

## MAISON DE L'AMÉRIQUE LATINE

Fondée en 1946 par le Général de Gaulle en témoignage de reconnaissance pour le soutien apporté par l'Amérique latine à la libération de la France, la Maison de l'Amérique latine, est placée depuis sous le haut patronage du Président de la République française et des ambassadrices et ambassadeurs des vingt nations de l'Amérique latine.

Sa vocation est de favoriser les relations diplomatiques, culturelles et économiques entre la France et l'Amérique latine.

Elle occupe deux hôtels particuliers, l'hôtel de Varengeville construit en 1704 par Gabriel V et l'hôtel Amelot de Gourmay, construit en 1712 par Germain Boffrand.

Elle remplit ses missions grâce aux cotisations de ses membres, permanents et de passage, à la location de ses salons, au mécénat et au soutien du Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères.

## RESTAURANT DE LA MAISON DE L'AMÉRIQUE LATINE



# RESTAURANT DE LA MAISON DE L'AMERIQUE LATINE

## ENTRÉES

Burrata, tomates multicolores, vinaigrette acidulée	20
Foie gras de canard confit, prunes cuites et crues	25
Salade de crabe, condiment coraillé	24
Ceviche de mullet, concombre et radis	26
Haricots verts à la parisienne, vinaigrette crémeuse	20

## PLATS

Pavé de bar, artichauts et citron confit	38
Filet de turbot, brocoli, réduction d'une choron	40
Grosse sole dorée au beurre, pommes grenailles	POUR DEUX 130/kg
Pâtes artisanales aux légumes de saison et vieux Parmesan **	28
Filet de bœuf de race Normande, pomme croustillante, sauce aux poivres	37
Volaille jaune des Landes, légumes au sautoir, sucs de cuisson	33
Quasi de veau, carottes fanes et champignons du moment	36

## FROMAGES

Camembert entier de la maison Cantin	25
Sélection de fromages affinés pour nous	14

## DESSERTS

Succès noisette glacé, sauce au chocolat* chaud	14
Pain perdu de Pastis d'Amélie	14
L'éclair XL au chocolat*, au café* ou à la vanille	14
Figue rôtie et cassis, glace praliné/hibiscus*	14
Composition framboise/pistache	14
Glaces et sorbets du moment*	11

\* ISSUS DES MANUFACTURES ALAIN DUCASSE À PARIS  
\*\* PLAT VÉGÉTARIEN

## DÉJEUNER

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 44  
ENTRÉE + PLAT *ou* PLAT + DESSERT 36  
BOISSONS NON COMPRIS

Haricots verts à la parisienne,  
vinaigrette crémeuse  
*ou*  
Ceviche de mullet, concombre et radis  
*ou*  
Entrée du jour  
-  
Aile de raie poêlée,  
citron, câpres et persil frits  
*ou*  
Filet de canette doré,  
fenouil fondant et raisin muscat  
*ou*  
Plat du jour  
-  
Pain perdu de Pastis d'Amélie  
*ou*  
Composition framboise/pistache  
*ou*  
Dessert du jour

ÉTÉ 2022 / PRIX NETS EN EURO / TAXES ET SERVICE COMPRIS  
Selon les dispositions régies par le décret 2002-1465 en date du 17/12/2002, le Restaurant de l'Amérique latine ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de sa viande bovine. Certains de nos produits contiennent des allergènes, vous pouvez consulter la liste auprès de notre équipe de vente. Société de gestion de site et de restauration RCS 301 499 620 000 47.

En devenant membre de passage de la Maison de l'Amérique latine - cotisation personnelle de 1 euro- vous pourrez bénéficier des prestations de son restaurant ou de son bar.



# RESTAURANT DE LA MAISON DE L'AMERIQUE LATINE

## STARTERS

Burrata, heirloom tomatoes, tangy vinaigrette	20
Confit duck foie gras, raw and cooked plums	25
Crab salad, coral condiment	24
Grey mullet ceviche, cucumber and radish	26
Parisian-style green beans, creamy vinaigrette	20

## MAINS

Sea bass, artichokes and confit lemon	38
Fillet of turbot, broccoli, choron reduction	40
Large sole pan-seared with butter, tiny potatoes	FOR TWO 130/kg
Artisanal pasta with seasonal vegetables and matured Parmesan **	28
Normandy beef tenderloin, crispy potato, peppered sauce	37
Corn-fed chicken from Les Landes, seared vegetables, cooking jus	33
Rump of veal, baby carrots and seasonal mushrooms	36

## CHEESES

Whole Camembert from Maison Cantin	25
Selection of cheeses matured for us	14

## DESSERTS

Hazelnut ice cream and hot chocolate* sauce	14
French toast of Pastis d'Amélie	14
Our XL éclair, chocolate*, coffee* or vanilla	14
Roasted fig, blackcurrant, praline/hibiscus ice cream	14
Raspberry/pistachio composition	14
Daily ice cream and sorbet*	11

\* MADE IN ALAIN DUCASSE MANUFACTURES IN PARIS

\*\* VEGETARIAN DISH

## LUNCH

STARTER + MAIN + DESSERT 44

STARTER + MAIN OR MAIN + DESSERT 36

DRINK NOT INCLUDED

Parisian-style green beans,  
creamy vinaigrette

or

Grey mullet ceviche, cucumber and radish

or

Starter of the day

■

Pan-seared skate wing,  
lemon, capers and crispy parsley

or

Seared fillet of duckling,  
tender fennel and muscat grape

or

Plat du jour

■

French toast of Pastis d'Amélie

or

Raspberry/pistachio composition

or

Dessert of the day

SUMMER 2022 / NET PRICE IN EURO / TAXES AND SERVICE INCLUDED

According to the legal requirement controls by the decree dated december 17, 2002 n° 2002-1465, The Restaurant de la Maison de l'Amérique latine and its suppliers engage and guarantee the French origin of their bovine meat. For any information regarding the allergens' presence in our recipes, please contact our sales staff members to consult the list.

Société de gestion de site et de restauration RCS 301 499 620 000 47.

To benefit from our services, you must be a member of the association. Member visiting the restaurant, a daily membership fee of € 1.00 incl. taxes / person

