



## MENUS DÉJEUNER

Boissons non comprises

Entrée + Plat + Dessert 51 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 44 €

## MENU DINER

Boissons non comprises

Entrée + Plat + Dessert 58 €

### ENTRÉES

Entrée du jour

Saumon gravlax, bananes plantain façon pommes darphin, crème au raifort

Asperges blanches croquantes, vierge à l'orange confite maison, sauce maltaise \*

Pâté en croûte de volaille, boudin noir de Bigorre, rillons et confiture d'oignons rouges

Tataki d'espadon et sésame, condiment harissa maison

### PLATS

Plat du jour selon l'arrivage

Pavé de maigre fumé au romarin, céleri confit façon tatin et purée de panais, sauce au vin jaune

Filet mignon de porc grillé au barbecue, asperges vertes et jus de veau nopales, condiment ancho

Pithiviers aux légumes de saison, tofu fumé, jus de céleri corsé

Magret de canard mariné au black rub, pâtes soufflées et condiments choux-fleurs

### DESSERTS

Dessert du jour

Pavlova à la mangue et passion

Religieuse au chocolat signature à notre façon, sauce chocolat

Harmonie orange et huile d'olive, sorbet orange

Rhubarbe confite au miel, tuile et glace au miel

Croustillant et ganache montée au pop-corn, glace chocolat blanc

Glaces maison

# LE RESTAURANT DE LA MAISON DE L'AMERIQUE LATINE

## À LA CARTE

Côte de bœuf au barbecue à partager - environ 1 kg	115
Poulpe entier mariné et grillé	80
Homard bleu entier grillé au barbecue <i>Accompagnement : pommes Pont-Neuf, tombée d'épinards frais, soupe pozole, sauce béarnaise et ketchup maison</i>	120
Gambas entières grillées, asperges vertes, vinaigrette à l'ail et vin blanc	48
Cocotte de ris de veau, fèves et pommes de terre confites, ail des ours	48
Côte de veau aux morilles fraîches	52

## À PARTAGER

Accras de poulet maison	8
Croque-monsieur au jambon de paris maison cuit au foin	8
Tortilla de guacamole *	8
Épaule de Bellota bio 100% Ibérique, 32 mois d'affinage - 70 g	12

### \*PLAT VÉGÉTARIEN

## CHAMPAGNES

CHAMPAGNE MOËT & CHANDON – Brut Impérial blanc	90
CHAMPAGNE Deutz Brut Classic	120
CHAMPAGNE EPC – Blanc Rosé	100

## VIN 75 cl

### BLANC

Pouilly-Fuisse Vieilles Vignes 2023 - Vincent Girardin	75
Châteauneuf-Du-Pape 2020	90
Sancerre 2022 - Pascal Jolivet - Domaine de Marcoux	85

## VIN au verre

CHAMPAGNE Brut Impérial - Moët & Chandon	16
BLANC Sancerre 2023, Alphonse Mellot	14
ROUGE Château la Rose Pourret 2021, Saint-Émilion	14

### ROUGE

Mercurey 2020, Château Etroyes	80
Savigny-Les-Beaune 2021, Domaine Champy	90
Croze-Hermitage 2024, Domaine Pochon	65
Saint-Joseph 2023, Pierre Gaillard	80

VENEZ DÉCOUVRIR NOTRE CARTE  
DU LUNDI AU VENDREDI

DE 12H00 À 14H30 ET DE 19H A 21H30

Réservation : 01 49 54 75 10  
restaurant@mal217.fr

ou sur

