





# 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

Avec supplément caviar (10 g)♦ 44€

### \* BROCOLINETTE 5 pc ♦ 17€

Tzatziki ancho ♦ Yaourt coco ♦ Bubu arare ♦ Pistache ♦ Chlorophylle menthe mélisse

### GAUFRE LIMA desde BRUSELAS 2 pc ♦ 17€

Tartare de bœuf ♦ Oignon blanc ♦ Persinette ♦ Mélisse ♦ Ciboulette ♦ Sauce chipotle

### CHORIZO CRIOLLO ♦ 12€

Flambé à la Tequila Añejo sur galet ♦ Tamarillo brûlé

### EMPANADAS POULET JAUNE AU MAÏS 2 pc ♦ 15€

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

### DUMPLING CREVETTE ET FOIE GRAS 4 pc ♦ 25€

Cacahuètes ♦ Cébette ♦ Sésame kimchi ♦ Mayonnaise huacatay ♦ Zeste citron ♦ Shiso pourpr

### ROCK SHRIMP 4 pc ♦ 18€

Rocoto ♦ Yuzu ♦ Coco ♦ Duo de sésame ♦ Ghoa Cress

### PITA DE POULPE ♦ 25€

Pita ♦ Carapaccio ♦ Habanero ♦ Cajun ♦ Maïs croustillant ♦ Combava

### BAO PORC CRIOLLA 2 pc ♦ 18€

Laquage barbecue ♦ Nikkei panca ♦ Relish ♦ Avocat ♦ Ananas roti ♦ Oignon rouge ♦ Kikuma

*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*

# PRIAMERO

## Raw Bar

### (\*) TATAKI DE THON ♦ 22€

Leche de tigre ♦ Salade wakamé ♦ Siphon teriyaki ♦ Barbajan ♦ Wasabi ♦ Ghoa Cress ♦ Zeste 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

### CARPACCIO DE SAINT-JACQUES ♦ 25€

En coquille ♦ Maki d'huître ♦ Concombre ♦ Granny ♦ Bourrache ♦ Aneth ♦ Tacos aux algues  
Avec supplément caviar (10 g)♦ 54€

### CARPACCIO FUEGO ♦ 28€

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

### TARTARE DE SAUMON ♦ 24€

Feuille de nori ♦ Sweety Ancho ♦ Cacahuètes ♦ Sésame ♦ Mélissa Ghoa ♦ Main de Bouddha

*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 Alibrasa

**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€

Accompagné de Maïs et padron

**CÔTE DE CHEVREUIL** ♦ 45€

Pommes roties ♦ Mousseline miso ♦ Relish airelles ♦ Sauce poivrade chocolat



## Mixte Parilla

♦ 70€ ♦

Crevette Jambo ♦ Poulpe ♦ Côte de chevreuil ♦ 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 ♦ Origane ♦ 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 ail ♦ 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

### DORADA BRASA (1 ou 2 personnes) ♦ 38€/76€

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

### TACOS CHICKEN CORNFLAKES 2 pc ♦ 25€

Adelita ♦ Mangue ♦ Chou rouge ♦ Chou blanc ♦ Noix du brésil

### \* TACOS PORTOBELLO 2 pc ♦ 21€

Aubergine miso ♦ Tomate ♦ Sésame kimchi ♦ Lime ♦ Nori

### SPARE RIBS ♦ 32€

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

### CHILI CON CARNE ♦ 27€

Cheddar ♦ Crème aigrelette ♦ Tortilla ♦ Riz ♦ Guacamole Nikkei

### VOL-AU-VENT DE POLLO (1 ou 2 personnes) ♦ 29/58€

Volaille ♦ Boulettes ♦ Guajillo ♦ Cacahuètes ♦ Feuilleté ♦ Gingembre ♦ Champignons  
Chlorophyle persil ♦ Mousseline ♦ Frites

### CANETTE ♦ 36€

Pamplemousse brûlé ♦ Sope relish ♦ Mousseline maïs fumé ♦ Umeboshi  
Ghoa Cress ♦ Patate douce chorizo

## Firma del Poncho

*Pour deux personnes*

### ÉPAULE D'AGNEAU DU CHEF ♦ 89€

Épices Cajun ♦ Humus de maïs ♦ Yaourt ♦ Quinoa ♦ Tortilla

*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

