





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

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 ♦ Ghoe Cress

PITA DE POULPE ♦ 25€

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

BAO PORC CRIOLLO 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

PRIMERO

Raw Bar

(*) TATAKI DE THON ♦ 22€

Leche de tigre ♦ Salade wakamé ♦ Siphon teriyaki ♦ Barbajuan ♦ Wasabi ♦ Ghoe Cress ♦ Zeste 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

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 Ghoe ♦ 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 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€

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 ♦ 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

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 ♦ Ghoe 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

Chlorophylle persil ♦ Mousseline ♦ Frites

CANETTE ♦ 36€

Pamplemousse brûlé ♦ Sope relish ♦ Mousseline maïs fumé ♦ Umeboshi

Ghoe Cress ♦ Patate douce chorizo



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

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

