

# 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**



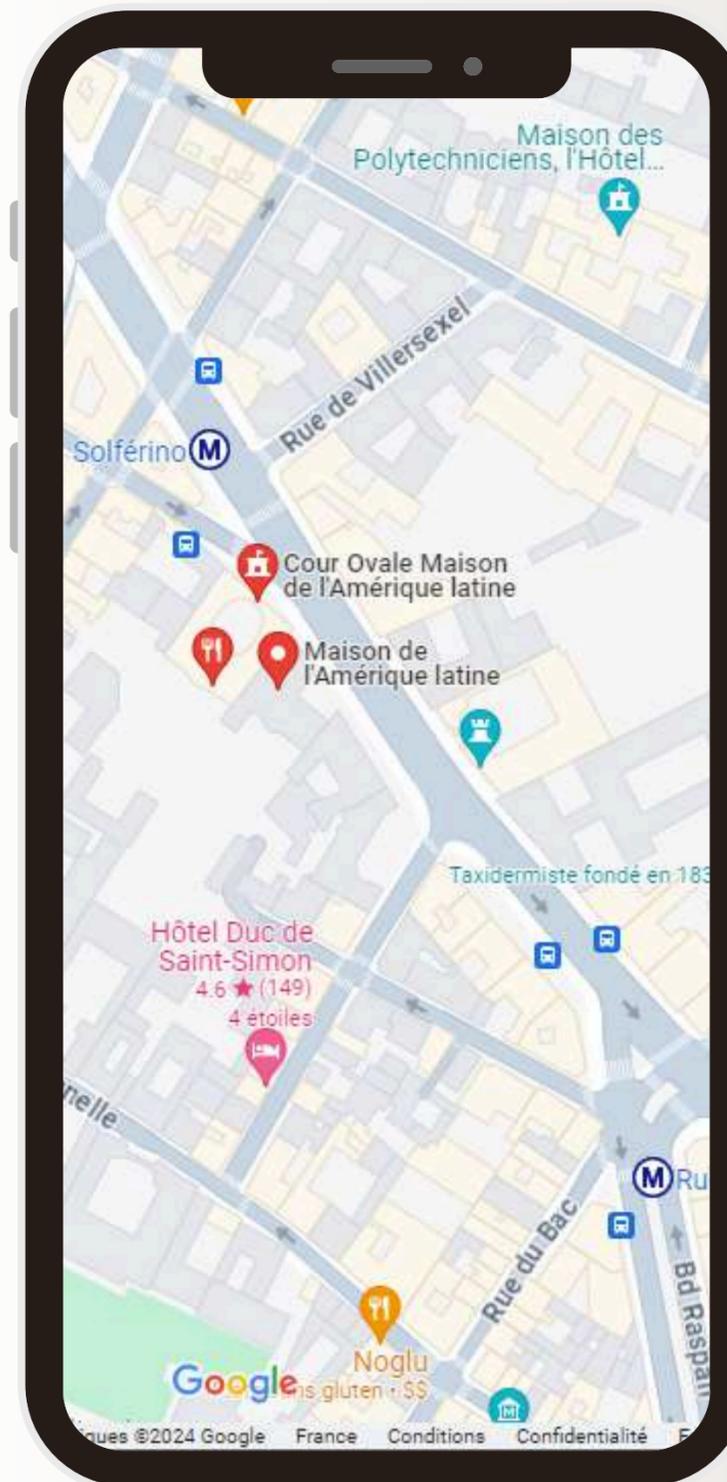
**01.49.54.75.15**



**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**