

SOIRÉE 44

Entrées

CEVICHE DU JOUR

ANTICUCHO, BROCHETTE ONGLET DE BOEUF,
POMME DE TERRE BLEU, SALSA VERDE, POIVRONS RÔTIS

PAPA A LA HUANCAINA, POMME DE TERRE YUKON GOLD,
OLIVES NOIRES, SAUCE HUANCAINA, AIOLI FETA, AJI AMARILLO

EMPANADA, CHAUSSON DE LÉGUMES, FETA, TOMATES,
SALSA À LA CORIANDRE

Extra

PAIN ARTISANAL

BRIÔCHÉ FAIT MAISON SERVI AVEC L'HUILE D'OLIVE BIO, ESPAGNOLE,
EXTRA VIERGE D'ANDALOUSIE, BAENA, PREMIÈRE PRESSION À FROID

4

Plats principaux

SAUMON D'ATLANTIQUE, CUISSON LENTE, SAUCE ESCABÈCHE,
OIGNON ROUGE, SALPICON DE QUINOA

SECO DE CORDERO, RAGOÛT D'AGNEAU, BIÈRE, SAUCE À LA
CORIANDRE, HARICOTS, RIZ SAUTÉ, SAUCE VINAIGRE ET SOYA

CAMARONES AL AJILLO, CREVETTES À L'AIL, CAVATELLI AU RICOTTA,
SAUCE TOMATES, BASILIQUE, PARMIGIANO REGGIANO

CALAMARES FRITOS, CALMARS FRITS, RISSOTO À L'ENCRE DE SEICHE,
VIN ROUGE ET DEMI GLACE

PLAT CRÉATION DU CHEF

*PRIX VARIABLE SELON LES INGRÉDIENTS
DE SAISON*

Dessert

GÂTEAU FLAN AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE,
GUIMAUVE FLAMBÉE

12

JEUDI AU SAMEDI SOIR: MENU SIGNATURE
MARDI SPÉCIAL CEVICHE

Chef Mario Navarrete Jr.