



MENU DU MIDI

UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI DE 11H30 À 14H30

BIENVENUE A “LA CANTINA LATINA”

POUR NOS DEBUTS, NOUS AVONS OPTÉ POUR UNE CONTINUITÉ AVEC LE MENU DU CAFÉ-RESTAURANT LE CENTRAL, BIEN QUE LES RECETTES AIENT POUR LA PLUPART ÉTÉ REVISITÉE. DÉCOUVREZ ÉGALEMENT NOS SPÉCIALITÉS DU SOIR À PRIX DOUX, COMME TRADITIONNELLEMENT DANS LES CANTINAS.

PÂTES & CLASSIQUES EUROPÉENS



PENNE CARBO 16

LARDONS, BACON CROUSTILLANT, CRÈME ENTIÈRE



LINGUINE TOMATE / BURRATA 18

SAN MARZANO DOP, BURRATA DES POUILLES, BASILIC FRAIS ET HUILE D'OLIVE



ROASTBEEF MAISON 24

SERVI AVEC FRITES ET SAUCE TARTARE.



ENTRECÔTE PARISIENNE (CH) 25

BEURRE CAFÉ DE PARIS OU SAUCE CHIMICHURRI AU CHOIX. FRITES OU RIZ. EXTRA +3.

SALADES



CHÈVRE CHAUD (VÉGÉ) 19

BATAVIA, TOMATES SÉCHÉES, FROMAGE DE CHÈVRE NAPPÉ DE MIEL ET MARMELADE DE TOMATES SUR TOASTS, NOIX, VINAIGRETTE BALSAMIQUE AU MIEL.



“SOLTERITO DE QUINOA” 19

QUINOA, AVOCAT, MAÏS, OIGNONS, TOMATES CHERRY, POMMES DE TERRE GRENAILLES, PERSIL, JUS DE CITRON VERT, FETA, MAYONNAISE D'OLIVE NOIRE.



LA “CAESAR” 23

LAITUE ROMAINE, POITRINE DE POULET SUISSE MARINÉE ET PANÉE, GRANA PADANO, CROÛTONS À L'AIL, SAUCE CAESAR MAISON.



GAMBAS ET MANGO 25

BATAVIA, GAMBAS DÉCORTIQUÉES, MANGUE, AVOCAT, TOMATES CERISES, OIGNONS FRITS, SAUCE MANGUE MAISON. ANCIENNEMENT LA SALADE « GAMNAM STYLE » (SAVEURS TROPICALES INSPIRÉES DE LA CÔTE PACIFIQUE LATINO.)

PLATS SUISSES

POITRINE DE POULET SUISSE SAUCE CHAMPIGNONS MAISON AU VIN BLANC 25

SERVIE AVEC FRITES OU RIZ ET SALADE.

CORDON BLEU MAISON 29

CORDON BLEU DE POULET SUISSE, JAMBON DE CAMPAGNE ET FONTAL AOC, PANURE
MAISON. SERVI AVEC FRITES. SAUCE CARBO + 5.
(UN PLAT CULTE DES CANTINES SUISSES, PRÉPARÉ ICI DANS LES RÈGLES DE L'ART.)

TARTARE DE BŒUF CH

AVEC TOASTS UNIQUEMENT – 130 G : 24 | 180 G : 29

AVEC FRITES OU SALADE – 130 G : 29 | 180 G : 34

EXTRA FRITES, SALADE, TOASTS : +3.

(UN GRAND CLASSIQUE DES TABLES SUISSES ET FRANÇAISES, PRÉPARÉ MINUTE.)

NOS CLASSIQUES MEXICAINS ET PÉRUVIENS

TACOS DE BISTEC (3) 17

TORTILLAS 12 CM GARNIES DE BŒUF MARINÉ ET SAISI À LA PLANCHA, FROMAGE GRATINÉ,
OIGNONS, CORIANDRE, SALSA VERDE OU ROJA MAISON. **SANS GLUTEN.**

TACOS DE PASTOR (3) 19

TORTILLAS 12 CM GARNIES DE PORC MARINÉ ET GRILLÉ À LA PLANCHA, OIGNONS BLANCS,
CORIANDRE, SAUCE ANANAS GRILLÉ/CHILE DE ARBOL. **SANS GLUTEN.**

BURRITO RIB-EYE 25

TORTILLA DE BLÉ 30 CM GARNIE D'ENTRECÔTE GRILLÉE À LA PLANCHA (200 GR.),
GUACAMOLE DU JOUR, FINE COUCHE D'HARICOTS ROUGES ET CHEDDAR EN OPTION.
SAUCE AU CHOIX : SALSA ROJA, CRÈME ACIDULÉE CHIPOTLE OU NATURE.

CEVICHE 27

DÉS DE BAR MARINÉS DANS UN LECHE DE TIGRE (JUS DE CITRON, PIMENT, HERBES). PATATE
DOUCE CARAMÉLISÉE, MAÏS BLANC ET GRILLÉ, OIGNONS ROUGES, BANANE FRITE. SERVI
FROID.

LOMO SALTADO 29

LAMELLES D'ENTRECÔTE DE BŒUF SAUTÉES AU WOK AVEC OIGNONS ROUGES, POIVRONS,
TOMATES CERISES, CORIANDRE ET SAUCE DU CHEF PÉRUVIEN. SERVI AVEC RIZ ET FRITES.

SPÉCIALITÉS AMÉRICAINES

BURGER CHEESE & BACON 25

PAIN BUN, BURGER 100 % BŒUF (150 GR.), FROMAGE FONTAL AOC, SAUCE MAISON,
OIGNONS CARAMÉLISÉS, TOMATE, SALADE. SERVI AVEC FRITES OU FRITES DE PATATES
DOUCES ET SALADE VERTE EN ACCOMPAGNEMENT. DISPONIBLE SANS BACON, SANS
FROMAGE OU SANS SALADE VERTE.

RIBS DE PORC (350 G) 29

CUISSON BASE TEMPÉRATURE AVEC UNE SAUCE À BASE DE BIÈRE ET D'INGRÉDIENTS SECRETS
DE NOTRE CHEF MEXICAIN. SERVIS AVEC RIZ OU FRITES.
(UN INCONTOURNABLE DU BARBECUE NORD-AMÉRICAIN)