

APÉRITIFS

Rhum, Vodka et Gin

Coloma 8 ans	4 cl	14,00 €
Belvédère	4 cl	12,00 €
Tanqueray	4 cl	12,00 €

Whisky Blended

Johnnie Walker black label 12 ans	4 cl	12,00 €
-----------------------------------	------	---------

Single malt

Lagavulin 16ans, Islay	4 cl	14,00 €
Glenkinchie 10 ans	4 cl	12,00 €
Oban 14 ans	4 cl	13,00 €

Japon whiskey

Whisky Nikka Yoichi	4 cl	14,00 €
---------------------	------	---------

Bourbon

Bulleit, Kentucky	4 cl	13,00 €
-------------------	------	---------

Mixologie

Tanqueray gin et Fever-Tree Tonic	4 cl	15,00 €
Spritz Royal	15 cl	18,00 €

Divers

	6 cl	9,00 €
Martini Rouge	6 cl	9,00 €
Martini Blanc	6 cl	11,00 €
Americano	4 cl	9,00 €
Porto	4 cl	9,00 €
Anisé		

Champagne

	15cl	16,00 €
Champagne Deutz, Brut	15cl	19,00 €
Champagne Pommery Rose		



Prix nets en TTC – Service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



MENU DECOUVERTE

Entrée plat dessert à 51,00 €

Entrée plat ou plat dessert à 41,00 €

Entrées

Velouté de maïs des Andes
comté millésimé



Tataki d'espadon
salade de légumes croquants



Œuf cuit longuement
gnocchis de potiron au beurre de truffe



Plats

Maigre rôti, poireau crayon
émulsion « black truffle »



Magret et civet de canard
déclinaison betteraves



Pot au feu de picaña
carotte gingembre



Suggestion de la semaine



Desserts

Mousse de riz au lait à la graine de vanille



Ceviche de fruits exotiques
sorbet caïpirinha



Ile flottante crème aux pralines roses
croustillant aux amandes



Assiette de fromages affinés
Marie Quatrehomme



MENU SIGNATURE

Entrée plat dessert à 59,00 €

Entrées

Maquereau de petit bateau
cuisiné au vin blanc et wasabi



Carpaccio de noix de Saint-Jacques
vinaigrette mandarine



Ceviche de daurade
guacamole d'avocat brûlé



Foie gras poêlé, purée de maïs
émulsion pop-corn



Plats

Filet de bar rôti
chou pak choï à la sauce jalapeños



Cabillaud en croûte de chorizo
risotto Arborio aux pistils de safran



Filet de bœuf rôti en croûte de poivre
pommes darphin



Pièce de veau et ris rôtis
beurre battu au citron et céleri

Prix nets en TTC – Service compris



Desserts

Poire Conférence pochée
glace sésame noir



Tarte citron version 2018



Soufflé mandarine marron glacé



Moelleux chocolat Guatemala
noix de pécan, glace maïs caramélisé



Assiette de fromages affinés
Marie Quatrehomme



BOISSONS

Eaux minérales

Vittel, San Pellegrino, Eau de Perrier	50 cl	4,00 €
Vittel, San Pellegrino	100 cl	6,00 €
Chateldon	75 cl	7,00 €

Jus de fruits

Jus d'orange	20 cl	4,80 €
Jus de tomate	20 cl	4,80 €
Jus de d'abricot	20 cl	4,80 €
Jus d'ananas	20 cl	4,80 €

Sodas

Orangina	25 cl	5,00 €
Perrier	25 cl	5,00 €
Schweppes	25 cl	5,00 €
Coca-cola	33 cl	5,20 €
Coca-cola Zéro	33 cl	5,20 €

Bières

Sol	33 cl	7,00 €
Heineken	25 cl	6,00 €
Edelweiss	33 cl	6,00 €

PRIX TTC / SERVICE COMPRIS / SELON LES DISPOSITIONS RÉGIES PAR LE DÉCRET N°2002-1467 EN DATE DU 17 DÉCEMBRE 2002, LE RESTAURANT AINSI QUE SES FOURNISSEURS, S'ENGAGENT ET GARANTISSENT L'ORIGINE DE TOUTES LEURS VIANDES.



Prix nets en TTC – Service compris



Pablo Reinoso signe l'architecture intérieure et la direction artistique du nouveau restaurant de la Maison de l'Amérique latine réhabilité à l'été 2016.

Au centre du Faubourg Saint-Germain, il a voulu offrir un espace moderne, un lieu chaleureux qui célèbre la rencontre entre l'Amérique latine et la France.

L'artiste et designer franco-argentin a repensé le lieu et imaginé un nouveau dispositif: le soleil figuré au sol irradie depuis le restaurant et distribue l'activité dans le reste des salons et de la Maison. Au centre de la première salle, l'œuvre en acier corten et bois, Soleil Saint-Germain agit comme un soleil symbolique.

L'œuvre que l'on peut observer dans le jardin a été installée lors de l'exposition de Pablo Reinoso, « Un Monde Renversé » en 2015 à la Maison de l'Amérique Latine, il s'agit du Talking Bench, 2011, acier peint, H. 3 x L. 6,50 x l. 2,21 m.

