

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

Pour une compréhension parfaite de notre menu, retrouvez notre lexique des saveurs en dernière page !

By Yves Mattagne

PRIMERO

Aperitivo

ANTICUCHO D'AGNEAU 6 pc ✦ 21€
Crema de pepino ✦ Laquage roucou ✦ Grenade ✦ Lime

ROCK SHRIMP 6 pc ✦ 19€
Rocoto ✦ Citron vert ✦ Coco ✦ Duo de sésame ✦ Ciboulette

⁂ GUACAMOLE NIKKEI ✦ 13€
Totopos

EMPANADAS DE POLLO 2 pc ✦ 17€
Sauce mole ✦ Relish

Entradas

CEVICHE YELLOWTAIL & CREVETTE
ou ⁂ CEVICHE TOFU
✦ 25€ / ⁂ 21€
Argousier ✦ Rocoto ✦ Mangue ✦ Agrumes ✦ Coco ✦ Maïs soufflé

DUMPLING CREVETTE ET FOIE GRAS
ou ⁂ DUMPLING VÉGÉTARIEN
✦ 27€ / ⁂ 25€
Cacahuètes ✦ Cébette ✦ Sésame kimchi ✦ Huacatay ✦ Zeste de citron

TARTARE DE THON
✦ 24€
Feuille de nori ✦ Sweety ancho ✦ Cacahuètes ✦ Sésame

CHORIZO CRIOLLO
✦ 13€
Flambé à la Tequila Añejo sur galet ✦ Tamarillo brûlé

⁂ BURRATA ESTIVALE
✦ 23€
Crémeux de courgette et pistache ✦ Légumes confits ✦ Agrumes
Chipotle ✦ Focaccia

TACOS PORC IBÉRIQUE
✦ 25€
Al pastor ✦ Ananas à la parilla ✦ Chou blanc ✦ Salsa verde
Coriandre ✦ Pico de Gallo

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 ✦ 38€

Nos viandes sont sélectionnées en Argentine et en Irlande.
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 ⬩ Crème de sésame ⬩ Mustard cress

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 ibérico ✦ Chorizo

Accompagnement : Maïs ✦ Padron ✦ Tomates rôties ✦ Patatas
Sauces : Chimichurri ✦ Maria ✦ Chipotle

By Yves Mattagne

SEGUNDO

Platos

BAR À LA PARILLA ✦ 78€ *(À partager)*
Beurre blanc yuzu ✦ Jalapeño ✦ Sobacha ✦ Edamame ✦ Brocolinette ✦ Coriandre

DOS DE CABILLAUD MISO ✦ 42€
Aubergine miso fumée ✦ Katsuobushi ✦ Sésame kimchi ✦ Kroupouk nori

CREVETTES D'ARGENTINE 6 pc ✦ 26€
À la parilla ✦ Shiitake ✦ Pommes de terre rissolées ✦ Sauce piquillos ✦ Ail frit ✦ Tomates cerises rôties ✦ Persinette

GRINGO TARTARE ✦ 32€
Spicy chipotle ✦ Oignons frits ✦ Ciboulette ✦ Frites ✦ Sucrine

JALASMASH BURGER
ou ✳ BURGER PORTOBELLO ✦ 32€
Smoked Beef ✦ Mayonnaise jalapeño ✦ Romaine ✦ Green Zébra ✦ Bacon ✦ American cheese ✦ Frites

CHILI CON CARNE ✦ 28€
Cheddar ✦ Crème aigrelette ✦ Tortilla ✦ Riz ✦ Guacamole Nikkei

PONCHO SALAD
ou ✳ TOFU ✦ 25€
Poulet cajun ✦ Romaine ✦ Croûtons de maïs ✦ Parmesan ✦ Padron

Firma del Poncho

Pour deux personnes

ÉPAULE D'AGNEAU DU CHEF ✦ 115€
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

CHEESECAKE ✦ 14€
Mangue ✦ Glace matcha

MOELLEUX AU CHOCOLAT ✦ 16€
Praliné cacahuète ✦ Glace yaourt

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 (PÉROU) ✦
Piment jaune péruvien, fruité et moyennement piquant

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

✦ ANTICUCHOS ✦
Brochette de viande marinée puis grillée, d'origine péruvienne

✦ KATSUOBUSHI ✦
Copeaux de thon séché et fumé (Japon)

✦ KROUPOUK ✦
Chips soufflées croustillantes d'Asie du Sud-Est

✦ MOLE ✦
Sauce mexicaine aux piments séchés, épices et cacao

✦ SALSA VERDE ✦
Tomatillo, oignon, ail, piment

✦ CREMA DE PEPINO ✦
Crème de concombre, yaourt, ail et oignons

✦ ROUCOU ✦
Puissante graine colorante, parfum muscade poivrée

✦ ARGOUSIER ✦
Petite baie acidulée

✦ AL PASTOR ✦
Technique de cuisson du porc sur broche, d'origine mexicaine

✦ 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

✦ PIQUILLOS ✦
Petits poivrons rouges doux d'Espagne, rôtis au feu de bois

✦ SOBACHA ✦
Thé japonais de sarrasin torréfié, notes de noisette

✦ YUZU ✦
Agrume japonais, entre citron et mandarine