

RESTAURANT DE LA MAISON DE L'AMERIQUE LATINE

ENTRÉES

Foie gras de canard confit, figues et raisins, brioche toastée	25
Pressé de poireaux, nori, miso et vinaigrette acidulée*	20
Crabe bleu, butternut, émulsion coco	28
Ceviche de daurade, pickles et clémentines	26

PLATS

Noix de Saint-Jacques, chou-fleur rôti, condiment ail noir	42
Lotte, laitue braisée / radicchio, sucs de cuisson	40
Grosse sole dorée au beurre, pommes grenailles POUR DEUX 130/kg	
Risotto Carnaroli, champignons et vieux Parmesan*	26
Volaille jaune des Landes, courge à la plaque, jus court	36
Filet de bœuf de race Normande, pomme croustillante, jus nature ou au poivre	38

FROMAGES

Le fromage affiné par la maison Barthélemy	14
--	----

DESSERTS

Notre fameux biscuit moelleux, rhum au choix	14
Composition autour de la figue	14
Tout citron, miel de châtaignier	14
Arlette, crème de patate douce et pamplemousse	14
L'assiette tout chocolat grand cru	14

* PLAT VÉGÉTARIEN

DÉJEUNER

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 44
ENTRÉE + PLAT *ou* PLAT + DESSERT 36

Entrée du jour
ou
Ceviche de lotte, avocat et citron

-

Plat du jour
ou
Volaille fermière, pomme Anna,
sauce suprême

-

Dessert du jour
ou
Cheesecake, crumble and citrus

AUTOMNE 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

Confit duck foie gras, fig and grape, toasted brioche	25
Pressed leeks, nori, miso and citrus vinaigrette*	20
Blue crab, butternut, coconut emulsion	28
Sea bream ceviche, vegetables pickles and clementines	26

MAINS

Scallops, roasted cauliflower, black garlic condiment	42
Monkfish, braised lettuce/ radicchio cooking juices	40
Large sole pan-seared with butter, tiny potatoes	FOR TWO 130/kg
Carnaroli risotto, seasonal mushrooms and old Parmesan*	26
Corn-fed chicken from Les Landes, pumpkin, chicken gravy	36
Normandy beef tenderloin, crispy layered potatoes, meat or pepper sauce	38

CHEESE

Cheese matured by Barthélemy's house	14
--------------------------------------	----

DESSERTS

Famous delicate cakewith selection of rum	14
Fig composition	14
All lemon, chestnut honey	14
Arlette, sweet potato cream and grapefruit	14
Texture of chocolate «grand cru»	14

* VEGETARIAN DISH

LUNCH

STARTER + MAIN + DESSERT 44

STARTER + MAIN OR MAIN + DESSERT 36

DRINK NOT INCLUDED

Starter of the day

or

Monkfish, avocado and lemon

-

Main of the day

or

Farm chicken breast, Anna potato,
creamy sauce

-

Dessert of the day

or

Cheesecake, crumble et agrumes

FALL 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



RESTAURANT DE LA MAISON DE L'AMERIQUE LATINE

ENTRÉES

Foie gras de canard confit, figues et raisins, brioche toastée	25
Pressé de poireaux, nori, miso et vinaigrette acidulée*	20
Crabe bleu, butternut, émulsion coco	28
Ceviche de daurade, pickles et clémentines	26

PLATS

Noix de Saint-Jacques, chou-fleur rôti, condiment ail noir	42
Lotte, laitue braisée / radicchio, sucs de cuisson	40
Grosse sole dorée au beurre, pommes grenailles	POUR DEUX 130/kg
Risotto Carnaroli, champignons et vieux Parmesan*	26
Volaille jaune des Landes, courge à la plaque, jus court	36
Filet de bœuf de race Normande, pomme croustillante, jus nature ou au poivre	38

FROMAGES

Le fromage affiné par la maison Barthélemy	14
--	----

DESSERTS

Notre fameux biscuit moelleux, rhum au choix	14
Composition autour de la figue	14
Tout citron, miel de châtaignier	14
Arlette, crème de patate douce et pamplemousse	14
L'assiette tout chocolat grand cru	14

* PLAT VÉGÉTARIEN

MENU

AMELOT DE GOURNAY

65

Pressé de poireaux, nori, miso
et vinaigrette acidulée*

ou

Ceviche de daurade,
pickles et clémentines

ou

Foie gras de canard confit, figues et raisins,
brioche toastée

-

Daurade, laitue braisée / radicchio, sucs de cuisson

ou

Risotto Carnaroli, champignons et vieux Parmesan*

ou

Volaille jaune des Landes, courge à la plaque,
jus court

-

Le fromage affiné par la maison Barthélemy

ou

Composition autour de la figue

ou

L'assiette tout chocolat grand cru

AUTOMNE 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

Confit duck foie gras, fig and grape, toasted brioche	25
Pressed leeks, nori, miso and citrus vinaigrette*	20
Blue crab, butternut, coconut emulsion	28
Sea bream ceviche, vegetables pickles and clementines	26

MAINS

Scallops, roasted cauliflower, black garlic condiment	42
Monkfish, braised lettuce/ radicchio cooking juices	40
Large sole pan-seared with butter, tiny potatoes	FOR TWO 130/kg
Carnaroli risotto, seasonal mushrooms and old Parmesan*	26
Corn-fed chicken from Les Landes, pumpkin, chicken gravy	36
Normandy beef tenderloin, crispy layered potatoes, meat or pepper sauce	38

CHEESE

Cheese matured by Barthélemy's house	14
--------------------------------------	----

DESSERTS

Famous delicate cakewith selection of rum	14
Fig composition	14
All lemon, chestnut honey	14
Arlette, sweet potato cream and grapefruit	14
Texture of chocolate «grand cru»	14

* VEGETARIAN DISH

AMELOT DE GOURNAY MENU

65

Pressed leeks, nori,
miso and citrus vinaigrette*

or

Sea bream ceviche,
vegetables pickles and clementines

or

Confit duck foie gras, fig and grape,
toasted brioche

-

Monkfish, braised lettuce/ radicchio
cooking juices

or

Carnaroli risotto, seasonal mushrooms
and old Parmesan*

or

Corn-fed chicken from Les Landes,
pumpkin, chicken gravy

-

Cheese matured by Barthélemy's house

or

Fig composition

or

Texture of chocolate «grand cru»

FALL 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

