

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 Deutz 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€

Entrée plat ou plat dessert à 41€

Soupe à l'oignon parfumée aux algues, croûtons au vieux Comté
Œuf cuit longuement, artichauts, émulsion truffée
Terrine comme à Houdan, ketchup de betterave



Dorade royale rôtie, épinards tombés et condiments
Cabillaud cuit au four, endive braisée, jus d'orange aux baies roses
Epaule d'agneau de 7 heures, épices et échalotes
Suggestion de la semaine



Beignet d'ananas, crème et sorbet Piña colada
Ganache chocolat grand cru, glace au grué de cacao
Tarte citron, sorbet caïpirinha/passion
Assiette de fromages affinés « Marie Quatrehomme »



Prix nets en TTC – Service compris

MENU SIGNATURE

Entrée plat dessert à 59€

Nougat de foie gras de canard, chutney de saison

Raviole de cèleri aux truffes, jus de viande

Noix de Saint-Jacques rôties, purée de panais, clémentine rôtie

Ceviche de daurade, lime brulée et guacamole



Bar rôti, fricassée de gnocchi de betterave, beurre de wakamé

Pot au feu de gambas et coquillages relevés de gingembre

Volaille fermière, fricassée de châtaigne et potimarron, jus corsé

Filet de bœuf, légumes racines, jus de betterave



Chocolat grand cru praliné, crémeux Gianduja

Millefeuille à la graine de vanille Bourbon

Crémeux marron et cassis relevé au rhum ambré

Poire pochée, chocolat caramel

Assiette de fromages affinés «Marie Quatrehomme»



BOISSONS

Eaux minérales

Vittel, San Pellegrino	50 cl	4,00 €
Vittel, San Pellegrino	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.

