





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



By Yves Mattagne

PRIAMERO

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 ♦ Ghoa cress ♦ Zeste de citron vert

(*) CEVICHE DE CREVETTE YELLOWTAIL ♦ 24€

Amarillo passion ♦ Agrumes des montagnes ♦ Oignon rouge ♦ Fenouil ♦ Daïkon 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 ♦ Carapaccio ♦ 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 ♦ Origane ♦ Persil
Plat

* BÉARNAISE TAMARILLO BRÛLÉE

Tomate brûlée ♦ Estragon

* RANCHERA

Tomate brûlée ♦ Kimchi ♦ Graines de tournesol et
pépin de courge ♦ Tomate 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 ♦ Ghoa 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

