

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

Champagne Thienot brut	15cl	16,00 €
Champagne Pommery Rose	15cl	19,00 €



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 potimarron
coco / citronnelle



Saumon cuit au sel
betterave / wasabi



Œuf Bio cuit à basse température
émulsion de champignons de Paris



Plats

Daurade rôtie, chorizo
fricassée de châtaignes, poivrons brûlés



Poulpe à la plancha, sauce civet de seiche
petits oignons nouveaux



Agneau de 7h
boulgour, jus d'un tajine



Suggestion de la semaine



Desserts

Fondant caramel, glace caramel beurre salé



Pruneaux d'Agen à l'armagnac
sorbet orange épicé



Millefeuille de clémentines, sauce chocolat



Assiette de fromages affinés
Marie Quatrehomme



MENU SIGNATURE

Entrée plat dessert à 59,00 €

Entrées

Ceviche de daurade
passion / pamplemousse



Noix de Saint-Jacques rôties
mousseline de panais, beurre de vanille



Huîtres d'Oléron n°2 gratinées
fondue de poireaux légèrement truffée



Nougat de foie gras de canard
chutney de saison



Plats

Bar rôti, gnocchi de patate douce
jus de coques



Cabillaud cuit au four
pois chiches et vin d'oranges



Pot au feu de bœuf
retour d'Asie et wok de légumes



Quasi de veau rôti
grenailles et racines confites
jus infusé de Sarawak

Prix nets en TTC – Service compris



Desserts

Soufflé Calvados, pomme Tatin



Ananas rôti au caramel d'épices
glace coco



Soupe chocolat Grand Cru Guatémaltèque



Mont blanc
potimarron à la graine de vanille



Assiette de fromages affinés
Marie Quatrehomme



BOISSONS

Eaux minérales

Evian , Badoit	50 cl	4,00 €
Evian , Badoit	100 cl	6,00 €
Chateldon	75 cl	7,00 €

Jus de fruits

Nectar Framboise, Alain Milliat	33 cl	9,00 €
Nectar Pêche, Alain Milliat	33 cl	9,00 €
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.

