

Blanc

Lunta Torrontés, Mendoza, Argentina	9/39€
Intipalka Sauvignon blanc, Pérou	9/43€
Terrazas de los Andes Chardonnay, Mendoza, Argentina	12/58€
Viña Errazuriz Chardonnay wild ferment BIO, Chile	46€
Tabernero Blanco de Blanco, Pérou	38€
Tabali Viognier «Pedregoso» Limari, Chile	42€
Viu Manent Sauvignon Blanc, Colchagua, Chile	43€

Rosés

Château de Sarrins Côtes de Provence	8/35€
M by Minuty Côtes de Provence	45€

Rouge

Mendel Malbec BIO, Mendoza, Argentina	11/48€
Montsecano Pinot Noir «El Refugio» Chile	10/48€
Nativa Carmenère Reserve, Chile	9/38€
Achaval-Ferrer Malbec, Mendoza, Argentina	60€
Anima Negra AN/2, BIO, Mallorca, Spain	65€
Viña VIK Milla Cala, Millahue, Chile	99€
Errazuriz Don Maximiliano, Aconcagua	120€

Champagnes

Veuve Clicquot Carte jaune, brut	80€
Bruno Paillard Premier Cuvée, extra brut	85€
Moët & Chandon vintage rosé, 2008	145€
Krug Grande Cuvée	295€

vinos

Poire Confite

vin rouge de Perou, moscovado, maïs praliné

9€

Avocat

citron vert, chocolat blanc

10€

Chocolat

kumquat, gianduja

11€

Cafe Gourmand

café de Pérou, mini avocat et mini chocolat

14€

dulces

Pulpo al Olivo

pommes de terre, botija olives

15€

Lieu Noir Vapeur

ajis colorados, lait de coco, légumes d'hiver

14€

Saint Jacques

lentilles corail, carots, sauce nikkei

16€

Tacos Crevette

pico de gallo, guacamole

5€

Bar Confit

dans le beurre de cacao, purée de petits pois

19€

Parihuela

poisson du jour, crevettes, st. jacques et coques

17€

el mar

Entrecôte à Partager

purée de pommes de terres à la truffe, champignons, chimichurri de treviso

60€

Cochon Ribs

wedges de patate douce, chipotle mayo

13€

Tacos de Joue de Boeuf

house pickles

5€

Risotto de Quinoa

parmesan, champignons d'hiver

16€

la tierra

Ceviche INKA

poisson du jour, leche de tigre, cancha, patate douce

12€

Tiradito de St. Jacques

fruit de la passion, radis, perles de poivron

15€

Tataki

de canard, grenade, kumquat, sesame

13€

Tostada

de daurade et crevettes, aji panca, mayo japonaise

9€

Ceviche Amarillo

crevettes, aji, avocat, tempura

14€

ceviches y crudos

Chicharrón

Chipotle mayo

8€

Guacamole

Chips maison et jalapeño

7€

Plancha à Partager

chicharrón, beignets de quinoa, crevettes tempura

15€

bocas

Pisco Sour

pisco, citron vert, blanc d'oeuf, bitters

11€

El Kerno

rhum, falernum, fruit de la passion, bitter

10€

Black Mule

scotch whikey, lime, ginger beer

9€

Café Negroni

gin, dolin rouge, campari, cold brew coffee

12€

Kanté Fizz

vodka, mastiha, lime, soda

10€

Pépé «Nino» Sour

pisco, lime, cocombre, blanc d'oeuf

11€

cocteleria
