

# Tanguera

Buenos Aires - Paris

## LES COCKTAILS

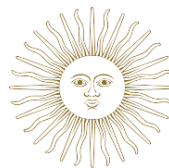
|                                                                                                                         |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>PISCO SOUR</b> - Pisco 6cl, Simple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

## LES CHAMPAGNES

|                  |                                             | 12cl | 75cl |
|------------------|---------------------------------------------|------|------|
| <b>RL LEGRAS</b> | Grand Cru Blanc De Blancs (100% Chardonnay) | 13 € | 79 € |
| <b>DEUTZ</b>     | Classic Brut                                | -    | 94 € |

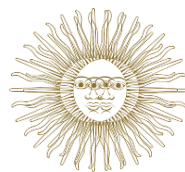
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

## LES ENTRÉES



|                                                                                                                                                                                              |             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>EMPANADAS AU FOUR</b> (2 au choix)                                                                                                                                                        | <b>11 €</b> |
| <b>Boeuf / Beef</b>                                                                                                                                                                          |             |
| <b>Maïs &amp; Fromage / Corn &amp; Cheese</b>                                                                                                                                                |             |
| <b>Épinards &amp; Fromage / Spinach &amp; Cheese</b>                                                                                                                                         |             |
| <b>Poulet Chipotle / Chicken with Chipotle</b>                                                                                                                                               |             |
| <b>Provolone, Oignons, Tomates, Origan / Provolone, onions, tomatoes &amp; origan</b>                                                                                                        |             |
| <b>La suggestion du jour</b>                                                                                                                                                                 |             |
| <b>PROVOLONE GRILLÉ</b> , Tomates séchées, miel<br><i>Grilled Provolone, Sun-dried Tomatoes, Honey</i>                                                                                       | <b>14 €</b> |
| <b>AUBERGINES A L'ESCABÈCHE</b> Ail, Persil & Piment doux séché<br><i>Marinating sliced aubergine, garlic, parsley</i>                                                                       | <b>12 €</b> |
| <b>MATAMBRE y ENSALADA RUSA</b><br>Roulade de viande de boeuf farcie de légumes, poivrons, œufs durs<br><i>Beef roulade stuffed with vegetables, peppers, hard-boiled eggs</i>               | <b>15 €</b> |
| <b>VITELLO TONNATO</b> Veau braisé à la sauce au thon, anchois, câpres<br><i>Braised veal with tuna sauce, anchovies, capers</i>                                                             | <b>17 €</b> |
| <b>CAUSA ACEVICHADA</b> - Tartare de truite sauce acevichada maison (gingembre, ail, oignon et citron vert) sur écrasé de pomme de terre, aji amarillo, citron vert, avocat rôti à la flamme | <b>18 €</b> |
| <b>JAMON IBERICO DE BELLOTA</b>                                                                                                                                                              | <b>22 €</b> |
| <b>CHORIZO CON CHIMICHURRI</b> - Saucisse criolla Argentine / Grilled Criolla Sausage                                                                                                        | <b>9 €</b>  |
| <b>CEVICHE DE LA CASA</b>                                                                                                                                                                    | <b>18 €</b> |
| <b>TIRADITOS DE GAMBAS</b> Gambas décortiquées, patates douces, avocat, sauce aji amarillo<br><i>Shelled gambas, sweet potatoes, avocado, yellow pepper sauce</i>                            | <b>18 €</b> |

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



## NOS VIANDES D'ARGENTINE \*

|                                                                                                                                                                          |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>BIFE ANCHO, 300 gr - Noix d'Entrecôte / Rib Eye Steak</b>                                                                                                             | <b>36 €</b>    |
| <b>LOMO, 250 gr - Filet de bœuf / Tenderloin</b>                                                                                                                         | <b>42 €</b>    |
| <b>T-BONE, prix au poids</b>                                                                                                                                             | <b>102€/kg</b> |
| <b>PAMPLONA DE CARNE</b>                                                                                                                                                 | <b>32 €</b>    |
| Roulé de steak, jambon cru, tomates fraîches mozzarella, poivrons et chimichurri<br><i>Grilled stuffed-meat with ham, tomatoes, mozzarella, bell pepper, chimichurri</i> |                |

## LAS MILANESAS \*

Fine tranche de bœuf d'Argentine ou de poulet, panée (ail, persil & basilic), dorée et croustillante à l'extérieur et fondante à l'intérieur, un grand classique de la cuisine argentine !  
La version Napolitana est recouverte de sauce tomate, mozzarella fondue et origan.

|                                                                                                                                                      |             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>CLASICA Pollo - Poulet / Chicken</b>                                                                                                              | <b>25 €</b> |
| <b>CLASICA Carne - Boeuf / Beef</b>                                                                                                                  | <b>28 €</b> |
| <b>NAPOLITANA Pollo - Poulet / Chicken</b>                                                                                                           | <b>29 €</b> |
| <b>NAPOLITANA Carne - Bœuf / Beef</b>                                                                                                                | <b>33 €</b> |
| <b>LA SALADE TANGUERA</b> Inspiration du moment                                                                                                      | <b>23 €</b> |
| <b>ANTICUCHOS DE CORAZON</b> - Brochette de cœur de bœuf / <i>Beef heart skewer</i>                                                                  | <b>28 €</b> |
| <b>POLLO A LA BRASA</b> - Poulet braisé, sauce Huancaína, servi avec des frites<br><i>Roasted Chicken with Huancaína sauce, served with fries</i>    | <b>27 €</b> |
| <b>PASTEL DE CHOCLO</b> - Gratin de purée de maïs, bœuf haché, poulet, légumes<br><i>Gratin of mashed corn, ground beef, chicken, vegetables</i>     | <b>25 €</b> |
| <b>PULPO AL CHIMICHURRI</b> - Poulpe grillé, mariné au chimichurri, et sa purée de patate douce aromatisée à l'orange, cannelle et clous de girofle. | <b>29 €</b> |
| <b>SALMON CON SALSA DE MANGO</b> - <i>Arroz / Salmon with Mango Salsa &amp; Rice</i>                                                                 | <b>24 €</b> |

\* 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**

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

## LES DESSERTS

|                                                                                                                                                        |             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>ARROZ CON LECHE - Riz au lait / Rice pudding</b>                                                                                                    | <b>10 €</b> |
| <b>CRÈME BRÛLÉE AU MATÉ</b>                                                                                                                            | <b>10 €</b> |
| <b>PAMPITA</b> Mi-cuit cœur fondant au Dulce de Leche et boule de glace à la banane<br><i>Hot Dulce de Leche lava cake with banana ice cream scoop</i> | <b>12 €</b> |
| <b>CHEESE CAKE</b> et son coulis de <b>Passion</b> ou de <b>Mangue</b> ou <b>Dulce de leche</b>                                                        | <b>12 €</b> |
| <b>YELI</b> Sorbet citron vert arrosé de Pisco / <i>Lime sorbet with Pisco</i>                                                                         | <b>12 €</b> |
| <b>FLAN CON DULCE DE LECHE</b> / <i>Custard tart with dulce de leche</i>                                                                               | <b>9 €</b>  |
| <b>BLACK ORGASM</b> Empanadas au chocolat cuisson-minute / <i>Hot chocolate empanadas</i>                                                              | <b>12 €</b> |
| <b>NOS GLACES ARTISANALES (x2) / Artisan Gelato</b>                                                                                                    | <b>9 €</b>  |
| Chocolat, dulce de leche, mate, banane, vanille, citron vert, poire, mandarine, passion                                                                |             |

## LES BOISSONS

### CHAUDS ET FRAÎCHES

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

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> |
|-----------------------------------------------|-------------------|------------------|
| <b>ETCHART Cafayate</b> (Torrontés)           | 7 €               | 28 €             |
| <b>HINOJOSA Don Silvestre</b> (Chardonnay)    | 8 €               | 32 €             |
| <b>ATAMISQUE CATALPA</b> (Chardonnay)         |                   | 52 €             |
| <b>CATENA ZAPATA Catena Alta</b> (Chardonnay) |                   | 59 €             |

## ROSÉS

|                                               |     |      |
|-----------------------------------------------|-----|------|
| <b>FINCA EL ORIGEN Malbec Estate</b> (Malbec) | 7 € | 28 € |
|-----------------------------------------------|-----|------|

## ROUGES

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

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

# LES ALCOOLS

## RHUM 5cl

|                                         |            |
|-----------------------------------------|------------|
| <b>Santa Teresa</b> (Vénézuëla)         | <b>15€</b> |
| <b>Millonario Solera 15 ans</b> (Pérou) | <b>14€</b> |
| <b>Centenario 20 ans</b> (Costa Rica)   | <b>18€</b> |

## GIN 5cl

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

## MEZCAL 5cl

|                                   |            |
|-----------------------------------|------------|
| <b>Union « Espadin y Barril »</b> | <b>12€</b> |
| <b>Lalocura ou Neta</b>           | <b>18€</b> |

## TEQUILA 5cl

|                      |            |
|----------------------|------------|
| <b>1800 Reposado</b> | <b>12€</b> |
| <b>Don Julio</b>     | <b>13€</b> |

## WHISKY 5cl

|                               |            |
|-------------------------------|------------|
| <b>Laphroaig Quarter Cask</b> | <b>13€</b> |
| <b>Nikka From The Barrel</b>  | <b>16€</b> |

## Et aussi...

|                                             |           |
|---------------------------------------------|-----------|
| <b>Limoncello</b>                           | <b>6€</b> |
| <b>Liqueur de Dulce de Leche</b>            | <b>6€</b> |
| <b>Fernet Branca</b>                        | <b>8€</b> |
| <b>Legui Traditionnel Digestif Argentin</b> | <b>6€</b> |

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