# Poncho

À la croisée des cultures d'Amérique latine, là-bas derrière l'océan Atlantique, la joie de vivre rayonne, les rires résonnent et les saveurs étonnent.

Savant mélange de couleurs, de générosité et de partage, l'âme s'envole au détour d'un dépaysement total porté par une belle dose de farniente locale.

Dépassant toutes les frontières et les époques, c'est un savoureux voyage dans l'une des tenues les plus latino grandiosa.

Elle porte un nom :

Poncho

YVES MATTAGNE
CONSULTANCY

*Pour une compréhension parfaite de notre menu, retrouvez notre lexique des saveurs en dernière page !*

*By Yves Mattagne*

# PRIMERO

## Entradas

### ✳ GUACAMOLE NIKKEI ✦ 13€
Chips vitelotte ✦ Totopos

### CARPACCIO PULPO ✦ 21€
Salsa verde ✦ Tomate Zebra ✦ Jalapeño ✦ Nori ✦ Gel coco ✦ Coriandre

### VITELLO DE VEAU ✦ 22€
Gaspacho tamarin ✦ Œuf Tobiko ✦ Fenouil ✦ Daïkon ✦ Cacahuètes

### (✳) CEVICHE DE CREVETTE AGUACHILE ✦ 24€
Cebette ✦ Concombre ✦ Chili arbol ✦ Coriandre ✦ Lime ✦ Tomate green Zebra

### (✳) SALADE CÉSAR (aussi disponible ✳) ✦ 20€
Poulet Adelita ✦ Romaine ✦ Croûtons de maïs ✦ Oignon rouge ✦ Parmesan ✦ Pancetta ✦ Padron

### (✳) BURRATA ✦ 22€
Avocat grillé ✦ Concombre ✦ Padron ✦ Cactus ✦ Carambole ✦ Chlorophylle basilic ✦ totopos verde ✦ Tomate Zebra

### EMPANADAS DE POULET JAUNE AU MAÏS 2 pc ✦ 15€
Mousseline Ciolo “Fruits rouges”

### NEMS CROUSTILLANTS BRANDADE DE BACALHAU ✦ 24€
Sauce romesco

*Nous utilisons uniquement des produits frais pour garantir une expérience culinaire de qualité. Veuillez nous excuser si certains articles venaient à manquer en raison de l'approvisionnement.*

*Des allergies ? Merci de consulter nos chefs de rang pour une explication détaillée*

*By Yves Mattagne*

# BUSINESS LUNCH

## 45 minutes

### MIXTE PARRILLA ✦ 45€

Crevette jumbo ✦ Poulpe ✦ Pincho de pollo Adelita ✦ Picanha argentina

**Accompagnements**

✦ Frites à la graisse de bœuf ✦

✦ Maïs ✦

✦ Pimentos de Padron ✦

✦ 2 sauces (Chimichurri & Béarnaise tamarillo brûlé) ✦

*Nous utilisons uniquement des produits frais pour garantir une expérience culinaire de qualité. Veuillez nous excuser si certains articles venaient à manquer en raison de l'approvisionnement.*

*Des allergies ? Merci de consulter nos chefs de rang pour une explication détaillée*

*By Yves Mattagne*

# SEGUNDO

## Poncho Mibrasa

### Premium

FILET PUR CARIMA (220 gr) ✦ 39€

CÔTE À L'OS CARIMA (1 kg, à partager) ✦ 120€

## Salsas Bar

5€

✳ CHIMICHURRI

Ail ✦ Oignon rouge ✦ Piment ✦ Origan ✦ Persil Plat

✳ BÉARNAISE TAMARILLO BRÛLÉ

Tomate brûlée ✦ Estragon

✳ RANCHERA

Tomate brûlée ✦ Kimchi ✦ Graines de tournesol et pépin de courge ✦ Tomate Berry ✦ Ail

✳ ROCOTO *(spicy)*

Pâte piment garlic ✦ Mayonnaise japonaise

✳ MARIA *(spicy)*

Aji amarillo ✦ Mayonnaise japonaise

✳ CHIPOTLE

Piments doux ✦ Mayonnaise fumé

## Accompagnements

5€

FRITES À LA GRAISSE DE BŒUF

6€

FRITES DE PATATE DOUCE

7€

PURÉE DE POMME DE TERRE AU BEURRE

7€

PURÉE DE POMME DE TERRE, JALAPEÑO, BASILIC, ORIGAN

*Nous utilisons uniquement des produits frais pour garantir une expérience culinaire de qualité. Veuillez nous excuser si certains articles venaient à manquer en raison de l'approvisionnement.*

*Des allergies ? Merci de consulter nos chefs de rang pour une explication détaillée*

*By Yves Mattagne*

# SEGUNDO

## Platos

### DOS DE SAUMON FUMÉ MINUTE ✦ 32€
Émulsion miso ✦ Pointes vertes ✦ Edamame ✦ Brocolinette ✦ Ponzu ✦ Mustard cress

### SPARE RIBS ✦ 31€
Laqué adobo ✦ Cacahuètes ✦ Cébette ✦ Sésame ✦ Quinoa ✦ Ghoa cress

### CHILI CON CARNE ✦ 27€
Cheddar ✦ Crème aigrelette ✦ Tortilla ✦ Riz ✦ Guacamole

### SMASHED TACO 'BURGER' ✦ 25€
Bœuf ✦ Cheddar ✦ Tzatziki ✦ Ancho relish ✦ Mustard cress ✦ Persinette ✦ Oignon rouge au Mezcal

### MAÏS GRILLÉ AU BEURRE D'ÉPICES ✦ 6€
Popcorn

### PAPRIKA RAMIRO ✦ 9€
Confit à la parrilla ✦ Huile d'olive ✦ Ail ✦ Origan

### ASPERGES VERTES DU PÉROU ✦ 9€
Émulsion miso ✦ Ponzu ✦ Mustard cress

### SUCRINE ✦ 7€
Sauce César ✦ Oignon rouge

*Nous utilisons uniquement des produits frais pour garantir une expérience culinaire de qualité. Veuillez nous excuser si certains articles venaient à manquer en raison de l'approvisionnement.*

*Des allergies ? Merci de consulter nos chefs de rang pour une explication détaillée*

*By Yves Mattagne*

ULTIMO

# Postres

## MILLE-FEUILLE CARAMÉLISÉ ✦ 16€
Avocat ✦ Ananas ✦ Sauce yaourt

## PAVLOVA FRAISES ✦ 13€
Crémeux maïs ✦ Glace popcorn ✦ Caramel ✦ Agastache

## CRUNCHY CHURROS ✦ 12€
Dulce de leche

## DAME BLANCHE À PARTAGER ✦ 19€
Glace vanille ✦ Chouchous noix du Brésil ✦ Chocolat Mayan Red ✦ Chantilly

*Nous utilisons uniquement des produits frais pour garantir une expérience culinaire de qualité. Veuillez nous excuser si certains articles venaient à manquer en raison de l'approvisionnement.*

*Des allergies ? Merci de consulter nos chefs de rang pour une explication détaillée*

# Lexique des Saveurs

✦ ADOBO ✦
Marinade ou sauce latine à base de vinaigre, d'huile, de piments et d'épices.

✦ AJÍ AMARILLO ✦
Piment jaune du Pérou, utilisé pour la chaleur et la saveur.

✦ AJÍ DULCE ✦
Piment doux d'Amérique du Sud et des Caraïbes, similaire au piment mais moins chaud.

✦ AL PASTOR ✦
Plat mexicain de viande marinée, souvent de porc, cuit à la broche.

✦ OXALYS ✦
Plante acide au goût de pomme

✦ CHIMICHURRI ✦
Sauce verte à base d'herbes, d'ail, de vinaigre et d'huile, pour la viande grillée.

✦ CHICHARRON ✦
Couenne de lard soufflé

✦ CLAYTONIA DE CUBA ✦
Variété de salade, aussi connue sous le nom de «miner's lettuce».

✦ COMBAVA ✦
Agrume d'Asie du Sud-Est utilisé pour son arôme.

✦ DEAD ANTICUCHO ✦
Variation de l'anticucho, brochette de viande péruvienne.

✦ JALAPEÑO ✦
Piment vert mexicain.

✦ MAYONNAISE MARIA ✦
Mayonnaise revisitée.

✦ PICO DE GALLO ✦
Salsa mexicaine à base de tomates, oignons, piments et coriandre.

✦ PIMENT DE ÁRBOL ✦
Piment rouge mexicain pour des sauces piquantes.

✦ QUESO FRESCO ESTILO COSTEÑO ✦
Fromage frais utilisé dans la cuisine latino-américaine.

✦ RANCHERA ✦
Sauce mexicaine à base de tomates, piments et épices.

✦ ROCOTO ✦
Piment péruvien similaire au habanero.

✦ SAUCE CRIOLLO ✦
Sauce à base de chorizos criollos, originaires d'Espagne et d'Amérique du sud

✦ SHIO KOJI ✦
Ingrédient japonais fermenté pour assaisonner.

✦ SOPE ✦
Plat mexicain à base de pâte de maïs garnie.

✦ TAGÈTE ✦
Fleur orange aux notes de fruit de la passion.

✦ TAMARILLO ✦
Sauce sud-américaine, fruit tamarillo, piment fort, tomate de Arbol, oignon coriandre, jus de citron

✦ TOTOPOS ✦
Chips de maïs mexicaines.

✦ UMEBOSHI ✦
Prune en saumure salée, aliment traditionnel populaire au Japon.

✦ VIERGE ✦
Sauce vinaigrette à base d'huile d'olive, de vinaigre et d'herbes fraîches.

✦ ZARZAMORA CON CHIPOTLE ✦
Mûres avec piment chipotle pour un mélange de saveurs douces et épicées.

*Member of*

ART BLANC

UNIQUE VENUES