

Bazurto

TIGNES

POISSONS & VIANDES

FISHES & MEATS

Side inclus, au choix – Side included, of your choice

LOTTE CONFITE 38 €

Façon tajine, flambée au rhum

MONKFISH - Tagine style, rum flambé

THON EN CRÉPINE D'AGNEAU 39 €

Citron, huile d'olive, purée de légumes, sésame noir, oseille, shiso

TUNA - Lemon, olive oil, vegetable puree, black sesame, sorrel, shiso

ENTRECÔTE D'AUBRAC 46 €

Sauce poivre, grué de cacao

PIECE OF BEEF - Pepper sauce, cacao

POULET MARINÉ AU LAIT RIBOT 35 €

Sauge, sauce au vin blanc - CHICKEN - Sage, white wine sauce

VEGAN

PAPA CHORREADAS 28 €

Pommes de terre grenailles, topinambours, carottes, oignons,

sauce hogao, lait de coco, cilantro

Potatoes, Jerusalem artichokes, carrots, onions, hogao sauce,

BELLES PIÈCES, À PARTAGER

Pour 2 – 3 personnes - To share for 2 – 3 peoples

2 sides inclus, au choix – 2 sides included, of your choice

CÔTE DE BŒUF FUMÉE AU ROMARIN 14 € / 100 gr

Purée d'ail, sauce poivre, chimichurri

SMOKED BEEF RIB WITH ROSEMARY - Garlic puree, pepper sauce, chimichurri

GIGOT D'AGNEAU CUIT 20H 130 €

Ail & romarin

LEG OF LAMB SLOW COOKED - Garlic and rosemary

PESCADO CHAQUETA 130 €

Daurade en portefeuille

Sea bream, Colombian style

SIDES

PATATE DOUCE 8 €

Suero, persil, oignons pickles

SWEET POTATOES - Suero, parsley, pickled onions

POTIMARRON 10 €

Yaourt, curry, cumin, pistaches, persil

PUMPKIN - Yogurt, curry, cumin, pistachios, parsley

CROZETS GRATINÉS 12 €

Lait de coco, parmesan - CROZETS GRATIN - Coconut milk, parmesan

BROCCOLINI GRILLÉS 9 €

Citron, huile d'olive, amandes

GRILLED BROCCOLINI - Lemon, olive oil, almonds

SUCRINE GRILLÉE 10 €

Mayonnaise chipotle, mélasse, noisettes, poivre de sichuan

GRILLED SUGAR - Chipotle mayonnaise, molasses, hazelnuts, Sichuan pepper

POMMES DE TERRE GRENAILLES TAPÉES 7 €

Ail, paprika fumé et sucré

SMASHED POTATOES - Garlic, smoked and sweet paprika

DESSERTS

COLOMBITZU 16 €

Tiramisu au rhum Hechicera et café colombien

COLOMBITZU - Tiramisu with Hechicera rum and Colombian coffee

SOUFFLÉ CHOCO 14 €

Au chocolat colombien et glace vanille chipotle

SOUFFLÉ CHOCO - With Colombian chocolate and chipotle vanilla ice cream

CRÈME BRÛLÉE 14 €

Lavande - CRÈME BRÛLÉE - Lavender

MENU ENFANT 25 €

Kids Menu

Poulet – pommes de terre tapées & dessert chocolat

Chicken – smashed potatoes & chocolate dessert



CUISINE DE RUE, À PARTAGER



GRAND CARNAVAL

85€ / PERSONNE

Laissez-vous guider par le chef Juan Arbelaez autour d'un menu dégustation en dix temps.

Pour l'ensemble de la table.

Let yourself be guided by chef Juan Arbelaez around a ten-course tasting menu.

For the whole table.

PETIT CARNAVAL

65€ / PERSONNE

Assortiment d'entrées à partager, un plat au choix (+5€ entrecôte) & un dessert au choix

Assortment of starters to share, a main course of your choice (+5€ piece of beef) & a dessert of your choice.

Vegetarian Carnaval - 59€ / pers.

Vegan Carnaval - 49€ / pers.

Accord vins +35€ / personne
Wine pairing +35€ / person

Prix nets TTC, service inclus. Le cahier des allergènes est disponible auprès de nos équipes

Net prices including tax, service included. The allergen book is available from our teams.

COLOMBIANADAS

GUACALOGICO 14€

Guacamole responsable au brocolis, chips de plantain, salsa verde, Espelette

GUACALOGICO - Ecological guacamole with broccoli, plantain chips, salsa verde, Espelette

SALADE DE BETTERAVES JAUNES 13€

Maïs grillé, maïs vinaigrette, pistache, ciboulette, chèvre frit

YELLOW BEET SALAD - Grilled corn, corn vinaigrette, pistachio, chives, fried goat cheese

PAN DE YUCA 10€

Mandioca de maïs, mozzarella

PAN DE YUCA - Corn mandioca, mozzarella

AREPAS DE PLATANOS TRICOLORES 8€

Nature, Maïs, Hibiscus

AREPAS DE PLATANOS TRICOLORES - Plain, Corn, Hibiscus

EMPANADAS CARNE Salsa verde 16€

EMPANADAS VEGGIE Salsa verde 14€

CHICHARRONES 17€

Chimichurri, suero hibiscus

CROQUETAS DE FRIJOLADA 14€

Yaourt acidulé - Sour yogurt

LANGOUSTINES SAUTÉES 22€

Beurre, citron, thym, ail - LANGOUSTINS - Butter, lemon, thyme, garlic

TACOS CHICHARONNES 15€

Suero, salsa verde

PETIT MONT D'OR 22€

Au Minuty, tortillas

CEVICHES

MAQUEREAU 18€

Pickles de concombre, gelée de wasabi, maïs frits, soja, mélasse de panela, cilantro

MACKEREL - Cucumber pickles, wasabi jelly, fried corn, soy, panela molasses, cilantro

MAIGRE FUMÉ 20€

Consommé de poisson, Ricard, radis vert, purée de patates douces, huile fumée

CROAKER FISH - Fish reduction, anise reduction, green radish, sweet potato puree, smoked oil

TIRADITO DE THON 22€

Leche de tigre, gingembre, citronnelle, jalapenos, quinoa

et riz soufflés, livèche - TUNA TIRADITO - Tiger leche, ginger, lemongrass, jalapenos, quinoa and puffed rice, lovage