

LE RESTAURANT

MAISON DE
L'AMÉRIQUE LATINE



UN LIEU UNIQUE DANS UNE INSTITUTION !

Dans les somptueux hôtels particuliers de ce lieu historique, Le Restaurant de la Maison de l'Amérique latine, baigné de lumière, s'ouvre sur de magnifiques jardins à la française.

Amis connus et inconnus sont heureux de partager un moment de temps suspendu, dans une atmosphère chaleureuse et élégante imaginée par l'architecte Marie Deroudilhe.

La table est discrète, la carte évolue avec les saisons et les inspirations du chef Ludovic Bonneville, la cave met à l'honneur une sélection de vins conseillée par notre cheffe sommelière.

Un lieu idéal pour accueillir vos repas d'affaires et vos événements familiaux. Son élégante salle à manger privée vous permet de recevoir vos convives en toute intimité



OFFRE PRIVATISATION VALABLE AU DÉJEUNER & AU DINER

AVEC PRIVATISATION SALON BOLIVAR :

Minimum: 8  Maximum: 21 





MENU SOLFERINO

112,50€ HT
125,00€ T TC

L'APÉRITIF

1 Coupe de champagne
Amuse-bouche du chef

LES ENTRÉES AU CHOIX

Tataki de bœuf, melon rôti au poivre de Timut
Ou
Carpaccio de poulpe, salade d'herbes et fleurs
séchées

LES PLATS AU CHOIX

Barbue à la nacre, courgettes rôties
Ou
Magret de canard, poêlée de girolles, mûre et
estragon

LES DESSERTS AU CHOIX

Pavlova au thé matcha et framboises
Ou
Madeleine maison, fruits des bois et bâton
de réglisse

LES BOISSONS

Base 2 verres par personne

Vin blanc : 2021 – Sancerre
Domaine des Chataigniers

Vin rouge : 2020 – La Rose Pourret
Saint Emilion Grand Cru

Eaux microfiltrées en bouteille,
Café ou thé

**Nous vous remercions de bien vouloir choisir un menu identique
pour l'ensemble des convives**



MENU DEGUSTATION

165,27 € HT
185,00 € TTC



L'APÉRITIF

1 Coupe de champagne
Amuse-bouche du chef

LES ENTRÉES AU CHOIX

Sobresada et langoustine, moutarde au miel
Ou
Tataki de bœuf, melon rôti au poivre de
Timut

LES PLATS AU CHOIX

Pavé de bar, tomates anciennes
Ou
Filet de bœuf, pommes de terre roseval,
agastache / lavande et hareng fumé

LES DESSERTS AU CHOIX

«Un été en Provence», abricots au miel
de lavande
Ou
Nid de fraises et fromage frais

LES BOISSONS

Base 2 verres par personne

Vin blanc : 2020 – Chablis 1er cru «Les
Montmains» Domaine Laroche

Vin rouge : 2019 – rully AOC «Monopole» -
Domaine Chauchoux

Eaux microfiltrées en bouteille,
Café ou thé

**Nous vous remercions de bien vouloir choisir un menu identique
pour l'ensemble des convives**

LES ALTERNATIVES





MENU VEGETARIEN

112,5 € HT
125,00 € TTC

L' ENTRÉE

Artichauts poivrades marinés, cerises et granola de fruits secs

LE PLAT

Aubergines en quatre cuissons, coriandre et cumin

LE DESSERT

Salade de melon et pastèque, infusion glacée, sorbet menthe

Nous vous remercions de bien vouloir choisir un menu identique pour l'ensemble des convives



MENU ENFANT

27,27€ HT
30,00€ TTC



LES ENTRÉES AU CHOIX

Tartare de thon et saumon, gingembre frais
Ou
Salade de tomates anciennes

LES PLATS AU CHOIX

Volaille fermière
Ou
Poisson cuit à la vapeur

Garnitures:

Pommes de terre roseval confites
Ou
Poêlée de courgettes

LES DESSERTS AU CHOIX

Salade de melon et pastèque, infusion
glacée, sorbet menthe
Ou
Madeleine maison, fruits des bois et
bâton de réglisse

LES BOISSONS

Eaux microfiltrées en bouteille
Jus de Fruits

**Nous vous remercions de bien vouloir choisir un menu identique
pour l'ensemble des convives**



CONTACT & ACCES

MAISON DE L'AMÉRIQUE LATINE



**217 Boulevard Saint Germain
75007 Paris**



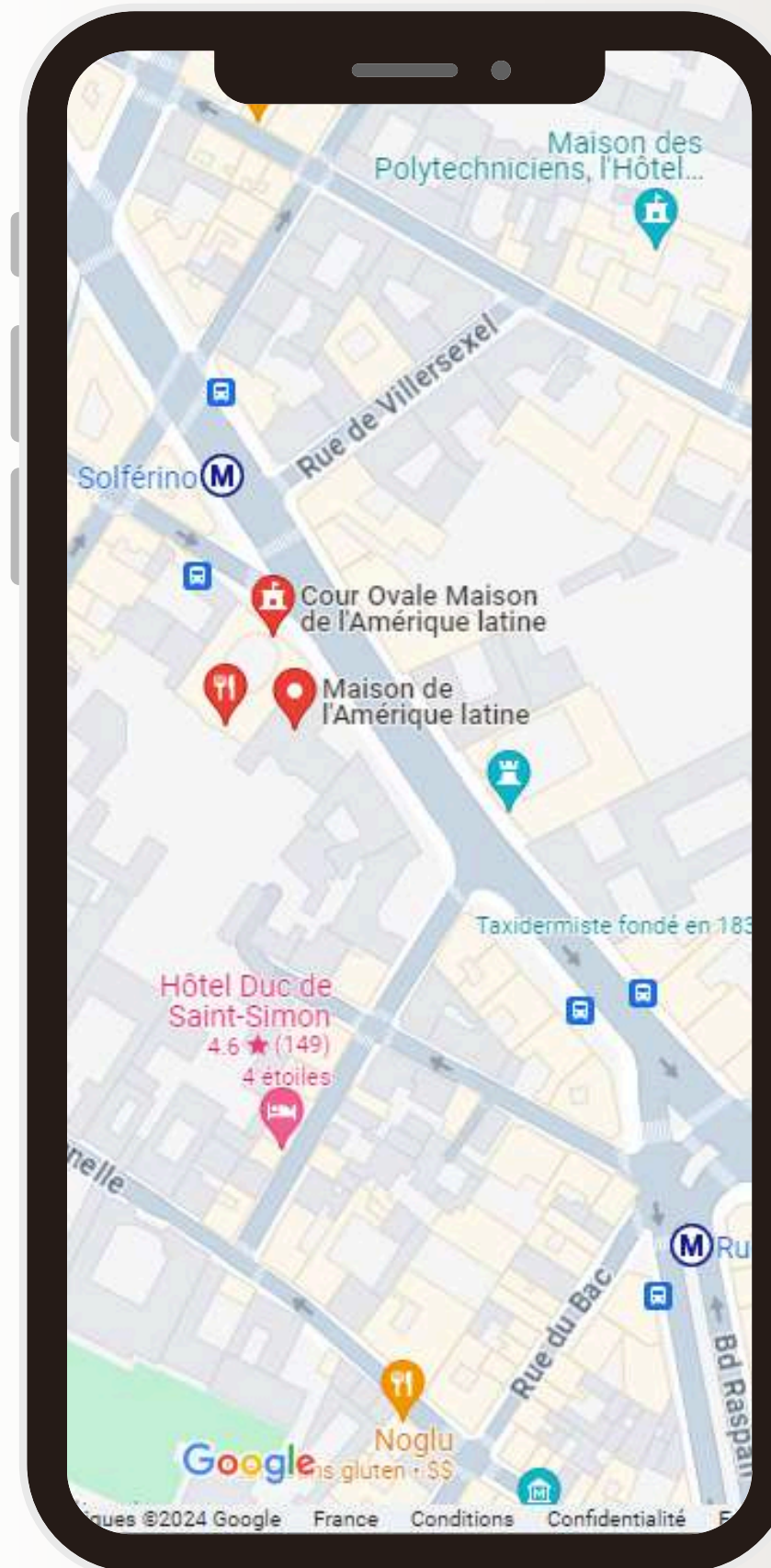
01.49.54.75.15



restaurant@mal217.fr



**Le service commercial est à votre
disposition du lundi au vendredi de 09h00 à
18h00.**



M 12 Solférino

BUS 63,68,69,73,83,84,94

RER C Musée d'Orsay

**P Vinci Bac-Montalembert
Rue Montalembert
75007 Paris**