chardonnay</i>	2019 Mendoza	9€	35€
LA PRIMERA REVANCHA <i>Chenin blanc</i>	2020 Mendoza	8€	25€
M.RICCITELLI <i>Semillon, servi au Coravin</i>	2020 Mendoza	13€	50€

VINS ROUGES

« Les 4 Fantastiques »

COLOME <i>Estate Malbec</i>	2018 Mendoza	10€	40€
ATAMISQUE <i>Assemblage</i>	2017 Mendoza	13€	50€
TRAPICHE SV ORELLANA <i>Malbec</i>	2015 Mendoza	14€	53€
ALFA CRUX <i>Assemblage</i>	2010 Mendoza	14€	53€

Reserva de la Casa

BOUSQUET BIO <i>Malbec</i>	2020 Mendoza	6€	22€
AMALAYA <i>Malbec</i>	2020 Salta	8€	25€
SERBAL <i>Pinot Noir</i>	2020 Mendoza	8€	25€
ESENCIAS DE LA TIERRA <i>Tinto de Criolla</i>	2018 Mendoza	8€	25€
CLOS DE LOS SIETE <i>Malbec</i>	2018 Mendoza	10€	40€

LES COCKTAILS SIGNATURES 12€



BASIL SMASH

Gin
Basilic frais
Citron vert
sucre



PADRINO

Verre fumé au thym
Rhum
Amaretto
bitters
cassonnade



CLOVER CLUB

Gin
Framboise fraiche
blanc d'oeuf
citron jaune
sucre



OSCURA

Rhum
citron vert
ginger beer
bitters



LAMA MARTINI

Vodka
triple sec
framboise fraiche
citron vert
jus d'ananas



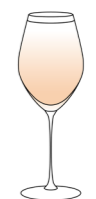
LAUREEN

Rhum
Coriandre
Citron vert
Mate pétillant
Bitter



WHISKY SOUR

Whisky
citron vert
blanc d'oeuf
sucre
bitters



RECOLETA BELINI

Vodka
Crème de peche
framboise fraiche
citron vert
pétillant argentin



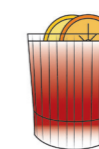
MAI TAI

Rhum
triple sec
orgeat
citron vert
jus d'ananas



MALBEC GIN

Gin Argentin au
Malbec
Citron Jaune
Tonic



NEGRONI

Gin
Campari
Vermouth Rouge
bitters



MARGARITA

Téquila ou Mezcal
triple sec
citron vert
sucre

COCKTAILS CLASICOS 10€

MOJITO, CAIPI... , PISCO SOUR, APEROL SPRITZ, MOSCOW MULE...

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

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

- Entradas -

EMPANADAS DE CARNE

Duo de chaussons farcis à la viande de Boeuf Argentin

HUEVO Y ESPINACA

Oeuf mollet croustillant, crème de parmesan, tombée d'épinards & ris de veau

LA PROVOLETA DU CHEF

Fromage provolone doux grillé à la plancha, tomates confites, olives noires & origan

CEVICHE

Daurade marinée, lait de coco, jus de citron, piment d'Espelette, coriandre & pickles

PULPO

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

JAMON SERRANO

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

QUESO CON TRUFA

80g de Gouda à la truffe noire

CECINA DE BUEY

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

- Principales -

	CEVICHE	25€
	<i>Daurade marinée, lait de coco, agrumes, piment d'Espelette, coriandre, pickles & garniture au choix</i>	
	POLLO	25€
	<i>Suprême de volaille, tombée d'épinards, sauce aux girolles & garniture au choix</i>	
9€	TARTARE RECOLETA	26€
	<i>Filet de Bœuf Argentin coupé au couteau, tomates séchées, parmesan, olives noires, pesto & cébettes</i>	
12€	PULPO	26€
	<i>Poulpe grillé à la plancha, salsa criolla, purée de patate douce & herbes fraîches</i>	
11€	BIFE DE CHORIZO	28€
	<i>Le fameux Faux Filet Argentin «Corte Mar del Plata», garniture au choix</i>	
14€	OJO DE BIFE	35€
	<i>La classique Entrecôte Argentine, garniture au choix</i>	
13€	BIFE DE LOMO	38€
	<i>Filet de Bœuf Argentin, extra tendre & fondant, garniture au choix</i>	

14€	- Les planches pour 2 -	
	La maison vous recommande une cuisson saignante	
16€	LA PARILLADA	60€
	<i>Entrecôte Argentine 300g, boudin noir, rognons de veau, chorizo Argentin, ris de veau grillés, sucrine & humita</i>	
18€	«BABY BEEF»	70€
	<i>Entrecôte Argentine 2pers (env. 600g), garniture au choix</i>	
	«LOMO PARA TODOS»	76€
	<i>Filet de Bœuf argentin 2 pers (env. 500g), garniture au choix</i>	

GARNITURE AU CHOIX 6€

PAPAS Pommes Charlottes frites

HUMITA Purée de maïs

BATATA Purée de Patate Douce

VEGETALES Poêlée de légumes de saison

ENSALADA Sucrine, tomates séchées, pickles d'oignons rouges & ciboulette

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

Postres

BUDIN DE PAN <i>Brioche maison 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 effilées</i>	9€
PERA Y CHOCOLATE <i>Poire pochée au thym, ganache chocolat & crumble de noisettes</i>	12€
LA PROFITEROLE DU CHEF <i>Chou maison, glace de Dulce de Leche maison, amandes effilées & son véritable chocolat chaud</i>	12€
CAFÉ OU THÉ 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

VINS ROUGES ARGENTINS

VARIETAL – Souples, Légers, Fruités

BOUSQUET <i>bio Malbec</i>	2020	Mendoza	30€
CASARENA <i>505 Esencia Malbec</i>	2018	Mendoza	32€
DIAMANDES «Perlita» <i>Malbec Syrah</i>	2017	Mendoza	34€
SERBAL <i>Malbec</i>	2020	Valle de Uco	36€
SERBAL <i>Pinot Noir</i>	2020	Valle de Uco	36€
ESENCIAS DE LA TIERRA <i>Tinto de Criollas (Pais) Bio</i>	2018	Mendoza	37€
AMALAYA <i>Blend Malbec ♥</i>	2020	Salta	38€
TRAPICHE <i>Oak Cask Malbec</i>	2019	Mendoza	38€

RESERVA – Structurés, Charnus, Fruits mûrs

CLOS DE LOS SIETE <i>Malbec ♥</i>	2018	Mendoza	49€
CATALPA <i>Malbec</i>	2019	Valle de Uco	50€
COLOME <i>Lote Especial Malbec 2600m d'altitude</i>	2018	Salta	52€
COLOME <i>Estate Malbec</i>	2018	Salta	52€
CUVELIER LOS ANDES «colleccion» <i>Blend</i>	2015	Valle de Uco	58€
RUTINI <i>Cabernet Malbec</i>	2018	Mendoza	58€

GRAN REVERVA – Puissants & Charpentés

ATAMISQUE <i>Cabernet Sauvignon</i>	2018	Mendoza	54€
ATAMISQUE <i>Malbec</i>	2018	Mendoza	62€
EL ENEMIGO <i>Malbec</i>	2016	Mendoza	68€
CASARENA <i>Owen's Vineyard Cabernet Sauvignon ♥</i>	2015	Mendoza	74€
ATAMISQUE <i>Assemblage</i>	2017	Mendoza	74€

LA PATAGONIE

ANIELLO SOIL <i>Pinot Noir</i>	2017	Rio Negro	58€
M.RICCITELLI «Old Vines from Patagonia» <i>Trousseau ♥♥</i>	2019	Rio Negro	69€
M.RICCITELLI «Old Vines from Patagonia» <i>Pinot Noir</i>	2020	Rio Negro	69€
A LISA <i>Bodega Noemia Malbec</i>	2016	Rio Negro	72€
J.ALBERTO <i>Bodega Noemia Malbec</i>	2015	Rio Negro	92€
NOEMIA <i>Bodega Noemia Malbec</i>	2015	Rio Negro	170€
CHACRA <i>Cuvée 32 Pinot Noir</i>	2013 / 2014	Rio Negro	145€

Les Grands Crus Argentins

ALMA NEGRA <i>Malbec</i>	2016	Mendoza	78€
FINCA LA ESCUELA <i>La Piedra</i>	2014	Mendoza	82€
Single Vineyard Malbec, «La Piedra» provient de raisins cultivés sur une parcelle de sol rocailleux à forte teneur en calcaire. Un Malbec aux arômes d'épices, de fruits rouges frais avec une note minérale en bouche.			
ALFA CRUX <i>Blend</i>	2010	Mendoza	89€
Tempranillo, Malbec, Syrah & Cabernet Sauvignon			
M.RICCITELLI «Viñedos de Montaña» <i>Cabernet Franc</i>	2016	Mendoza	68€
ACHAVAL FERRER «Quimera» <i>Assemblage</i>	2012	Mendoza	95€
Malbec, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot			
CUVELIER LOS ANDES <i>Grand Vin</i>	2009	Mendoza	120€
70% Malbec, 10% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah, 5% Petit Verdot Élevage 100% en barriques de chêne Français pendant 18mois. Un nez complexe et expressif de mûre, relevé par un côté minéral. Sa finale est persistante			
BEMBERG – <i>La Literna Microterroir, Malbec</i>	2013	Mendoza	135€
TRAPICHE – <i>Iscay Malbec, Cabernet Franc</i>	2014	Mendoza	135€
TRAPICHE – <i>Terroire Series Malbec de Orellana</i>	2015	Mendoza	89€
TRAPICHE – <i>Terroire Series Malbec de J.Miralles</i>	2008	Mendoza	150€
TRAPICHE – <i>Terroire Series Malbec de D.F. Sarmiento</i>	2009	Mendoza	150€
Single Vineyard 100% Malbec de la Consulta. Rouge profond avec des reflets noirs qui affiche des arômes de prunes, de cerises et fruits noirs, ainsi qu'une note balsamique fraîche et légèrement mentholée. La bouche est juteuse et sucrée avec une note de chocolat. Sa finale est persistante.			
TAPIZ – <i>Las Notas de Jean Claude</i>	2012	Luján de Cuyo	170€
91% Merlot, 3,5% Petit Verdot, 2,5% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc			
FELIPE RUTINI <i>Assemblage</i>	2012	Valle de Uco	170€
50% cabernet sauvignon, 30% merlot, 20% malbec Élevage 24 mois en barriques de chêne français neuves. Arômes expressifs et intenses de fruits mûrs, cerises, fraises & prunes, sur des notes de cacao, tabac, cuir & chocolat noir. Une belle profondeur et une belle concentration, équilibrées par des tanins élégants et soyeux.			
CHEVAL DES ANDES <i>Malbec</i>	2017	Mendoza	158€
LAPOSTOLLE – <i>Clos Apalta</i>	2014	Apalta	168€
Carménère Assemblé – 71% Carménère, 18% Cabernet Sauvignon, 11% Merlot. Élevé pendant 24 mois en fûts de chêne français. Nez intense et complexe, arômes d'épices, de fruits noirs et notes herbacées. Bouche élégante, équilibrée, tanins veloutés et très longue fin de bouche			

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 Torrontes pétillant	Argentine	39€

VINS ROSES

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

VINS BLANCS

AMALAYA Torrontes Riesling	2020 Salta	32€
ETCHART Torrontes	2020 Salta	32€
BOUSQUET Bio Chardonnay	2020 Mendoza	34€
LA PRIMERA REVANCHA Chenin Blanc	2020 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	2020 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

RITUAL Syrah	2017 Leyda Valley, Chili	78€
LAPOSTOLLE Cuvée Alexandre Carménere	2015 Leyda Valley, Chili	50€
LE PETIT CLOS Carménere Assemblé	2015 Valle de Apalta, Chili	78€
EL INCIDENTE Carménere	2017 Leyda Valley, Chili	125€
PISANO - RPF Tannat Reserva	2015 Uruguay	48€

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

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