



LA RECOLETA est ouverte et vous accueille 7/7

Du Lundi au Samedi :

Midi: 12:00 - 14:30

Soir: 19:30 - 22:30

Le dimanche en service continu de 12:00 à 22:30

Nous disposons d'un service Voiturier

Mail: restaurantlarecoleta@gmail.com

Tel: 01.42.67.90.95

- MENU DÉGUSTATION -

Le soir sur réservation 48h à l'avance.

- | | |
|---|------|
| • 7 Plats (<i>Hors boisson</i>) | 90€ |
| • 7 Plats <i>avec accord mets & alcools</i> | 150€ |

Une invitation au voyage, au départ de la Sicile & à destination l'Argentine, en passant par la ville lumière...

- LA FORMULE DÉJEUNER -

Du Lundi au Vendredi, hors week-end & jours fériés.

ENTREE* + PLAT* <i>ou</i> PLAT* + DESSERT*	24€
ENTREE* + PLAT* + DESSERT*	29€
PLAT DU JOUR (voir ardoise)	19€

(*Plat à la carte compris dans la formule)

prix net en euros - taxes et service compris - la maison n'accepte pas les chèques - cb à partir de 10€
les ticket restaurants ne sont pas acceptés le soir.
l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération

VINS AU VERRE

LES BULLES

Verre 12cl Pichet 50cl

PROSECO Brut
CHAMPAGNE Blanc de Blancs, Grand Cru

Italie 8€
Reims 15€

VINS BLANCS

PERLITA Chardonnay	2020	Argentine	7€	25€
ZUCCARDI «Serie A» Torrontes Reserve	2021	Mendoza	10€	33€
M.RICCITELLI «Sobre Suelos Calcareos» Chardonnay	2021	Mendoza	13€	46€
OTRONIA Rugientes 45 Corte de Blancas (Sec & Mineral)	2019	Patagonie	14€	49€

VINS ROUGES

« Les 4 Fantastiques »

M.RICCITELLI «Old Wine From Patagonia» Malbec	2019	Patagonie	14€	49€
DIAMANDES «Grande Reserve» Cabernet Malbec	2018	Mendoza	13€	46€
EL ESTECO «Old Vine 1946» Malbec ♥	2020	Salta	12€	42€
CASARENA «Lauren's Vineyard» Petit Verdot ♥♥	2015	Patagonie	15€	53€

Les Grands Crus au Verre

Servis au Coravin

M.RICCITELLI «Old Wine From Patagonia» Bastardo	2022	Patagonie	20€ / 12cl
ZUCARDI «ALUVIONAL» Altamira Malbec	2017	Mendoza	25€ / 12cl
CLOS APALTA Carménère Assemblé	2019	Chili	35€ / 12cl

Reserva de la Casa

PERLITA Malbec, Syrah	2019	Mendoza	8€	28€
FUZION Malbec	2020	Mendoza	9€	32€
ANIELLO 006 Pinot Noir ♥	2020	Patagonie	8€	28€
ZUCCARDI «Serie A» Malbec	2020	Mendoza	10€	37€
DIAMANDES «de Uco» Syrah	2019	Mendoza	10€	37€

VIN ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE AOC Domaine La Grand Pièce	2022	France	9€
---	------	--------	----

LES COCKTAILS 14€

4cl d'alcool



BASIL SMASH

Gin Citadelle
Basilic frais
Citron vert
sucre



PISCO SOUR

Pisco Alto Del Carmen
Citron vert
Sucre
Blanc d'œuf



MANHATTAN

Whisky
Vermouth Rouge
Angostura Bitter



RECOLETA BELINI

Vodka Absolut
Crème de peche
framboise fraiche
citron vert
pétillant argentin



NEGRONI

Gin Citadelle
Campari
Vermouth Rouge
bitters



SILVER FIZZ

Gin Citadelle
Jus de citron jaune
Sirop de sucre de canne
Eau pétillante
Blanc d'œuf



WHISKY SOUR

Bourbon
Jus de citron jaune
Sirop simple
Blanc d'œuf
Angostura & Orange Bitter



ESPRESSO MARTINI

Vodka
Liqueur de Café
Epresso



COCKTAIL DU MOMENT

Inspiré par notre
Barman
(Voir Ardoise)

MOCKTAILS (sans alcool) 9€

Sur demande & selon vos préférences...

prix net en euros - taxes et service compris - la maison n'accepte pas les chèques - cb à partir de 10€
les ticket restaurants ne sont pas acceptés le soir.
l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération

prix net en euros - taxes et service compris - la maison n'accepte pas les chèques - cb à partir de 10€
les ticket restaurants ne sont pas acceptés le soir.
l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération

- Entradas -

TRIO D'EMPANADAS

- Chausson farci à la viande de bœuf Argentin
- Chausson farci au Saumon aux herbes
- Chausson farci à la truffe & Provolone

LA PROVOLETA DU CHEF

Fromage provolone doux grillé à la plancha, tomates confites maison & origan

MOLLEJAS CON TRUFA

Cassolette en croûte de ris de veau à la truffe

VELOUTE DU MOMENT

Croûtons de pain de campagne

HUEVO DERRETIDO

Oeuf fondant, champignons, fondue à la Provolone & crumble à la noisette

RABAS

Anneaux d'encornets & sauce «tigre qui pleure»

À PARTAGER OU PAS

JAMON IBERICO DE CAMPO

80g de jambon Ibérique «Pata Negra»

LOMO IBERICO DE BELLOTA

80g de filet de cochon Ibérique «Pata Negra»

CHORIZO IBERICO DE BELLOTA

80g de chorizo Ibérique «Pata Negra»

CECINA DE ANGUS CRUDO CON WAGYU (produit d'exception)

80g Jambon de boeuf Angus & Wagyu

QUESO CON TRUFA

80g de Gouda à la truffe noire

GARNITURE AU CHOIX

Supplément garniture 6€

PAPAS Pommes Charlottes frites

HUMITA Purée de maïs

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE

ENSALADA Sucrine, pickles d'oignons rouges & tomates confites maison

VEGETALES Poêlée de légumes de saison

13,5€

14€

16€

12€

15€

15€

20€

16€

15€

24€

18€

- Principales -

POLLO Y RISOTTO*

Suprême de poulet jaune Fermier au Torrontes (Amalaya, Salta) & risotto crémeux de pâtes

25€

PESCADO

Timbale de Bar aux tomates séchées & fenouil, parfumé aux agrumes, poêlée de légumes du moment

33€

ASADO DE TIRA BANDERITA

Travers de bœuf marinés à la sauce Chimichurri & cuit au barbecue, écrasé de pommes de terre au beurre noisette & petits légumes

38€

PUCHERO ARGENTINO façon «Ramen»

Linguine, bouillon de viande Argentine, champignons, courgettes, oeuf fondant, tomates confites maison, oignons crispy & cecina de Angus Wagyu

25€

CERDITO

Pluma de cochon Ibérique Premium, cuit basse température, jus de viande au paprika fumé, écrasé de pommes de terre à la truffe

38€

CHIVITO (Uniquement le midi & hors week-end)

Pain Bun artisanal, 150g de filet de boeuf Argentin, mayonnaise maison, sucrine rôtie, tomates confites maison, pickles d'oignons rouges, fondue de provolone & papas fritas maison

25€

Nos viandes Argentines Premium

Toutes nos viandes sont proposées avec une garniture au choix

BIFE DE CHORIZO

Le fameux Faux Filet Argentin env. 250g «Corte Mar del Plata»

32€

OJO DE BIFE

La classique noix d'entrecôte Argentine env. 300g

41€

BIFE DE LOMO

Filet de Bœuf Argentin env. 250g, extra tendre & fondant

41€

- Les planches pour 2 -

La maison vous recommande une cuisson saignante

LA PARILLADA (éventail de nos viandes Argentines Premium)

Bife de chorizo (env. 150g), Bife de lomo (env. 150g), Ojo de bife (env. 150g)

73€

«BABY BEEF»

Noix d'entrecôte Argentine Premium 2pers (env. 600g)

82€

«LOMO PARA TODOS»

Filet de Bœuf Argentin Premium 2 pers (env. 500g)

82€

LA PARILLADA DEGUSTATION DU CHEF

Asado de Boeuf Angus (env.500g), Pluma de cochon Ibérique (env.150g), ris de veau (env.100g)

82€

TOMAHAWK DE BOEUF ANGUS

Environ 1kg, cuit au bois de vigne, jus de viande au chimichurri

110€

Postres

Tous nos desserts sont fait maison

14€

FONDANT DE DULCE DE LECHE

Fondant au dulce de leche, boule de glace Straciatella & caramel au dulce de leche

LA PROFITEROLE DU CHEF

Chou maison, glace de Dulce de Leche maison, amandes effilées & son véritable chocolat chaud

CROUSTILLANT DE DULCE DE LECHE

Croustillant au dulce de leche, ganache au chocolat noir, tuile caramélisée aux graines de courges

CROQUANT AUX NOISETTES CARAMÉLISÉES

Mousse à la vanille de Madagascar & coulis de fraises maison

TIRAMISU DE PISTACHO *

Boudoir au dulce de leche & mousse aux pistaches

BUDIN DE PAN

Brioche façon Pain Perdu, boule de glace au dulce de leche & chocolat chaud

LE SOUFLE FLAMBE DU MOMENT (uniquement le soir)

30€

Pour 2 personnes - 20 minutes de cuisson

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

12€

Mignardises du Chef !

HELADOS MAITRE GLACIER PEDONE

LA BOULE 5€

Demandez nos parfums de crème glacée & sorbet !

VINS ROUGES ARGENTINS

MALBEC «LIVIANOS» – Souples, Légers, Fruités

CASARENA 505 Malbec	2021	Mendoza	35€
MALMA «CHACRA LA PAPAY» Malbec ♥	2021	Patagonie	43€
M.RICCITELLI «Hey» Malbec	2021	Mendoza	45€
A LISA Malbec (90%), Merlot (10%)	2021	Patagonie	88€

MALBEC «DE CORAZON» – Nos coups de coeur

FUZION Malbec ♥	2021	Mendoza	45€
ZUCCARDI SERIE A Malbec ♥	2020	Mendoza	49€
DIAMANDES GRANDE RESERVE Cabernet Malbec ♥	2018	Mendoza	69€

MALBEC «Reserva de la Casa» – structure & Charpente

PERLITA Malbec, Syrah ♥	2019	Mendoza	39€
AMALAYA Malbec	2021	Salta	40€
SERBAL Malbec	2021	Mendoza	45€
CATALPA Reserve Malbec	2020	Mendoza	55€
CLOS DE LOS SIETE Malbec	2020	Mendoza	58€
RUTINI Cabernet Malbec	2020	Mendoza	67€
EL ESTECO «Old Vines 1946» Cabernet Malbec ♥	2020	Salta	68€

CERTIFIE BIO – Sans soufre, Nature

FUZION «Vida Organica» Malbec ♥	2020	Mendoza	45€
---------------------------------	------	---------	-----

PINOT NOIR

ANIELLO 006 Pinot Noir	2020	Patagonie	44€
DOMAINE NICO «Grand Mère» Pinot Noir ♥	2021	Mendoza	88€

ATIPICOS

DIAMANDES «De Uco» Syrah ♥	2019	Mendoza	49€
CARMELO PATTI Cabernet Sauvignon ♥♥♥	2015	Mendoza	69€
M.RICCITELLI «Viñedos de Montaña» Cab. Franc	2019	Mendoza	88€
CASARENA Lauren's Vineyard Petit Verdot	2015	Mendoza	85€

LES GRANDS CRUS ARGENTINS

PATAGONIE

M.RICCITELLI «Old Wines from Patagonia» Malbec ♥	2019	Rio Negro	85€
MALMA «Universo» Blend	2019	Neuquen	86€
OTRONIA «Block I» Pinot Noir ♥♥	2019	Chubut	148€
M.RICCITELLI «Bastardo» Trousseau	2022	Rio Negro	105€
NOEMIA Malbec ♥♥♥	2016	Rio Negro	220€

MENDOZA

ZUCARDI «Jose Zuccardi» Malbec de Altamira (95%), Cabernet Sauvignon de Gualtally (5%)	2016	Valle de Uco	89€
LAURA CATENA – LUCA «Old Vine» Malbec ♥	2019	Tupungato	82€
CAELUM «Grand Reserva» Malbec	2016	Lujan de Cuyo	69€
ATAMISQUE Assemblage Vieilles Vignes ♥♥♥	2019	Tupungato	74€
M.RICCITELLI «Viejos Viñedos en Pie Franco» Malbec	2018	Las Compuertas	79€
M.RICCITELLI «Republica del Malbec» Malbec	2018	Las Compuertas	89€
CASARENA Owen's Vineyard Cabernet Sauvignon	2019	Lujan de Cuyo	82€
CHEVAL DES ANDES Assemblage ♥♥	2019	Las Compuertas	210€

EXCLUSIVOS

TRAPICHE – Terroire Series Malbec de Orellana	2014	La Consulta	98€
FELIPE RUTINI Assemblage 50% cabernet sauvignon, 30% merlot, 20% Malbec	2015	Tupungato	185€
TAPIZ – Las Notas de Jean Claude ♥♥♥ 91% Merlot, 3,5% Petit Verdot, 2,5% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc	2012	Tupungato	220€

ZUCARDI «Aluvional» Paraje Altamira Malbec	2017	Valle de Uco	135€
ZUCARDI «Finca Piedra Infinita» Malbec	2017	Altamira	220€
ZUCARDI «Finca Piedra Infinita» Gravascal Malbec	2019	Altamira	320€
ZUCARDI «Finca Piedra Infinita» Supercal Malbec	2019	Altamira	320€
DOMAINE NICO «Le Paradis» Pinot Noir ♥♥♥	2018	Mendoza	320€

DE CHILE

LE PETIT CLOS Carménère Assemblé	2018	Chili	85€
LAPOSTOLLE – Clos Apalta ♥♥♥ Carménère Assemblé – 71% Carménère, 18% Cabernet Sauvignon, 11% Merlot.	2019	Chili	250€

CHAMPAGNES & ESPUMANTES

CHAMPAGNE AOC Blanc de Blancs, Grand Cru Avize	France	85€
PROSECCO D.O.C Brut	Italie	39€
OTRONIA BRUT NATURE 100% Chardonnay	Patagonia Extrema	70€
OTRONIA BRUT NATURE ROSE 100% Pinot Noir	Patagonia Extrema	70€

VINS ROSES

CÔTES DE PROVENCE AOC Domaine La Grand Pièce	2022 France	40€
--	-------------	-----

VINS BLANCS

DIAMANDES «PERLITA» Chardonnay ♥	2020 Mendoza	33€
M.RICCITELLI «Sobre Suelos Calcareos» Chardonnay	2022 Mendoza	69€
OTRONIA BLOCK 3&4 Chardonnay ♥	2018 Patagonia Extrema	96€
RUTINI «Coleccion» Gewurztraminer (très fruité)	2020 Mendoza	60€
ETCHART Torrontes	2022 Cafayate, Salta	35€
ZUCCARDI «Serie A» Torrontes ♥	2021 Cafayate, Salta	49€
FUZION Torrontes, Pinot Grigio ♥	2020 Maipu, Mendoza	43€
OTRONIA RUGIENTE 45 Corte de Blancas Gewurztraminer, Chardonnay, Pinot Gris	2019 Patagonia Extrema	75€
M.RICCITELLI «Old Vines from Patagonia» 100% Chenin Blanc	2020 Patagonie	79€
M.RICCITELLI «Old Vines from Patagonia» 100% Semillon	2022 Patagonie	79€

RHUMS 4cl

DIPLOMATICO MANTUANO Venezuela	11€
PLANTATION XO Barbade, Caraïbes	15€
RYOMA Japon	13€
ZACAPA 23 SOLERA GRAN RESERVA	17€
ZACAPA XO SOLERA GRAN RESERVA ESPECIAL	22€

WHISKY 4cl

ECOSSE	
LAGAVULIN 16ANS	15€
OBAN LITTLE BAY	14€
ARBEG THE ULTIMATE	14€
JAPON	
SUNTORY WHISKY TOKI	14€
TOGOUCHI PURE MALTE	14€

El Pasador de Oro

DÉGUSTATION

3 x 2cl 19€

11€	EL PASADOR DE ORO - XO	12€
15€	Le rhum XO du Guatemala	
13€	Onctuosité, équilibre & élégance	
17€	EL PASADOR DE ORO - GRAN RESERVA	15€
	Le rhum d'exception du Guatemala	
	Equilibre, puissance & rondeur	
22€	EL PASADOR DE ORO - 52	13€
	L'authenticité du Guatemala à l'état pur	
	Fruité, intensité, puissance & longueur	

BELLEVOYE

WHISKY DE FRANCE

DÉGUSTATION

6 x 2cl 32€

	BELLEVOYE BLEU Finition grain fin	10€
	La signature du style Bellevoye	
15€	Equilibre, élégance, rondeur & complexité aromatique	
14€	BELLEVOYE BLANC Finition Sauternes	13€
14€	Le whisky de France affiné en fut de Sauternes	
	Charmeur, généreux, suave et frais	
	BELLEVOYE VIOLET Finition Prune	13€
	Bouche charnue et juteuse, affiné en fut de prune IGP	
14€	BELLEVOYE ROUGE Finition Grand Cru	14€
14€	Le whisky de France affiné en fut de Saint Emillion	
	Equilibre, élégance, fruit et longueur	
	BELLEVOYE NOIR Edition Tourbé	15€
	Complexité, volume et équilibre	
	Production très faible permettant une sélection	
	barrique des meilleurs whisky	
	BELLEVOYE VERT Finition Calvados	14€
	Bouche fraîche et persistante, affiné en fut de très	
	grands Calvados hors d'âge	

prix net en euros - taxes et service compris - la maison n'accepte pas les chèques - cb à partir de 10€
les ticket restaurants ne sont pas acceptés le soir.
l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération

prix net en euros - taxes et service compris - la maison n'accepte pas les chèques - cb à partir de 10€
les ticket restaurants ne sont pas acceptés le soir.
l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération