

Member of
ART BLANC
UNIQUE VENUES

MENU GROUPE

Poncho propose une cuisine latino américaine signée Yves Mattagne dans un décor immersif et soigné.

Les banquets sont organisés à partir de 8 personnes.

Capacité maximale :
- 50 COUVERTS LE MIDI
- 20 COUVERTS LE SOIR

Le restaurant est ouvert du lundi au samedi

Trois menus banquet permettent de découvrir la richesse de la carte dans un cadre structuré garantissant fluidité et qualité de service.

Parking à proximité.

By Yves Mattagne

MENU GROUPE

Formule 6 plats à 70€

✳ GUACAMOLE NIKKEI à partager

Totopos

TARTARE DE THON

Feuille de nori ✦ Sweety ancho ✦ Cacahuètes ✦ Sésame

CEVICHE YELLOWTAIL & CREVETTE

Argousier ✦ Rocoto ✦ Mangue ✦ Agrumes ✦ Coco ✦ Maïs soufflé

ROCK SHRIMP

Rocoto ✦ Citron vert ✦ Coco ✦ Duo de sésame ✦ Ciboulette

SECRETO DE PORC IBÉRIQUE et FILET DE BAR

Purée de pommes de terre fumées ✦ Chimichurri ✦ Padron ✦ Nori

CRUNCHY CHURROS

Dulce de leche

✳ *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

MENU GROUPE

Formule 8 plats à 80€

✳ GUACAMOLE NIKKEI à partager
Totopos

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

CEVICHE YELLOWTAIL & CREVETTE
Argousier ✦ Rocoto ✦ Mangue ✦ Agrumes ✦ Coco ✦ Maïs soufflé

ROCK SHRIMP
Rocoto ✦ Citron vert ✦ Coco ✦ Duo de sésame ✦ Ciboulette

EMPANADAS DE POLLO
Sauce mole ✦ Relish

DUMPLING CREVETTE ET FOIE GRAS
Cacahuètes ✦ Cébette ✦ Sésame kimchi ✦ Huacatay ✦ Zeste de citron

SECRETO DE PORC IBÉRIQUE et FILET DE BAR
Purée de pommes de terre fumées ✦ Chimichurri ✦ Padron ✦ Nori

✳ CHEESECAKE
Mangue ✦ Glace matcha

✳ *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

MENU GROUPE

Formule 9 plats à 90€

✳ GUACAMOLE NIKKEI à partager
Totopos

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

CEVICHE YELLOWTAIL & CREVETTE
Argousier ✦ Rocoto ✦ Mangue ✦ Agrumes ✦ Coco ✦ Maïs soufflé

✳ BURRATA ESTIVALE
Crémeux de courgette et pistache ✦ Légumes confits ✦ Agrumes ✦ Chipotle ✦ Focaccia

ANTICUCHO D'AGNEAU
Crema de pepino ✦ Laquage roucou ✦ Grenade ✦ Lime

EMPANADAS DE POLLO
Sauce mole ✦ Relish

DUMPLING CREVETTE ET FOIE GRAS
Cacahuètes ✦ Cébette ✦ Sésame kimchi ✦ Huacatay ✦ Zeste de citron

PICANHA
Sauce chimichurri ✦ Purée au beurre ✦ Mayonnaise jalapeño

DAME BLANCHE À PARTAGER
Glace vanille ✦ Chouchous noix du Brésil ✦ Chocolat Mayan Red ✦ Chantilly

✳ 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

MENU GROUPE

Formule végétarienne, 5 plats à 70€

✳ GUACAMOLE NIKKEI à partager
Totopos

✳ CEVICHE TOFU
Argousier ✦ Rocoto ✦ Mangue ✦ Agrumes ✦ Coco ✦ Maïs soufflé

✳ PONCHO TOFU

✳ BURGER PORTOBELLO
Portobello ✦ Mayonnaise jalapeño ✦ Romaine ✦ Green Zébra ✦ American cheese ✦ Frites

✳ CHEESECAKE
Mangue ✦ Glace matcha

✳ 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

Member of

ART BLANC

UNIQUE VENUES

