

RESTAURANT DE LA MAISON DE L'AMERIQUE LATINE



En devenant membre de passage de la Maison de l'Amérique latine
- cotisation personnelle de 1 euro- vous pourrez bénéficier des prestations
de son restaurant ou de son bar.

PRIX NETS EN EURO / TAXES ET SERVICE COMPRIS

Selon les dispositions régies par le décret 2002-1465 en date du 17/12/2002, le Restaurant de l'Amérique latine ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de sa viande bovine. Certains de nos produits contiennent des allergènes, vous pouvez consulter la liste auprès de notre équipe de vente. Société de gestion de site et de restauration RCS 301 499 620 000 47.

**RESTAURANT
DE LA MAISON DE
L'AMERIQUE LATINE**

MENU

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 47

ENTRÉE + PLAT *ou* PLAT + DESSERT 39

BOISSONS NON COMPRISES

Entrée du jour

ou

Velouté de champignons,
pleurotes grillées et noix caramélisées

=

Plat du jour

ou

Encocado pescado

=

Dessert du jour

ou

Salade de mangue et passion,
sorbet à la mangue

AMELOT DE GOURNAY

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 68

ENTRÉE + PLAT *ou* PLAT + DESSERT 57

BOISSONS NON COMPRISES

Pâté en croute de canard truffé, ris de veau et pistache,
confiture de carotte

ou

Ceviche de Saint-Jacques aux agrumes,
sirop d'érable, crèmeux de corail et voile de radis

▬

Poulpe grillé au saté, choux pointu braisé,
coriandre et fromage blanc

ou

Quasi de veau, blette de couleur,
réglisse et pamplemousse

▬

Le fromage affiné par la maison Barthélemy

ou

Cake au café, ganache chocolat blanc
et glace café

ou

Salade de mangue et passion,
sorbet à la mangue

RESTAURANT DE LA MAISON DE L'AMERIQUE LATINE

ENTRÉES

Pâté en croute de canard truffé, ris de veau et pistache, confiture de carotte	21
Raviole de langoustine, nage de crustacés	26
Ceviche de Saint-Jacques aux agrumes, sirop d'érable, crèmeux de corail et voile de radis	23
Poitrine de porc croustillante, bouillon d'oignon au gingembre	22
Amandes de mers gratinées, cerfeuil tubéreux et pousses d'épinards	22
Marbré de foie gras à la queue de bœuf, déclinaison de pommes	24

PLATS

Quenelle de brochet, artichauts, feuilles de câpres et capucine	34
Lieu jaune snacké, radicchio braisé, orange sanguine et sarrasin	32
Gamberoni grillé, petit épautre et avocat, jus de Gamberoni	39
Paccheri, petits pois et asperges vertes*	28
Joue de bœuf confite, croissant de pomme de terre	31
Ris de veau, brocolis / puntarelle, nuage de chèvre et bergamote	41
Rable de lapin farçi, épinards et curcuma, sauce à la moutarde	33

FROMAGES

Le fromage affiné par la maison Barthélemy	14
--	----

DESSERTS

Cookie tout vanille	13
Mille-feuille au caramel et poire	13
Citron et bergamote, sorbet herbes fraîches	13
Brownie chocolat et crème caramel / pop corn, sorbet chocolat	13
Biscuit financier aux amandes et pamplemousse, sorbet à la rose	13
Salade de mangue et passion, sorbet à la mangue	13

* PLAT VÉGÉTARIEN

**RESTAURANT
DE LA MAISON DE
L'AMERIQUE LATINE**

LUNCH

STARTER + MAIN + DESSERT 47

STARTER + MAIN *OR* MAIN + DESSERT 39

DRINK NOT INCLUDED

Starter of the day

or

Velouté Creamy mushroom soup,
grilled oyster mushrooms and caramelized walnuts

=

Main course of the day

or

Encocado pescado

=

Dessert of the day

or

Mango and passion fruit salad, mango sorbet

AMELOT DE GOURNAY

STARTER + MAIN + DESSERT 68

STARTER + MAIN *OR* MAIN + DESSERT 57

DRINK NOT INCLUDED

Truffled duck pâté en croute,
sweetbread and pistachio, carrot jam

or

Scallop ceviche with citrus fruits, maple syrup,
creamy coral and radish

=

Grilled octopus with satay, braised cabbage,
coriander and white cheese

or

Filet of veal, chard, liquorice and grapefruit

=

Cheese matured by Barthélemy's house

or

Coffee cake, white chocolate ganache
and coffee ice cream

or

Mango and passion fruit salad,
mango sorbet

RESTAURANT DE LA MAISON DE L'AMERIQUE LATINE

STARTERS

Truffled duck pâté en croute, sweetbread and pistachio, carrot jam	21
Langoustine ravioli, shellfish nage	26
Scallop ceviche with citrus fruits, maple syrup, creamy coral and radish	23
Crispy pork belly, ginger onion broth	22
Gratinated dog cockle, tuberous chervil and baby spinach	22
Marbled foie gras with oxtail, apple variation	24

MAINS

Pike quenelle, artichokes, caper leaves and nasturtium	34
Seared pollack, braised radicchio, blood orange and buckwheat	32
Grilled Gamberoni, einkorn and avocado, Gamberoni juice	39
Paccheri, peas and green asparagus*	28
Confited beef cheek, potato croissant	31
Sweetbread, broccoli/puntarelle, goat cheese and bergamot	41
Stuffed rabbit saddle, spinach and turmeric, mustard sauce	33

CHEESE

Cheese matured by Barthélemy's house	14
--------------------------------------	----

DESSERTS

All vanilla cookie	13
Caramel and pear millefeuille	13
Lemon and bergamot, fresh herb sorbet	13
Chocolate brownie and caramel cream/popcorn, chocolate sorbet	13
Financier biscuit with almonds and grapefruit, rose sorbet	13
Mango and passion fruit salad, mango sorbet	13

*VEGETARIAN DISH