

Tanguera

Buenos Aires - Paris

LES COCKTAILS

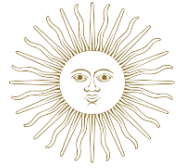
PISCO SOUR - Pisco 6cl, Simple Sirop, Angostura, Citron vert	13 €
PISCO PASSION - Pisco 6cl, Simple Sirop, Angostura, Citron vert, Passion	14 €
MARGARITA - Tequila 5cl, Cointreau 2cl, Citron vert, Simple sirop	13 €
MARGARITA MEZCAL - Tequila 5cl, Cointreau 2cl, Citron vert, Simple sirop	13 €
STRAWBERRY CHILI MARGARITA - Margarita + Fraises et Piment frais	14 €
TANGUERA - 6cl de Mezcal, simple sirop, orange pressée, fruit de la passion, piment	13 €
CAÍPIRINHA - Cachaça 6cl, Sucre, Citron vert (Classique, Mangue, Passion ou Fraise)	12 €
FERNET-COLA - Fernet Branca 6cl, Coca-Cola 20cl	12 €
NEGRONI - Campari 3cl, Martini Rosso 3cl, Gin 3cl, Zeste d'orange	13 €
MEZCALONI - Campari 3cl, Martini Rosso 3cl, Mezcal 3cl, Zeste d'orange	13 €
AMERICANO - Campari 4cl, Martini Rosso 2cl, Eau gazeuse, Zeste d'orange	12 €
GIN & TONIC - Gin 5cl, Tonic premium 20cl	13 €
MOJITO - Rhum 3 ans 5cl, Sucre, Citron vert, Menthe fraîche, Eau gazeuse Classique, Mangue, Passion ou Fraise	12 €
VIRGIN MOJITO - Mojito sans alcool (Classique, Mangue, Passion ou Fraise)	9 €
BIERE Quilmes Argentina 33cl	8 €
BIERE Peroni Nastro Azzuro Italia 33cl	7 €

LES CHAMPAGNES

		12cl	75cl
RL LEGRAS	Grand Cru Blanc De Blancs (100% Chardonnay)	12 €	78 €
DEUTZ	Classic Brut	-	89 €

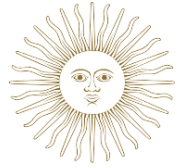
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

LES ENTRÉES



EMPANADAS AU FOUR (2 au choix)	11 €
Boeuf / Beef	
Maïs & Fromage / Corn & Cheese	
Épinards & Fromage / Spinach & Cheese	
Poulet Chipotle / Chicken with Chipotle	
Provolone, Oignons, Tomates, Origan / Provolone, onions, tomatoes & origan	
La suggestion du jour	
PROVOLONE GRILLÉ , Tomates séchées, miel <i>Grilled Provolone, Sun-dried Tomatoes, Honey</i>	14 €
AUBERGINES A L'ESCABÈCHE Ail, Persil & Piment doux séché <i>Marinating sliced aubergine, garlic, parsley</i>	12 €
MATAMBRE y ENSALADA RUSA	16 €
Roulade de viande de boeuf farcie de légumes, poivrons, œufs durs <i>Beef roulade stuffed with vegetables, peppers, hard-boiled eggs</i>	
VITELLO TONNATO Veau braisé à la sauce au thon, anchois, câpres <i>Braised veal with tuna sauce, anchovies, capers</i>	17 €
MOLLEJAS - Ris de veau grillés / <i>Grilled Sweetbread</i>	19 €
CARPACCIO ARGENTINO	14 €
Faux-filet d'Argentine, huile infusée au Chipotle, roquette, copeaux de parmesan <i>Sirloin from Argentina, chipotle oil, arugula, parmesan shavings</i>	
CHORIZO CON CHIMICHURRI - Saucisse criolla Argentine / <i>Grilled Criolla Sausage</i>	9 €
CEVICHE DE LA CASA	18 €
TIRADITOS DE GAMBAS Gambas décortiquées, patates douces, avocat, sauce aji amarillo <i>Shelled gambas, sweet potatoes, avocado, yellow pepper sauce</i>	18 €

Prix nets, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques
Tableau de présence des allergènes à disposition



NOS VIANDES D'ARGENTINE *

BIFE ANCHO, 300 gr - Noix d'Entrecôte / Rib Eye Steak	36 €
LOMO, 250 gr - Filet de boeuf / Tenderloin	42 €
T-BONE, 650 gr -	70 €
PAMPLONA DE CARNE	32 €
Roulé de steak, jambon cru, tomates fraîches mozzarella, poivrons et chimichurri <i>Grilled stuffed-meat with ham, tomatoes, mozzarella, bell pepper, chimichurri</i>	

LAS MILANESAS *

Fine tranche de bœuf d'Argentine ou de poulet, panée, dorée et croustillante à l'extérieur et fondante à l'intérieur, un grand classique de la cuisine argentine !

CLASICA Pollo - Poulet / Chicken	24 €
CLASICA Carne - Boeuf / Beef	27 €
NAPOLITANA Pollo - Poulet / Chicken	28 €
NAPOLITANA Carne - Bœuf / Beef	32 €
LA SALADE TANGUERA Inspiration du moment	23 €
ANTICUCHOS DE CORAZON - Brochette de cœur de bœuf / <i>Beef heart skewer</i>	28 €
POLLO A LA BRASA - Coquelet braisé, sauce Huancaína, servi avec des frites <i>Roasted Chicken with Huancaína sauce, served with fries</i>	27 €
PASTEL DE CHOCLO - Gratin de purée de maïs, bœuf haché, poulet, légumes <i>Gratin of mashed corn, ground beef, chicken, vegetables</i>	25 €
LOCRO DE LA CASA – Cassoulet des Andes, maïs, potiron, porc, petites saucisses <i>Cassoulet from the Andes, corn, pumpkin, pork, small sausages</i>	25 €
SALMON CON SALSA DE MANGO - Arroz / <i>Salmon with Mango Salsa & Rice</i>	24 €

* **LES VIANDES & MILANESAS sont accompagnées de Salade, Sauces + une Garniture au choix :**

Frites / French fries - Frites à la provençale (Ail + Persil) / Provençal-style fries Légumes rôtis / Roasted Vegetables - Purée du jour / Puree of the day ou l'Accompagnement du moment / Side of the moment

Supplément Sauce et/ou Accompagnement = **3€**

Prix nets, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques
Tableau de présence des allergènes à disposition

LES DESSERTS



ARROZ CON LECHE - Riz au lait / Rice pudding	10 €
CRÈME BRÛLÉE A L'ANANAS FRAIS / Pineapple crème brûlée	10 €
PAMPITA Mi-cuit coeur fondant au Dulce de Leche et boule de glace à la banane <i>Hot Dulce de Leche lava cake with banana ice cream scoop</i>	12 €
POIRES AU MALBEC / Pears poached with malbec	13 €
TATIN A LA BANANE & DULCE DE LECHE / Banana tatin tart dulce de leche	11 €
YELI Sorbet citron vert arrosé de Pisco / Lime sorbet with Pisco	12 €
FLAN CON DULCE DE LECHE / Custard tart with dulce de leche	9 €
BLACK ORGASM Empanadas au chocolat cuisson-minute / Hot chocolate empanadas	12 €
NOS GLACES ARTISANALES (x2) / Artisan Gelato	9 €

Chocolat, dulce de leche, mate, banane, vanille, citron vert, poire, mandarine, passion

LES BOISSONS

CHAUDES ET FRAÎCHES

MATÉ COCIDO	5 €
CACHAMAI Infusion digestive Argentine	5 €
BOLDO	5 €
VERVEINE	5 €
THÉ NOIR	5 €
CAFÉ	
Expresso / Allongé / Déca	3 €
Café Noisette	4 €
Café au lait	6 €
EAU MINÉRALE EVIAN 1L	6 €
EAU GAZEUSE 1L	5 €
COCA-COLA 33cl, COCA-COLA ZÉRO 33cl	6 €
SPRITE 25cl	5 €
JUS DE FRUITS 25cl (Pomme, Orange, Poire, Mangue)	6 €

Prix nets, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques
Tableau de présence des allergènes à disposition

LES VINS

BLANCS

	<u>Verre 14cl</u>	<u>Bouteille</u>
ETCHART Cafayate (Torrontés)	7 €	28 €
HINOJOSA Don Silvestre (Chardonnay)	8 €	32 €
ATAMISQUE CATALPA (Chardonnay)		52 €
CATENA ZAPATA Catena Alta (Chardonnay)		59 €

ROSÉS

FINCA EL ORIGEN Malbec Estate (Malbec)	7 €	28 €
---	-----	------

ROUGES

FINCA EL ORIGEN Estate (Malbec)	7 €	28 €
TRAPICHE Oak Cask (Malbec)	8 €	32 €
MANOS NEGRAS (Pinot Noir)	9 €	37 €
CALIGIORE ESTATE Organic (Bonarda) Bio		38 €
TINTO NEGRO (Cabernet Franc)		37 €
ATAMISQUE CATALPA (Malbec)		44 €
RUTINI Coleccion Reserve (Cabernet Sauvignon / Malbec)		49 €
PASACANA (Malbec / Syrah / Cabernet Sauvignon) Vin d'altitude 2500 mètres		65 €
RUTINI Antologia XLVI (Malbec / Petit Verdot / Pinot Noir / Merlot / Cab. Sauv)		98 €
CATENA ZAPATA Argentino (Malbec)		145 €
GRAN ENEMIGO "Gualtallary" (Cabernet Franc / Malbec) 100/100 Parker		260 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

LES ALCOOLS

RHUM 5cl

Santa Teresa (Vénézuéla)	15€
Millonario Solera 15 ans (Pérou)	14€
Centenario 20 ans (Costa Rica)	18€

GIN 5cl

Principe de Los Apostoles (Argentine)	12€
Bosque Nativo (Argentine)	11€
Hendricks (Écosse)	12€
Gin « Nuage » (France)	10€
<i>Accompagnement Tonic Premium</i>	3€

MEZCAL 5cl

Union « Espadin y Barril »	12€
Lalocura ou Neta	18€

TEQUILA 5cl

1800 Reposado	12€
Don Julio	13€

WHISKY 5cl

Laphroaig Quarter Cask	13€
Nikka From The Barrel	16€

Et aussi...

Limoncello	6€
Liqueur de Dulce de Leche	6€
Fernet Branca	8€
Legui Traditionnel Digestif Argentin	6€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération