





# 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

By Yves Mattagne

# PRIMERO

## Entradas

✱ GUACAMOLE NIKKEI ♦ 13€

Chips Vitelotte ♦ Totopos

CHORIZO CRIOLLO ♦ 12€

Flambé à la Tequila Añejo sur galet ♦ Tamarillo brûlé

(✱) TATAKI DE THON ♦ 22€

Leche de tigre ♦ Salade wakamé ♦ Siphon teriyaki ♦ Barbajuan ♦ Wasabi ♦ Ghoe cress ♦ Zeste de citron vert

(✱) CEVICHE DE CREVETTE YELLOWTAIL ♦ 24€

Amarillo passion ♦ Agrumes des montagnes ♦ Oignon rouge ♦ Fenouil ♦ Daikon takuan  
Sésame ♦ Pomme Red Kiss ♦ Fleurs ♦ Grenade ♦ Cœurs combava

(✱) SALADE CÉSAR ♦ 20€

Poulet Adelita ♦ Romaine ♦ Croûtons de maïs ♦ Oignon rouge ♦ Parmesan ♦ Pancetta ♦ Padron

EMPANADAS POULET JAUNE AU MAÏS 2 pc ♦ 15€

Mousseline Madras ♦ Relish aigre-douce ♦ Mangue ♦ Passion ♦ Menthe

NEMS CROUSTILLANTS BRANDADE DE BACALHAU ♦ 24€

Sauce romesco

CARPACCIO FUEGO ♦ 28€

Harry's Bar coco ♦ Pico de gallo ♦ Peccorino ♦ Roquette ♦ Chlorophylle origan

PITA DE POULPE ♦ 25€

Pita ♦ Carpaccio ♦ Habanero ♦ Cajun ♦ Maïs croustillant ♦ Combava

( ✱ aussi disponible en version végétarienne )

*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 Padrón ♦

♦ 2 sauces (Chimichurri & Béarnaise au tamarillo brûlé) ♦

ENTRÉE + PLAT + DESSERT ♦ 55€

ENTRÉE + PLAT ♦ 45€

PLAT + DESSERT ♦ 35€

## Entradas

✱ GUACAMOLE NIKKEI ou (✱) TATAKI DE THON ou CHORIZO CRIOLLO

## Platos

CHILI CON CARNE ou VOL AU VENT ou (✱) SALADE CÉSAR

## Postres

TARTA AMAZONICA ou CRUNCHY CHURROS ou PAVLOVA

*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€

Accompagné de Maïs et padron



### 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 ♦ Tomato Berry ♦ Ail

#### \* ROCOTO (spicy)

Pâte piment ail ♦ 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

### DORADA BRASA ♦ 38€

Bouillon maté saké ♦ Pointes vertes ♦ Chips ail ♦ Jalapeño ♦ Combava

### SPARE RIBS ♦ 32€

Laqué adobo ♦ Cacahuètes ♦ Cébette ♦ Sésame ♦ Coco ♦ Ghoe Cress

### CHILI CON CARNE ♦ 27€

Cheddar ♦ Crème aigrelette ♦ Tortilla ♦ Riz ♦ Guacamole Nikkei

### ✱ TACOS PORTOBELLO 2 pc ♦ 21€

Aubergine miso ♦ Tomate ♦ Sésame kimchi ♦ Lime ♦ Nori

### VOL AU VENT DE POLLO ♦ 29€

Volaille ♦ Boulettes ♦ Guajillo ♦ Cacahuètes ♦ Feuilleté ♦ Gingembre ♦ Champignons

Chlorophylle de persil ♦ Mousseline ♦ Frites



### 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

TARTA AMAZONICA ♦ 14€

Glace banane

PAVLOVA ♦ 14€

Ananas rôti ♦ Sorbet shiso vert ♦ Bissap

CRUNCHY CHURROS ♦ 12€

Dulce de leche

DAME BLANCHE À PARTAGER ♦ 19€

Glace vanille ♦ Chouchou de 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*

*Member of*  
**ART BLANC**  
UNIQUE VENUES

