

TAPAS LATINAS / ENTRÉES

2 EMPANADAS
avec chimichurri* 8€

Aux choix, Viande ou épinards ou oignons-fromage.

2 TACOS al Pastor*
ou végétarien 8€

Tortillas* de maïs, farce de porc ou végétarien, avec pico de gallo*.

NACHOS 9,60€

Chips de maïs au four, avec guacamole, frijoles*, sauce fromage y pico de gallo*.

FRITES MAISON 7,50 €

Sauce fromage.

CHORIZO CRIOLLO
(saucisse créole type Argentin) 8 €

Accompagné du pain cuit sur le moment et chimichurri*.

PROVOLETA 7 €

Fromage typique fondu sur les parillas*, avec du pain cuit sur le moment.

SALCHIPAPA Colombien 8€

Frites maison, saucisse de strasbourg, oignon caramélisé, fromage fondue et oeuf.

JALAPEÑOS 6 X 7€
12 X 12€

Jalapeños pimentés au fromage.

PLATOS / ASSIETTES

CHIVITO AL PLATO 18 €

Fines tranches d'entrecôte d'Amérique Latine, jambon, fromage, poitrine fumée, oeuf, olives, accompagné de frites maison, haricots rouges et salade mixte.

MILANESA AL PLATO 18 €

Escalope de poulet panée, fromage fondue, tomate frais, accompagné de frites maison, haricots rouges et salade mixte.

EMPANADAS ASSIETTE 18 €

3 Chaussons farcis, sauce chimichurri* (Uruguay), accompagné de frites maison, haricots rouges et salade mixte.

TACOS AL PASTOR 18 €

3 Tortillas* de maïs, viande pastor ou végétarien, pico de gallo*, guacamole, accompagné de frites maison, haricots rouges et salade mixte.

AREPAS RELLENAS 18 €

Arepas de farine de maïs farcies à la viande ou thon-fromage ou végétarienne, accompagnée de salade, frites maison et haricots façon mexicaine.

CEVICHE PERUANO 22€

200 grs de Crevettes décortiquées, marinées au citron, oignon rouge coriandre et lèche de tigre. Accompagnée de salade et frites maison, et patate frit.

MENUS A PARTAGER

MENU DEGUSTATION

X 1 PERS: 1 empanada, 1 taco, 1/2 nachos, 1/2 frites maison
pico de gallo, haricots rouges. 18,90€

X 2 PERS: 2 empanadas, 2 tacos, 1 nachos, 1 frites maison
pico de gallo, haricots rouges. 35 €

X 3 PERS: 3 empanadas, 3 tacos, 1 nachos, 1 frites maison
pico de gallo, haricots rouges et patates bravas. 49 €

MENU LATINO

X 1 PERS: 1 arepa, 1/2 nachos, 1 empanada, 1/2 salchipapa, haricots rouges. 19,50 €

X 2 PERS: 2 arepas, 1 nachos, 2 empanadas, 1 salchipapa, haricots rouges. 37 €

X 3 PERS: 3 arepas, 1 nachos, 3 empanadas, 1 salchipapa,
haricots rouges et patates bravas. 52 €

MENU PACIFICO

X 1 PERS: 1/3 ceviche, 1/2 nachos, 1 taco, 1/2 patates douces
pico de gallo, haricots rouges. 20,50€

X 2 PERS: PERS: 1/2 ceviche, 1 nachos, 2 tacos, 1 patates douces
pico de gallo, haricots rouges. 39 €

X 3 PERS: PERS: 1 ceviche, 1 nachos, 3 tacos, 1 patates douces
pico de gallo, haricots rouges et patates bravas. 58 €

PICADA PARRILLERA

X 1 PERS: saucisse créole, frites chimichurri, 100 grs provoleta,
100 grs entrecôte, haricots rouges, salade, baguette cuit sur le moment. 25 €

X 2 PERS: 2 saucisse créole, frites chimichurri, 200 grs provoleta,
200 grs entrecôte, haricots rouges, salade, baguette cuit sur le moment. 43 €

X 3 PERS: saucisse créole, frites chimichurri, 200 grs provoleta, 300 grs
entrecôte, haricots rouges, salade, baguette cuit sur le moment et patates bravas. 61 €

ENTRECÔTE D'ARGENTINE

250gr de viande d'argentine, accompagnée du
frites maison à volonté, salade mixte, haricots
mexicains et sauce chimichurri.

26€

SUPPLÉMENTS

PICO DE GALLO Tomate, oignon et coriandre frais hâché 2€ en supplément.

CHIMICHURRI Marinade à base d'huile, vinaigre et épices,
idéal pour accompagner la viande ou empanadas (relevé mais pas piquant) 2€ en supplément.

GUACAMOLE Purée d'avocat, tomate, coriandre et jus de citron. 2€ en supplément.

3 TORTILLAS Pain typique mexicain fait avec de la farine de maïs. 2€ en supplément.

VOCABULAIRE

PARRILLA Grille de métal mise sur les braises pour faire cuire la viande.

FRIOLES Haricots rouges cuits avec des épices mexicaines et sauce tomate.

EMPANADAS Chausson farci typique d'Amérique latine.

AL PASTOR Viande de porc cuite très lentement avec du jus d'ananas, café,
poivrons, oignons, épices et finalement effiloché.

VEGETARIEN SUR DEMANDE



SANDWICHES « EL CHIVITO »

CHIVITO DE LEO 14,50 €

Fines tranches de Viande de boeuf à la plancha, salade, tomate, mayonnaise, jambon,
fromage fondue, poitrine fumée, oeuf plancha, olives et frites maison à volonté.

MILANESA COMPLETA 14,50 €

Escalope de poulet panée, fromage, jambon, poitrine fumée, salade, tomate,
mayonnaise, oeuf plancha, olives et frites maison à volonté.

CHORIPAN 14,50 €

Deux saucisse créoles type argentin à la plancha, salade, tomate, mayonnaise,
chimichurri et frites.

VEGETAL 14,50 €

Demi baguette cuite sur le moment, pico de gallo*, salade, tomate, guacamole,
2 oeuf plancha, fromage fondue, haricots rouges, accompagné de frites maison.

(Supplément cheddar) 2 €

VERRE PINTA
33CL 50CL Litre

SANGRIA ROUGE, MAISON!!! 4,50€ 7€ 13€

Vin, jus d'orange, pommes, citron vert,
oranges, sucre et cannelle. Notre spécialité !

CLERICO el Chivito Maison 3,50€ 6€ 12€

A basse de vin blanc, jus d'orange, menthe
fraîche, melon ou ananas!!!

Cocktails

MOJITO de L'Havana. 9€

Rhum, citron vert, menthe et sucre. Cubain cubain!!

CAIPIRINHA du Rio de Janeiro. 9€

Alcool de canne à sucre avec citron vert et sucre. Brésil!!

TEQUILA fraise d'Acapulco 9€

Doux mélange de jus de fraise, citron et tequila. Viva Mexico!

RHUM AVEC COLA Caribeño 9€

Rhum, coca-cola et citron vert.

FERNET-COLA Buenos Aires 9€

Fernet (liqueur très amère), avec coca-cola.

PISCO sour Limeño 9€

Cocktail Andino à base de Pisco, blanc d'oeuf,
sucre et jus de citron vert.

PIÑA COLADA San Juan 9€

D'ananas, de coco et rhum blanc.

COCKTAIL SANS ALCOHOL 7€

Mojito virgin o Piña colada.

JUS TROPICAUX, 6€

Maracuyá, Mangue, Lulo, Guanabana.

(Supplément 6cl rhum) 4 €

BOISSONS SANS ALCOOL (en canettes)

Coca-cola, Coca zéro, Seven Up,
Ice-tea, Fanta, Perrier (33cl) 3,20 €

Jus de fruits: Orange,
Pomme, Fraise, Tomate (25cl) 3,20 €

Cerveza, La bière, beer, ビール-Biru,
啤酒-Pjiju, olut, birra, cerveja...

Pour nous una
Cerveza, Por favor!



DEMI PINTA PICHET
25CL 50CL 1L

BIÈRE PRESSION 3,50€ 6,50€ 11€

QUILMES, ARGENTINA (33cl) 5,20 €

Quilmes est une bière de type lager, avec une teneur en alcool réduite, seulement 4,9%.
Quilmes a un équilibre parfait pour une bière légère, avec un corps et une amertume de
moyenne donnant une saveur originale et fraîche.

CORONA, MEXIQUE (33cl) 5,20 €

Corona est une bière premium, classique et authentique, reconnue dans le monde
entier pour sa grande qualité, son goût distinctif et son image. Le citron est son
accompagnement idéal.

BALDE DE BIRRAS 24,50 €

6 quilmes ou 6 coronas ou mix de 6 au prix de 5!
Dans un seau bien plein de glaçons des bière latines frappées!

CERVEZA SANS ALCOHOL 3 €

DESSERTS / POSTRES

BANOFFEE A LA BANANE ET CONFITURE DE LAIT 4,90 €

ALFAJOR 4 €

Deux biscuits sucrés, dulce de leche, napage au chocolat

CRÊPE AU DULCE DE LECHE 4 €

Façon argentine et sa petite boule de glace

MOELLEUX AU CHOCOLAT 4,80 €

Fondant à cœur et dulce de leche

NOS BOISSONS CHAUDES/BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ 1,50 €

CAFÉ, CARAJILLO ALCOOLISÉ 3 €

THÉ DE MATÉ OU ARÔMES AU CHOIX 2,50 €

CHUPITOS

Sélection de shooters d'Amérique Latine...
Salud!!!

TEQUILA 4 €

Sel et citron vert

MEZCAL 4 €

(Alcool de cactus), sel et citron vert.

RHUM HAVANA REPOSÉ 4 €

Le classique cubain!

CACHAÇA DU BRÉSIL 4 €

Alcool de canne à sucre.

PIRULETA MAISON 3 €

Granadine, citron, tequila.

SUNSET MAISON 3 €

Orange, anana, rhum.

BLUE LAGOON MAISON 3 €

Curaçao, vodka, citron.

DEGUSTATION DE CHUPITOS MAISON 6X15€ / 12X28€

DEGUSTATION DE CHUPITOS ALCOHOL FORT 6X22€ / 12X36€