

**DA  
ME**

**RESTAURANT**

NOTRE CARTE EST SIGNÉE PAR  
LE CHEF OTHONIEL ALVAREZ CASTANEDA.

TOUS NOS PLATS SONT FAIT MAISON.  
NOUS TRAVAILLONS AVEC DES PRODUCTEURS LOCAUX  
POUR PRIVILIGIER LE CIRCUIT-COURT.

OUR MENU IS SIGNED BY  
CHEF OTHONIEL ALVAREZ CASTANEDA.

ALL OUR DISHES ARE HOMEMADE.  
WE ARE WORKING WITH LOCALS SUPPLIERS.

# PARA PICAR

## PARA PICAR

<b>AVOCAT</b> (Ve, Gf)	10 €
HERBES, FLEURS FRAÎCHES & TUILES DE MAÏS <i>AVOCADO, FRESH HERBS, FLOWERS &amp; CORN CHIPS</i>	
<b>QUESADILLAS</b> (V)	15 €
TORTILLAS DE BLÉ, MOZZARELLA & CRÉMEUX AVOCAT <i>WHEAT TORTILLAS, MOZZARELLA CHEESE, &amp; AVOCAT CREAM</i>	

# ENTRÉES

## STARTERS

<b>SALADE DAME</b> (v,Gf) TOTOPOS, AVOCAT, POMMES, COTIJA, & VINAIGRETTE À L'ACHIOTE <i>GREEN SALAD, TOTOPOS, AVOCADO, COTIJA CHEESE &amp; ACHIOTE VINAIGRETTE</i>	12 €
<b>ESQUITES</b> (v) TEMPURA DE MAÏS, MAYO MAGIQUE & FROMAGE COTIJA <i>CORN TEMPURA, MAGIC MAYO &amp; COTIJA CHEESE</i>	14 €
<b>CHOU-FLEUR</b> (ve, gf) SAUCE CACAHUÈTE & SALSA MACHA <i>CAULIFLOWER, PEANUT SAUCE &amp; SALSA MACHA</i>	14 €
<b>TATAKI DE CANARD</b> (gf) ANETH, OEUFS DE TRUITE & SAUCE SOJA NOISETTES <i>DUCK TATAKI, DILL, TROUT EGGS &amp; SOYA-HAZELNUT DRESSING</i>	16 €
<b>TOSTADA DE THON ROUGE</b> (gf) MAYO CHIPOTLE & POIREAUX FRITS <i>RED TUNA TOSTADA, CHIPOTLE MAYO &amp; FRIED LEEKS</i>	
PAR 1	12 €
PAR 2	19 €
<b>TOSTADA DE DAURADE</b> (gf) YAOURT GREC, PIMENT JALAPEÑO & CITRON VERT <i>SEABREAM TOSTADA, GREEK YOGURT, JALAPEÑO CHILI &amp; LIME</i>	
PAR 1	12 €
PAR 2	19 €

# PLATS

## MAIN COURSES

<b>CALDO</b> (Gf) PALOURDES, GAMBAS, CABILLAUD, BISQUE DE GAMBAS & GUAJILLO <i>CLAMS, KING PRAWNS, COD FISH KING PRAWNS BROTH &amp; GUAJILLO CHILLI</i>	26 €
<b>MOLE VERDE</b> (Ve,Gf) BROCCOLINIS, PLEUROTTE, SHIITAKES, GRANOLA SALÉ & TORTILLAS DE MAÏS <i>GREEN MOLE, BROCCOLINIS, OYSTER MUSHROOMS, SHIITAKES, SALTED GRANOLA &amp; CORN TORTILLAS</i>	24 €
<b>TACOS DE POULET</b> (Gf) EN ADOBO DE CHIPOTLE, CRÈME AVOCAT, CITRON VERT & TORTILLAS DE MAÏS <i>CHICKEN TACOS, AVOCADO CREAM LIME &amp; CORN TORTILLAS</i>	25 €
<b>BAR EN PAPILLOTE</b> (Gf) FEUILLE DE BANANIER, BERGAMOTE, SAUCE BEURRE & MISO BLANC <i>SEA BASS, BERGAMOT, BUTTER &amp; MISO DRESSING</i>	29 €
<b>FAUX FILET</b> (POUR 2 PERSONNES) (Gf) MOLE, CHOU PAK CHOÏ & VINAIGRETTE KIMCHI <i>SIRLOIN STEAK, MOLE, PAKCHOI CABBAGE &amp; KIMCHI DRESSING</i>	62 €

# DESSERTS

## DESSERTS

<b>ASSIETTE DE FROMAGES &amp; CHAMOY</b> <i>CHEESE PLATTER &amp; CHAMOY</i>	12 €
<b>CORONEL</b> SORBET CITRON VERT - JALAPEÑO & TEQUILA <i>CORONEL, LIME - JALAPENO SORBET &amp; TEQUILA</i>	12 €
<b>GANACHE CHOCOLAT (v, gf)</b> MOLE & CRÉMEUX CAFÉ <i>CHOCOLATE GANACHE, MOLE &amp; COFFEE CREAM</i>	11 €
<b>CAMOTE (v, gf)</b> GLACE AU CAMOTE ORANGE, TEPACHE & GRAINES DE COURGE CARAMÉLISÉES <i>ORANGE CAMOTE ICE-CREAM, TEPACHE, &amp; CARAMELIZED PUMPKIN SEEDS</i>	11 €
<b>ALMENDRA (v)</b> BISCUIT AUX AMANDES, GLACE ORANGE & TOMATE <i>ALMOND BISCUIT, ORANGE &amp; TOMATO ICE-CREAM,</i>	12 €
<b>BUÑUELOS (v)</b> DULCE DE LECHE AU CACAO & GLACE AU CROISSANT <i>TRADITIONAL MEXICAN FRITTER, COCOA DULCE DE LECHE &amp; CROISSANT ICE-CREAM</i>	12 €

# DIGESTIFS 5CL

*DIGESTIVES*

TEQUILA CALLE 23 BLANCO	17 €
TEQUILA FORTALEZA BLANCO	27 €
TEQUILA FORTALEZA REPOSADO	30 €
MEZCAL MADRE ESPADIN	18 €
MEZCAL LALOCURA TOBASICHE	45 €
COGNAC PIERRE FERRAND 1840	21 €
COGNAC MARTELL CORDON BLEU	55 €
CALVADOS CHRISTIAN DROUIN	16 €
CAPOVILLA GRAPPA DI BAROLO	30 €
LIMONCELLO MAMMA MIA !	12 €

La consommation d'alcool est dangereuse pour la santé. A consommer avec modération.  
Alcohol abuse is dangerous, consume in moderation.

Nos prix sont en euro, ils incluent les taxes et le service.

Origine de nos viandes : France et Espagne.

Nous tenons à disposition un menu des allergènes.

Les règlements par chèques ne sont pas acceptés.

Prices are in euro, taxes & service are included. Our meat is from France and Spain.

We have the allergens book at your disposal. Payment by checks are not accepted.