BARRIO NORTE

EL GUSTO ARGENTINO

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** *(Hors boisson)* 90€
- **7 Plats** *avec accord mets & alcools* 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* *ou* PLAT* + DESSERT*	24€
ENTREE* + PLAT* + DESSERT*	29€
PLAT SEUL	19€

(*Plat à la carte comprit 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
AMALAYA *Sparkling Brut*	*Argentine*	8€	
PROSSECO *Brut*	*Italie*	8€	
CHAMPAGNE *Blanc de Blancs*	*Reims*	14€	

VINS BLANCS

TORRONTES CLASICO	*2021*	*Argentine*	7€	25€
BOUSQUET BIO Chardonnay Organico	2021	Mendoza	9€	32€
ALTOS LAS HORMIGAS «Blanco» *Chenin Blanc, Semillon*	*2021*	*Mendoza*	8€	28€
M.RICCITELLI *«Sobre Suelos Calcareos» Chardonnay* ♥♥	*2021*	*Mendoza*	12€	42€
OTRONIA Rugientes 45 *Corte de Blancas (Sec & Mineral)*	*2018*	*Patagonie*	14€	49€

VINS ROUGES

« Les 4 Fantastiques »

M.RICCITELLI «Bastardo» *Trousseau*	*2021*	*Mendoza*	13€	46€
ATAMISQUE *Assemblage, Vieilles vignes*	*2018*	*Mendoza*	13€	46€
CASARENA Naoki's *Single Vineyard Marbec* ♥	*2019*	*Mendoza*	15€	53€
A LISA *Malbec (90%), Merlot (10%)* ♥♥	*2021*	*Patagonie*	14€	49€

Les Grands Crus au Verre

Servis au Coravin

TAPIZ Las notas de Jean Claude *«Le petrus Argentin»* *2012* *Mendoza* 25€ / 12cl
Grand Assemblage de Merlot, Cabernet franc & Cabernet Sauvignon

CHEVAL DES ANDES *Malbec* *2017* *Mendoza* 25€ / 12cl

Reserva de la Casa

AMALAYA *Malbec*	*2021*	*Salta*	8€	28€
TRAPICHE «Oak Cask» *Malbec*	*2022*	*Mendoza*	7€	25€
SERBAL *Malbec* ♥	*2021*	*Mendoza*	9€	32€
ANIELLO 006 *Pinot Noir* ♥	*2020*	*Patagonie*	8€	28€
CLOS DE LOS SIETE *Malbec* ♥♥♥	*2019*	*Mendoza*	11€	39€

VIN ROSÉ

FINCA EL ORIGEN *Malbec Rosé*	*2021*	*France*	8€	28€

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

LES COCKTAILS 12€

4cl d'alcool

BASIL SMASH
Gin Citadelle
Basilic frais
Citron vert
sucre

PISCO SOUR
Pisco Alto Del Carmen
Citron vert
Sucre
Blanc d'œuf

CLOVER CLUB
Gin Citadelle
Framboise fraiche
blanc d'oeuf
citron jaune
sucre

RECOLETA BELINI
Vodka Absolut
Créme de peche
framboise fraiche
citron vert
pétillant argentin

WHITE LADY
Gin Citadelle
Triple Sec
Jus de citron jaune
Blanc d'œuf

NEGRONI
Gin Citadelle
Campari
Vertmouth Rouge
bitters

NAKED & FAMOUS
Mezcal
Chartreuse jaune
Apérol
Jus de citron vert

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

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

- Entradas -

TRIO D'EMPANADAS 13,5€
- *Chausson farci à la viande de boeuf Argentin*
- *Chausson farci au Saumon aux herbes*
- *Chausson farci à la truffe & Provolone*

LA PROVOLETA DU CHEF 13€
Fromage provolone doux grillé à la plancha, tomates confites maison & origan

TARTARE 15€
Tartare de thon mariné à l'aneth, burrata & caviar d'oeufs de saumon

SUQUET DE PESCADO * 10€
Soupe aux crevettes, moules, pommes de terre & safran

HUEVO DERRETIDO 15€
Oeuf fondant, bouquet d'asperges vertes, fondue à la Provolone & crumble à la noisette

RABAS 15€
Anneaux d'encornets & sauce «tigre qui pleure»

À PARTAGER OU PAS

JAMON IBERICO DE CAMPO 19€
80g de jambon Ibérique «Pata Negra»

LOMO IBERICO DE BELLOTA 16€
80g de filet de cochon Ibérique «Pata Negra»

CHORIZO IBERICO DE BELLOTA 14€
80g de chorizo Ibérique «Pata Negra»

CECINA DE BUEY 18€
80g Jambon de boeuf, huile d'olive, citron & poivre

QUESO CON TRUFA 16€
80g de Gouda à la truffe noire

GARNITURE AU CHOIX

Supplément garniture 6€

PAPAS *Pommes Charlottes frites*
HUMITA *Purée de maïs*
BATATA *Patate Douce caramélisées, crème épaisse & ciboulette*
ENSALADA *Sucrine, pickles d'oignons rouges & tomates confites maison*

- Principales -

POLLO Y RISOTTO 25€
Suprême de poulet jaune Fermier au Torrontes (Amalaya, Salta) & risotto crémeux de pâtes

CALAMAR 33€
Seiche rôtie à la plancha, mousseline aux petits pois parfumée aux algues, champignons shiitake, asperges & pois gourmands

ASADO DE TIRA BANDERITA 38€
Travers de bœuf marinés à la sauce Chimichurri & cuit au barbecue, écrasé de pommes de terre au beurre noisette & petits légumes

PUCHERO ARGENTINO façon «Ramen» 24€
Linguine, bouillon de viande Argentine, champignons, pois gourmands, oeuf fondant, tomates confites maison, oignons crispy & cecina de buey

CERDITO * 24€
Cuissot de porcelet cuit basse température & rôti, sauce à l'Amarena, patates douces fondantes & champignons

CHIVITO ***(Uniquement le midi)*** 25€
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

Nos viandes Argentines Premium

Toutes nos viandes sont proposées avec une garniture au choix

La conjoncture actuelle nous fait subir une augmentation extraordinaire des coûts d'approvisionnement de viande Argentine. Afin de toujours garantir la meilleure qualité de viande , nous sommes contraints d'augmenter nos tarifs de manière temporaire.

BIFE DE CHORIZO 30€
Le fameux Faux Filet Argentin env. 250g «Corte Mar del Plata»

OJO DE BIFE 41€
La classique noix d'entrecôte Argentine env. 300g

BIFE DE LOMO 41€
Filet de Bœuf Argentin env. 250g, extra tendre & fondant

- Les planches pour 2 -

La maison vous recommande une cuisson saignante

LA PARILLADA (*éventail de nos viandes Argentines Premium*) 70€
Bife de chorizo (env. 150g), Bife de lomo (env. 150g), Ojo de bife (env. 150g)

«BABY BEEF» 82€
Noix d'entrecôte Argentine Premium 2pers (env. 600g)

«LOMO PARA TODOS» 82€
Filet de Bœuf Argentin Premium 2 pers (env. 500g)

Toutes nos planches pour 2 sont garnies de purée de maïs, patates douces & oignons rouges caramélisés

Postres

14€

Tous nos desserts sont fait maison

FONDANT DE CHOCOLATE
Fondant au chocolat, glace vanille de Madagascar & caramel au dulce de leche

LA PROFITEROLE DU CHEF
Chou maison, glace de Dulce de Leche maison, amandes effilées & son véritable chocolat chaud

TARTA DE DULCE DE LECHE Y NUECES
Tartelette au dulce de leche & noix de pécan

CHARLOTTE CON MORAS Y CHOCOLATE NEGRO
Charlotte aux mûres & chocolat noir 70%

TIRAMISU DE PISTACHO *
Boudoir au dulce de leche & mousse aux pistaches

EMPANADAS DE MANZANA Y FRESA
Duo de chaussons farcis aux pommes caramélisées, fraises & mousse aux agrumes

SOPA DE FRESA
Soupe de fraises & poivre long de java, tartare d'ananas & mangues, éclats de meringues

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 11€
Mignardises du Chef !

HELADOS

LA BOULE 5€

Demandez nos parfums !

VINS ROUGES ARGENTINS

VARIETAL- Souples, Légers, Fruités

CASARENA 505 *Malbec*	*2021*	*Mendoza*	35€
AMALAYA *Malbec*	*2021*	*Salta*	39€
TRAPICHE «Oak Cask» *Malbec*	*2022*	*Mendoza*	39€
CECCHIN *Organic Wine, Malbec (Sans sulfite)*	*2019*	*Mendoza*	39€
ANIELLO 006 *Pinot Noir* ♥	*2020*	*Patagonie*	42€
SERBAL *Pinot Noir*	*2021*	*Valle de Uco*	42€
SERBAL *Malbec* ♥	*2021*	*Valle de Uco*	44€
M.RICCITELLI «Hey» *Malbec* ♥	*2021*	*Mendoza*	45€

RESERVA - Structurés, Charnus, Fruits mûrs

CATENA *Malbec*	*2020*	*Mendoza*	49€
CATALPA *Reserve Malbec*	*2020*	*Valle de Uco*	55€
CLOS DE LOS SIETE *Malbec* ♥♥♥	*2019*	*Mendoza*	55€
CASARENA *Reservado Cabernet Sauvignon*	*2020*	*Mendoza*	55€
COLOME *Estate Malbec*	*2021*	*Salta*	58€
RUTINI *Cabernet Malbec* ♥	*2019*	*Mendoza*	62€
ATAMISQUE *Malbec Vieilles Vignes*	*2019*	*Mendoza*	69€
CARMELO PATTI *Malbec* ♥♥♥	*2015*	*Mendoza*	69€

GRAN RESERVA - Puissants & Charpentés

M.RICCITELLI «The Apple» *Bonarda*	*2018*	*Mendoza*	65€
EL ESTECO OLD VINES 1946 *Malbec* ♥	*2019*	*Salta*	65€
DOMAINE NICO «Grand Père» *Pinot Noir* ♥♥	*2020*	*Tupungato*	78€
ATAMISQUE *Assemblage Malbec, Vieilles Vignes*	*2018*	*Mendoza*	78€

VINS CHILIENS & URUGUAYENS

LAPOSTOLLE - Le Petit Clos *Carménère Assemblé*	*2015*	*Apalta, Chili*	82€
LAPOSTOLLE - Clos Apalta ♥♥	*2014*	*Apalta, Chili*	180€

Carménère Assemblé - 71% Carménère, 18% Cabernet Sauvignon, 11% Merlot.

ERRAZURIZ «Max Reserva» *Carménère*	*2017*	*Chili*	55€
VILLARD «Expression» *100% Syrah*	*2017*	*Chili*	58€
PISANO «Rio de los Pajaros» *Tannat, Syrah, Viogner*	*2017*	*Uruguay*	49€

LES GRANDS CRUS ARGENTINS

PATAGONIE

M.RICCITELLI «Bastardo» *Trousseau* ♥♥♥	*2021*	*Patagonie*	79€
OTRONIA «Rugientes 45» *Pinot Noir*	*2019*	*Chubut*	78€
OTRONIA «Block I» *Pinot Noir*	*2018*	*Chubut*	148€
A LISA *Malbec (90%), Merlot (10%)* ♥♥	*2021*	*Rio Negro*	85€
J.ALBERTO *Malbec*	*2020*	*Rio Negro*	115€
NOEMIA *Malbec*	*2016*	*Rio Negro*	180€

MENDOZA

CASARENA Naoki's Vineyard *Malbec* ♥♥♥	*2019*	*Mendoza*	85€
CASARENA Lauren's Vineyard *Cabernet Franc*	*2019*	*Mendoza*	85€
CASARENA Owen's Vineyard *Cabernet Sauvignon*	*2019*	*Mendoza*	85€
LUCA WINE *Old Vine Malbec*	*2019*	*Mendoza*	82€
M.RICCITELLI «Republica del Malbec» *Malbec*	*2018*	*Mendoza*	82€
TRAPICHE - Terroire Series *Malbec de Orellana*	*2014*	*Mendoza*	96€
CATENA ZAPATA- Nicasia *Single Vineyard, Malbec*	*2018*	*Mendoza*	98€
CUVELIER LOS ANDES Grand Vin	*2017*	*Mendoza*	97€

70% Malbec, 10% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah, 5% Petit Verdot
Élevage 100% en barriques de chêne Français pendant 18mois. Un nez complexe et expressif de mûre, relevé par un côté minéral. Sa finale est persistante

TAPIZ - Las Notas de Jean Claude ♥♥♥	*2012*	*Lujàn de Cuyo*	180€

91% Merlot, 3,5% Petit Verdot, 2,5% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc

FELIPE RUTINI *Assemblage*	*2015*	*Valle de Uco*	180€

50% cabernet sauvignon, 30% merlot, 20% malbec
Élevage 24 mois en barriques de chêne français neuves. Arômes expressifs et intenses de fruits mûrs, cerises, fraises & prunes, sur des notes de cacao, tabac, cuir & chocolat noir.
Une belle profondeur et une belle concentration, équilibrées par des tanins *élégants et soyeux.*

CHEVAL DES ANDES *Assemblage*	*2017*	*Mendoza*	180€

MAGNUMS (150cl)

AMALAYA *Malbec*	*2020*	*Salta*	75€
CLOS DE LOS SIETE *Malbec* ♥	*2019*	*Mendoza*	98€
A LISA *Malbec* ♥♥♥	*2021*	*Rio Negro*	144€
CASARENA Naoki's Vineyard *Malbec*	*2019*	*Mendoza*	180€
LAPOSTOLLE - Clos Apalta ♥♥	*2014*	*Apalta, Chili*	298€

Carménère Assemblé - 71% Carménère, 18% Cabernet Sauvignon, 11% Merlot.

CHAMPAGNES & ESPUMANTES

SELOSSE PAJON «Sacre Blanc» *Blanc de Blancs, Grand Cru Avize*		*France*	70€
FIOL *Prosseco*		*Italie*	39€

VINS ROSES

FINCA EL ORIGEN *Malbec Rosé* ♥	*2021*	*Mendoza*	35€
CÔTES DE PROVENCE *AOC Rosé*	*2022*	*France*	38€

VINS BLANCS

Nos Torrontes de SALTA

ETCHART *Torrontes*	*2021*	*Salta*	32€
AMALAYA *Torrontes Riesling*	*2022*	*Salta*	35€
EL ESTECO DON DAVID *Torrontes* ♥	*2020*	*Salta*	44€

Nos Chardonnay de Mendoza

BOUSQUET BIO *Chardonnay*	*2021*	*Mendoza*	35€
M.RICCITELLI *«Sobre Suelos Calcareos» Chardonnay* ♥♥♥	*2021*	*Mendoza*	68€

Autres Cépages de Mendoza

ALTOS LAS HORMIGAS «Blanco» *Chenin Blanc, Semillon* ♥	*2021*	*Mendoza*	39€
RUTINI *Gewurztraminer (très fruité)*	*2020*	*Mendoza*	58€

Notre séléction de Patagonie

OTRONIA RUGIENTE 45 *Corte de Blancas* ♥ *Gewurztraminer, Chardonnay, Pinot Gris*	*2018*	*Patagonia Extrema*	78€
OTRONIA BLOCK 3&4 *Chardonnay*	*2018*	*Patagonia Extrema*	96€
M.RICCITELLI *«Old Vines from Patagonia» 100% Chenin Blanc* ♥	*2020*	*Patagonie*	79€
M.RICCITELLI *«Old Vines from Patagonia» 100% Semillon* ♥	*2021*	*Patagonie*	79€

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

el Pasador de oro

DÉGUSTATION

3 x 2cl 19€

EL PASADOR DE ORO - XO 11€
Le rhum XO du Guatemala
Onctuosité, équilibre & élégance

EL PASADOR DE ORO - GRAN RESERVA 13€
Le rhum d'exception du Guatemala
Equilibre, puissance & rondeur

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 10€
Finition grain fin
La signature du style Bellevoye
Equilibre, églégance, rondeur
& compléxité aromatique

BELLEVOYE BLANC 12€
Finition Sauternes
Le whisky de France affiné en
fut de Sauternes
Charmeur, généreux, suave et frais

BELLEVOYE VIOLET 12€
Finiton Prune
Bouche charnue et juteuse,
affiné en fût de prune IGP

BELLEVOYE ROUGE 12€
Finition Grand Cru
Le whisky de france affiné en fut
de Saint Emillion
Equilibre, élégance, fruit et longueur

BELLEVOYE NOIR 13€
Edition Tourbé
Complexité, volume et équilibre
Production très faible permettant une
selection barrique des meilleurs whisky

BELLEVOYE VERT 12€
Finition Calvados
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