



CARNET DE VOYAGE

LA GARE
LES VOYAGES DE GASTON ACURIO

AU DEPART... TAPAS DU MONDE



LES CROQUETTES 8€

Jambon ibérique

TOSTADA ESCALIBADA 14€

Toast d'aubergine, poivrons rouges rôtis, ventrèche de thon, sauce romesco

PAN CON TOMATE 4€

Pain frotté à la tomate, huile d'olive bio

TORTILLA DE LA CASA 8€

Omelette aux pommes de terre et aux oignons

TOSTADA 100% BELLOTA 18€

Toast de jamon Bellota de Salamanca

PULPO A LA GALLEGA 18€

Poulpe cuit, pommes de terre, huile d'olive bio, paprika

BURRATA 16€

Burrata d'Italie, tomates cerises, roquette, asperges vertes, pesto au basilic, huile d'olive bio

EMPANADAS 6€

Au poulet, servis par 2

LIMA SALAD 14€

Quinoa rouge et blanc, fèves, tomates cerises, marmelade de rocoto, queso fresco

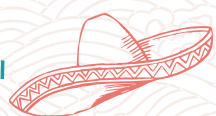
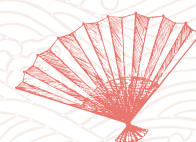
¡Olé!

MINI-CHEESEBURGER 14€

Boeuf Charolais, servis par 2

GAMBAS AL AJILLO 14€

Gambas sautées à l'ail



CRISPY TACOS

Tortillas de maïs frites, comme les tostadas au Mexique

SERVIS PAR 2

AGNEAU 11€

Gigot d'agneau rôti, radis rouge, coriandre

POULET 11€

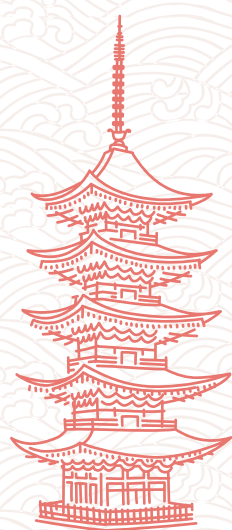
Poulet rôti, queso fresco, avocat, sauce rouge

PORC 11€

Poitrine de porc fermier, queso fresco, radis rouge, sauce verte

CAMARONES 12€

Crevette, avocat, queso fresco, sauce chipotle



DIM-SUM

Bouchées chinoises à la vapeur, préparées maison tous les jours

SERVIS PAR 3

VERT 8€

Crevettes, coriandre

SHU MAI 10€

Porc, gambas, shitake

POULET 8€

Poulet, gingembre, légumes, paprika fumé, chimichurri

BOEUF 8€

Joue de bœuf mijotée, sauce huitre, piment

SUSHI & MAKI

SERVIS PAR 2

SERVIS PAR 6

CLASSIC 7€

Saumon

LIMENO 7€

Poisson blanc, coriandre, sauce cebichera

NISSEI 7€

Thon, sauce aji amarillo

EBI 7€

Gambas, sauce citron au wasabi

TUNA ROLL 13€

Tartare de thon, gingembre, ciboulette, avocat

CEVICHIN ROLL 12€

Poisson blanc, calamar frit, avocat, sauce cebichera

GAMBAS ROLL 12€

Tartare de gambas, avocat, manioc frit, crème d'aji charapita

日本

CEVICHE



TIRADITO

CLASICO 16€

Poisson blanc mariné au citron vert, maïs choclo, cancha, patate douce

NIKKEI 15€

Poisson bleu, avocat, nori, sésame, sauce ponzu

BACHICHE 14€

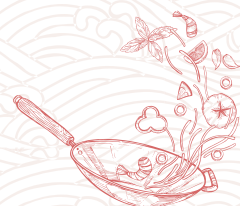
Poisson blanc, parmesan, leche de tigre à l'aji amarillo fumé

PONZU 13€

Thon, daïkon, concombre, rocoto, sauce ponzu

CORRESPONDANCE...

WOK ASIATIQUE



LINGUINE POULET 24€

Sautées au poulet, tomate, oignon rouge, coriandre, sauce soja

LOMO SALTADO 32€

Filet de boeuf Charolais sauté, tomate, piments, pommes de terre, riz blanc, coriandre, sauce lomito

CHAUFA FRUITS DE MER 25€

Riz sauté au wok, gambas, calamars, poisson, brocolis, poivrons rouges, légumes marinés



RETOUR DE LA PÊCHE

BROCHETTE DE POISSON 22€

Mais choclo, rocoto aioli

CABILLAUD DE LIGNE 26€

Légumes grillés de saison, sauce verte

POISSON ENTIER DU JOUR

PRIX SELON ARRIVAGE

Cuit dans une feuille de bananier, manioc frit, criolla d'avocat, radis



Tous nos poissons sont pêchés par Alain en Bretagne !

PARRILLA ARGENTINE

Toutes nos viandes de boeuf viennent de Bourgogne.

Nos viandes, volailles et poissons sont cuits au charbon de bois !

BROCHETTES DE POULET 18€

Mais choclo, sauce tari

HAMPE DE BOEUF 23€

FAUX-FILET 36€

Maturé 20 jours

NOTRE CÔTE DE BOEUF 120€

1,2kg, charolaise maturée 45 jours

SIDES

POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES 4€

Sauce tari

PATATE DOUCE 4€

Rôtie au charbon, crème aux herbes

SALADE MIXTE 4€

Brocolis romanesco, carotte, radis

MAÏS CHOCLO 4€

Confit au beurre du Val-de-Loire

PURÉE DE POMMES DE TERRE 4€

Faite maison

RÔTISSERIE FRANÇAISE

Parfait à partager !

ÉPAULE D'AGNEAU DE L'AVEYRON 85€

Jus de romarin, purée de pommes de terre, salade mixte

POULET FERMIER DU PÉRIGORD - ENTIER 55€

Mariné aux épices du monde, rôti au charbon de bois, accompagné de pommes de terre rissolées et salade mixte



GRILL AMÉRICAIN

BUFFALO WINGS 14€

Ailes de poulet fermier grillées au charbon de bois, céleri, sauce roquefort

BIG CHEESEBURGER 19€

Boeuf Charolais, pickels, cheddar, poitrine de porc fumée, pain brioché de Frédéric Lalos MOF

RIBS HALF 18€ ou FULL 34€

Travers de porc fermier, coleslaw, sauce barbecue



TERMINUS : LES DESSERTS

PAIN PERDU 9€

Glace douce de leche

GLACES MAISON 9€

Chocolat péruvien, vanille de Madagascar, dulce de leche

TARTA DE QUESO 9€

Gâteau au fromage frais

MOUSSE AU CHOCOLAT 11€

Cacao péruvien, quinoa soufflé

SORBET MAISON 9€

Selon la saison

FRAISES 11€

Yaourt, poivre rose

TIRAMISU 9€

Crème légère au mascarpone

SUNDAE CARAMEL 9€

Glace au lait normand, sauce toffee

FRUITS DE SAISON 18€

Servis sur glace, parfait à partager

