

**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

AVOCAT (Ve, Gf)	10 €
HERBES, FLEURS FRAÎCHES & TUILES DE MAÏS <i>AVOCADO, FRESH HERBS, FLOWERS & CORN CHIPS</i>	
QUESADILLAS (V)	15 €
TORTILLAS DE BLÉ, MOZZARELLA & CRÉMEUX AVOCAT <i>WHEAT TORTILLAS, MOZZARELLA CHEESE, & AVOCAT CREAM</i>	
HUÎTRES (Gf)	
MÛRE, YUZUKOSHO & GUAJILLO <i>OYSTERS, BLACKBERRIE, YUZUKOSHO, GUAJILLO OIL</i>	
PAR 3	15 €
PAR 6	28 €

ENTRÉES

STARTERS

SALADE DAME (v,Gf)	12 €
TOTOPOS, AVOCAT, POMMES, COTIJA, & VINAIGRETTE À L'ACHIOTE <i>GREEN SALAD, TOTOPOS, AVOCADO, COTIJA CHEESE & ACHIOTE VINAIGRETTE</i>	
ESQUITES (v)	14 €
TEMPURA DE MAÏS, MAYO MAGIQUE & FROMAGE COTIJA <i>CORN TEMPURA, MAGIC MAYO & COTIJA CHEESE</i>	
CHOU-FLEUR (ve, gf)	14 €
SAUCE CACAHUÈTE & SALSA MACHA <i>CAULIFLOWER, PEANUT SAUCE & SALSA MACHA</i>	
TATAKI DE CANARD (gf)	16 €
ANETH, OEUFS DE TRUITE & SAUCE SOJA NOISETTES <i>DUCK TATAKI, DILL, TROUT EGGS & SOYA-HAZELNUT DRESSING</i>	
TOSTADA DE THON ROUGE (gf)	
MAYO CHIPOTLE & POIREAUX FRITS <i>RED TUNA TOSTADA, CHIPOTLE MAYO & FRIED LEEKS</i>	
PAR 1	11 €
PAR 2	19 €
TOSTADA DE DAURADE (gf)	
YAOURT GREC, PIMENT JALAPEÑO & CITRON VERT <i>SEABREAM TOSTADA, GREEK YOGURT, JALAPEÑO CHILI & LIME</i>	
PAR 1	11 €
PAR 2	19 €

PLATS

MAIN COURSES

CALDO (Gf) PALOURDES, GAMBAS, CABILLAUD, BISQUE DE GAMBAS & GUAJILLO <i>CLAMS, KING PRAWNS, COD FISH KING PRAWNS BROTH & GUAJILLO CHILLI</i>	27 €
MOLE NOIR (Ve,Gf) SALSIFIS, PANAIS, SHIITAKE, GRANOLA SALÉ & TORTILLAS DE MAÏS <i>BLACK MOLE, SALSIFY, PARSNIP, SHIITAKES, SALTED GRANOLA & CORN TORTILLAS</i>	24 €
TACOS DE POULET (Gf) EN ADOBO DE CHIPOTLE, CRÈME AVOCAT, CITRON VERT & TORTILLAS DE MAÏS <i>CHICKEN TACOS, AVOCADO CREAM LIME & CORN TORTILLAS</i>	24 €
BAR EN PAPILLOTE (Gf) FEUILLE DE BANANIER, BERGAMOTE, SAUCE BEURRE & MISO BLANC <i>SEA BASS, BERGAMOT, BUTTER & MISO DRESSING</i>	26 €
FAUX FILET (POUR 2 PERSONNES) (Gf) MOLE, CHOU PAK CHOÏ & VINAIGRETTE KIMCHI <i>SIRLOIN STEAK, MOLE, PAKCHOI CABBAGE & KIMCHI DRESSING</i>	62 €

DESSERTS

DESSERTS

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