Member of

ART BLANC

UNIQUE VENUES

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

✳ BROCOLINETTE 5 pc ✦ 17€
Mayonnaise jalapeño ✦ Bubu arare ✦ Pistache ✦ Perles de coco ✦ Menthe ✦ Lime

✳ NACHOS ✦ 15€
Guacamole relish ✦ Cheddar ✦ Crème aigre ✦ Coriandre ✦ Cébette

(✳) GAUFRE LIMA desde BRUSELAS 2 pc ✦ 17€
Tartare de thon Bluefin ✦ Mayonnaise chipotle ✦ Concombre ✦ Tomate ✦ Ananas ✦ Lime

CHORIZO CRIOLLO ✦ 12€
Flambé à la Tequila Añejo sur galet ✦ Tamarillo brûlé

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

DUMPLING CREVETTE ET FOIE GRAS 4 pc ✦ 25€
Cacahuètes ✦ Cébette ✦ Sésame kimchi ✦ Mayonnaise huacatay ✦ Zeste citron ✦ Shiso pourpre

ROCK SHRIMP ✦ 18€
Rocoto ✦ Yuzu

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

PRIMERO

Raw Bar

✳ MELON MOJITO ✦ 16€
Servi sur glace

(✳) TATAKI DE THON ✦ 22€
Gaspacho tamarin ✦ Œuf Tobiko ✦ Fenouil ✦ Daïkon ✦ Piment sucette

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

CEVICHE YELLOWTAIL ✦ 22€
Cerises acaï ✦ Mûres ✦ Grenade ✦ Pickles d'oignon rouge ✦ Tapioca ✦ Verveine

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

TARTARE DE SAUMON ✦ 19€
Rocoto ✦ Sésame toasté ✦ Shiso rouge ✦ Kalamansi ✦ Tostado

CRISPY TACOS ✦ 20€
Chiffonade de veau ✦ Yuzu ✦ Truffe ✦ Parmesan

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

PICANHA (250 gr) ✦ 32€
FILET PUR CARIMA (220 gr) ✦ 39€
RIBEYE CARIMA (330 gr) ✦ 49€
CÔTE À L'OS CARIMA (1 kg, à partager) ✦ 120€
BABY HOMARD ✦ 45€
Relish d'agrumes ✦ Sésame ail frit ✦ Ghoa cress ✦ Émulsion koji

Mixte Parilla

✦ 70€ ✦
Demi baby homard ✦ Poulpe ✦ Pincho de pollo Adelita ✦ Picanha argentina
✦ Accompagné de Maïs, padron ainsi que 2 sauces au choix ✦

Acompañamientos

FRITES À LA GRAISSE DE BŒUF ✦ 5€
✳ FRITES DE PATATE DOUCE ✦ 6€
✳ PURÉE DE POMME DE TERRE AU BEURRE ✦ 7€
✳ PURÉE DE POMME DE TERRE, JALAPEÑO, BASILIC, ORIGAN ✦ 7€

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

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

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

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

TACOS CHICKEN CORNFLAKES 2 pc ✦ 25€
Adelita ✦ Mangue ✦ Choux rouge ✦ Choux blanc ✦ Nois du brésil

✳ TACOS PORTOBELLO 2 pc ✦ 21€
Aubergine miso ✦ Tomate ✦ Sésame Kimchi ✦ Lime ✦ Nori

SECRETO ✦ 28€
Purée de pomme de terre fumée ✦ Chimichurri ✦ Padron ✦ Nori

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

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

Firma del Poncho

Pour deux personnes

ÉPAULE D'AGNEAU DU CHEF ✦ 89€
Épices Cajun ✦ Humus de maïs ✦ Yaourt ✦ Quinoa ✦ Tortilla

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