





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

Aperitivo

ANTICUCHO D'AGNEAU 6 pc ♦ 21€

Crema de pepino ♦ Laquage roucou ♦ Grenade ♦ Lime

✱ GUACAMOLE NIKKEI ♦ 13€

Chips Vitelotte ♦ Totopos

ROCK SHRIMP 6 pc ♦ 19€

Rocoto ♦ Citron tigré ♦ Coco ♦ Duo de sésame ♦ Ciboulette

EMPANADAS DE POLLO 2 pc ♦ 17€

Raïta mangue coco ♦ Relish passion ♦ Cacahuètes

HOT ONE KARAAGE 6 pc ♦ 17€

Trio spicy salsas

Entradas

CEVICHE YELLOWTAIL & CREVETTE

ou ✱ CEVICHE TOFU

♦ 25€ / ✱ 21€

Argousier ♦ Rocoto ♦ Mangue ♦ Pastèque ♦ Coco ♦ Maïs soufflé

DUMPLING CREVETTE ET FOIE GRAS

ou ✱ DUMPLING VÉGÉTARIEN

♦ 27€ / ✱ 22€

Cacahuètes ♦ Cébette ♦ Sésame kimchi ♦ Huacatay ♦ Zeste de citron

TARTARE DE THON

♦ 24€

Feuille de nori ♦ Sweetie ancho ♦ Cacahuètes ♦ Sésame

CHORIZO CRIOLLO

♦ 13€

Flambé à la Tequila Añejo sur galet ♦ Tamarillo brûlé

✱ SALSA BURRATA

♦ 21€

Avocat ♦ Gaspacho de tomates Zébra et jalapeño ♦ Totopos verde

TACOS PORC IBÉRIQUE

♦ 25€

Al pastor ♦ Ananas à la parilla ♦ Chou blanc ♦ Salsa verde

Coriandre ♦ Pico de Gallo

BURRITO SURF & TURF

♦ 21€

Crevettes et ribs de bœuf ♦ Fromage oaxaca ♦ Condiment

aux haricots rouges ♦ Sour cream

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

Chaque viande est servie avec une mini-Poncho salade.

FILET PUR (220 gr) ♦ 39€

RIBEYE (330 gr) ♦ 49€

PICANHA (220 gr) ♦ 32€

CÔTE À L'OS (1 kg) ♦ 120€ (2 couverts)

SPARE RIBS LAQUÉ (600 gr) ♦ 38€

COQUELET LAQUÉ ♦ 34€

Les viandes sont sélectionnées à Rungis selon les meilleures origines de saison.

Choisissez vos accompagnements et sauces au choix.

Acompañamientos

FRITES À LA GRAISSE DE BŒUF ♦ 5€

✱ FRITES DE PATATE DOUCE ♦ 7€

✱ PURÉE DE POMME DE TERRE, JALAPEÑO ♦ 7,5€

PATATAS A LA PARILLA, FLEUR DE SEL ♦ 7,5€

✱ SUCRINE ♦ 7€

Sauce césar ♦ Oignon rouge

✱ RIBS DE MAÏS AU BEURRE CAJUN POP-CORN ♦ 6€

✱ ASPERGES VERTES DU PÉROU ♦ 9€

Émulsion miso ♦ Ponzu ♦ Mustard cress

✱ TOMATE GREEN ZEBRA ♦ 6€

Salsa verde ♦ Origan ♦ Huile d'olive

Salsas Bar

5€

✱ BÉARNAISE TAMARILLO BRÛLÉ

Condiment tomate brûlée ♦ Estragon

✱ CHIMICHURRI

Ail ♦ Oignon rouge ♦ Piment ♦ Origan ♦ Persil plat

✱ MARIA (spicy)

Mayonnaise japonaise ♦ Aji amarillo

✱ CHIPOTLE

Piments doux ♦ Mayonnaise fumée

Mixte Parilla

♦ 90€ (2 couverts) ♦

Crevette Jumbo ♦ Picanha ♦ Anticucho ♦ Porc ibérique ♦ Chorizo

Accompagnement : Maïs ♦ Padron ♦ Tomates rôties ♦ Patatas

Sauces : Chimichurri ♦ Maria ♦ Chipotle

By Yves Mattagne

SEGUNDO

Platos

DAURADA ♦ 36€

ou ✱ TOFU ♦ 32€

Bouillon maté saké ♦ Légumes verts ♦ Chips d'ail ♦ Jalapeño ♦ Combava

DOS DE CABILLAUD A LA PARILLA ♦ 42€

Mousseline miso ♦ Asperges ♦ Shiso vert ♦ Ponzu

GRINGO TARTARE ♦ 32€

Spicy chipotle ♦ Oignons frits ♦ Ciboulette ♦ Frites ♦ Sucrine

JALASMASH BURGER ♦ 32€

Smoked Beef ♦ Mayonnaise jalapeño ♦ Romaine ♦ Green Zébra ♦ Bacon ♦ American cheese ♦ Frites

CHILI CON CARNE ♦ 28€

Cheddar ♦ Crème aigrelette ♦ Tortilla ♦ Riz ♦ Guacamole Nikkei

CAZUELA DE BARRO ♦ 32€

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

PONCHO SALAD

ou ✱ TOFU

♦ 25€ / ✱ 20€

Poulet cajun ♦ Romaine ♦ Croûtons de maïs ♦ Parmesan ♦ Padron



Firma del Poncho



Pour deux personnes

ÉPAULE D'AGNEAU DU CHEF ♦ 95€

Épices Cajun ♦ Houmous 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

CRUNCHY CHURROS ♦ 12€

Dulce de leche

DAME BLANCHE À PARTAGER ♦ 19€

Glace vanille ♦ Chouchou de noix du Brésil ♦ Chocolat Mayan Red ♦ Chantilly

PAVLOVA LATINA ♦ 14€

Fraises au poivre du Putumayo ♦ Kalamansi cielo rojo

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

♦ MÉLANGE CAJUN ♦

Paprika, coriandre, moutarde, curcuma, cumin

♦ CHIPOTLE ♦

Sauce douce légèrement piquante, note fumée, jalapeño fumé

♦ PICO DE GALLO ♦

Tomates, oignon, jalapeño, persil, citron vert
coriandre, huile d'olive

♦ AJI AMARILLO (PEROU) ♦

Piment jaune à la cuisson

♦ AJI PANCA ♦

Poivron rouge, piment séché, couleur mauve douce, boisé

♦ AJI ACAI ♦

Açaí, baie du palmier, rouge violet

♦ ADOBO ♦

Technique culinaire par marinade

♦ CRIOLLA ♦

Tomate, ail, vinaigre, oignons, piment rojo
piment vert, zeste de citron vert

♦ AGUACHILE ♦

Poisson cru mariné, piment chiltepin

♦ ANTICUCHOS ♦

Brochette de viande marinée ensuite grillée d'origine péruvienne

♦ QUESADILLAS ♦

Crêpe de maïs roulée

♦ PIMENT ROCOTO ♦

Piment pomme, piment fort

♦ KARAAGE ♦

Poulet mariné et frit

♦ MARACUJA ♦

Fruit de la passion

♦ SALSA VERDE ♦

Tomatillo, oignon, ail, piment

♦ CARAMBOLE ♦

La carambole fruit connu pour sa forme d'étoile

♦ CREMA DE PEPINO ♦

Crème de concombre, yaourt, ail et oignons

♦ ROUCOU ♦

Puissante graine colorante, parfum muscade poivrée

♦ ARGOUSIER ♦

Petite baie acidulée

♦ RAÏTA ♦

Sauce au yaourt en accompagnement de viande

♦ AL PASTOR ♦

Technique de cuisson de porc sur broche, tradition mexicaine
à la base

♦ OAXACA ♦

Fromage semi-ferme originaire du Mexique, lait de vache

♦ CAZUELA DE BARRO ♦

Plat mijoté dans une casolle en terre cuite

♦ GUAJILLO ♦

Piment mexicain, doux - modéré

♦ TAMARILLO ♦

Fruit rouge de la famille de la tomate, originaire des Andes

♦ HUACATAY ♦

Herbe aromatique andine emblématique aux arômes
d'estragon, basilic et de menthe poivrée

♦ KALAMANSI ♦

Agrumes juteuse et aromatique à la peau sucrée
et la pulpe acide

Member of
ART BLANC
UNIQUE VENUES

