



L'HATITUDE

MENU

*Une planche, deux cultures, mille saveurs à partager.
Couple Franco - Colombien, Anthony et Alejandra
vous invitent à voyager à travers leur histoire...*



BIENVENIDOS

À TRAVERS LEURS PLANCHES DE TAPAS, ANTHONY ET ALEJANDRA VOUS INVITENT MIDI ET SOIR À DÉCOUVRIR LEUR HISTOIRE, STREET FOOD SUD-AMÉRICAINE ET RAFFINEMENT FRANÇAIS RÉUNIS EN UN SEUL INSTANT DE PARTAGE.

DÉGUSTEZ, SAVOUREZ ET VOYAGEZ !





TAPAS

Découvrez notre planche à partager sur l'ardoise du moment

L'HATITUDE (2 PERSONNES / 2 PEOPLE)

37.00 €

Planche Signature, création autour de produits fins.

Beignets de manioc à la mimolette, empanadas au maquereau & fenouil, empanadas aux sardines & aubergines confites, patacones à la mousse de saumon & tamarin, arepas au poulet truffé, tacos au chorizo, nachos au poulet façon péruvienne, guacamole à la truffe,

Creation of a team blending South American and French cultures around refined products

LA GOURMANDE (2 PERSONNES / 2 PEOPLE)

33.00€

Produits typiques d'Amérique Latine

Beignets de manioc à la mimolette, boliños aux petits pois & parmesan, empanadas argentines à la tomate & chèvre frais, tacos al pastor, arepas aji de gallina & sauce criolla, patacones au guacamole, nachos traditionnels au bœuf.

South American tapas with classic recipes

TOUTES NOS TAPAS SONT FAITES MAISON !

ALL OUR TAPAS ARE HOMEMADE



TAPAS

À partager

LA FUSION (2 PERSONNES / 2 PEOPLE)

31.00 €

Fusion entre l'Amérique Latine et la France

Beignets de manioc à la mimolette, boliñhos aux petits pois & au parmesan, tacos à l'aubergine façon péruvienne, empanadas argentines à la rillettes du Mans, nachos aux poivrons, patacones au chèvre & tamarin, guacamole & chicharrón, cromesquis boeuf manioc.

A sharing board inspired by Latin American and French cuisine

LA VÉGÉ (2 PERSONNES / 2 PEOPLE)

31.00€

Option végétane disponible sur réservation 24 h à l'avance

Beignets de manioc à la mimolette, boliñhos aux petits pois & parmesan, empanadas à la tomate & chèvre frais, patacones au guacamole, nachos à l'aubergine façon péruvienne, tacos aux poivrons façon péruvienne, guacamole truffé et totopos, patacones chèvre tamarin.

Vegetarian tapas selection available. Vegan option available with 24 hours' notice

TOUTES NOS TAPAS SONT FAITES MAISON !

ALL OUR TAPAS ARE HOMEMADE



POUR LES GOURMANDS !

...

GUACAMOLE & CHICHARRÓN

Mélange gourmand à partager entre le guacamole et la poitrine de porc façon Sud Américaine..... **9,00 €**

- Guacamole à l'unité..... **4,50 €**
- Chicharron à l'unité..... **4,50 €**

NACHOS TRADITIONNEL

Au poulet façon péruvienne, cheddar et crudités..... **9,00 €**

PATACONES MOUSSE DE SAUMON (4 PIÈCES)

Méli-mélo entre la banane plantain salée, la mousse de saumon et le tamarin (fruit acidulé Sud Américain)..... **8,00 €**

EMPANADA ARGENTINE À L'UNITÉ

Empanadas de la planche gourmande ou fusion..... **2,00 €**

EMPANADA COLOMBIENNE

Empanadas de la planche sophistiquée **2,20 €**

AREPAS À L'UNITÉ

Arepas présentes sur les trois planches..... **2,00 €**

BOLINHOS À L'UNITÉ

Beignet Brésilien au maïs, aux petit-pois et au parmesan..... **2,00 €**

BEIGNET DE MANIOC À L'UNITÉ

Notre création Franco-Sud-Américaine..... **1,50 €**

TOUTES NOS TAPAS SONT FAITES MAISON !

ALL OUR TAPAS ARE HOMEMADE

BOISSONS

COCKTAILS



20 CL

CHILCANO

10,00€

Pisco, Ginger Beer, Crème de cerise, Agave

CARIÑO

9,50€

Cachaça, Passion, Myrtille, Basilic

DICHA

9,50€

Rhum, Abricot, Melon, Basilic

AGAVITA

9,50€

Tequila, Goyave, Myrtille, Hibiscus

AMORCITO

8,50€

*Vin rosé, Pêche, Hibiscus, Limonade,
Genièvre*

SOLERA

8,50€

Vin blanc, Ananas, Rose, limonade, Genièvre

MOCKTAILS 6€50



COLIBRI

Goyave, Passion, Hibiscus

ROSA MIA

Ananas, Myrtille, Sureau



BOISSONS

BIÈRES / BEERS

BIÈRES BOUTEILLES / BOTTLED BEERS 33CL

AUSTRAL CALAFATE	<i>Bière de Patagonie parfumée à la baie de Calafate / 5°</i>	7,00€
QUILMES	<i>Blonde Argentine aux reflets dorés, légère et rafraichissante / 4,5°</i>	6,50€
POLAR	<i>Bière blanche Vénézuelienne légèrement acidulée. 4,5°</i>	6,50€

BIÈRES PRESSIONS / DRAFT BEERS	25CL	33CL	50CL
BIÈRE PRESSION DU MOMENT	5,50€	6,50€	9€

BIÈRE BOUTEILLE DU MOMENT	33CL
	6,50€

SPIRITUEUX 4 CL

RHUM VIEJO DE CALDAS	<i>8 ans / 15 ans</i>	8,00€ / 10€
RHUM BOTRAN OU MEDELLIN	<i>8 ans / 12 ans</i>	8,00€ / 9,00€
CARUPANO OU SANTA FE	<i>6 ans / 12 ans</i>	8,00€ / 9,00€
RHUM MILLONARIO	<i>15 ans / XO</i>	10 € / 13,00€

DIGESTIFS

AGUARDIENTE BLEU	4 CL
	8€
PONCHE CREMA	8€

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DEVAUX GRANDE RESERVE (Bouteille)	70€
--	------------



BOISSONS



VINS BLANCS

MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE CUVÉE 1670, 2024

Minéral, floral, notes de tilleul

BOUTEILLE

28.00€

VERRE

6.00€

CHARDONNAY CAVANZA, 2024 (CHILI)

Fruits blancs, notes tropicales, rond et gourmand

31.00€

6.50€

CÔTES DE GESCOGNE, UBY 2025

Moelleux, fleurs blanches, agrumes confits

35.00€

7.00€

VINS ROSÉS

CHINON ROSÉ, MARIE JUSTINE, 2024

Rosé de caractère aux notes épicées

33.00€

7.00€

VINS ROUGES

VILLA POUS, CARRIGNAN VIEILLES VIGNES 2025

Fruits noirs, épicé, laurier

27.00€

6.00€

VALENÇAY, LES CAILLOUX DE LA MOTTE 2023

Minéral et fruité.

30.00€

6.50€

LA SOULANE, COTES DU ROUSSILLON 2024

Garrigue, puissant, équilibré

33.00€

7.00€

PIEDRA NEGRA, MALBEC, 2025 (ARGENTINE)

Intense, fruité, élégant

37.00€

CAMENÈRE "MAR Y LUZ", 2023 (CHILI)

Fruité, doux, poivre blanc

39.00€

TANNAT, DOMAINE PISANO FAMILY, 2024 (URUGUAY)

Structuré, noir, épicé

44.00€

NOTRE PREMIER CRU "CARTAGENA", 2023 CHILI

Pinot Noir, fraise, cerise, cannelle

60,00€

NOTRE PREMIER CRU "EL ENEMIGO", 2023 (ARGENTINE)

5 cépages aux arômes fruits noirs et notes de chocolat

75.00€

BOISSONS

THES INFUSES ET JUS 5.50€

HOMBUCHA PASSION	<i>Thé noir gazéifié Passion-Framboise</i>	33 CL
HOMBUCHA CITRON	<i>Thé noir gazéifié Citron - Gingembre</i>	33 CL

SODAS / SOFT DRINKS

5.00€

BREIZH COLA	33 CL
BREIZH COLA ZÉRO	33 CL
JUS DE FRUIT DU MOMENT	25 CL
PERRIER OU PERRIER TRANCHE	33 CL

AUTRES BOISSONS / OTHER DRINKS

BOUTEILLE D'EAU / WATER BOTTLE	
EVIAN	6,00€
SAN PELLEGRINO	6,00€
CHOCOLAT CHAUD / HOT CHOCOLATE	3,70€
THÉ / TEA	3,50€
*CAFÉ / COFFEE	1,90€
*CAFÉ CRÈME / COFFEE CREAM	2,10€
*DOUBLE EXPRESO/DOUBLE ESPRESSO	3,40€



* DÉCOUVREZ LE CAFÉ "JUAN VALDEZ VOLCÁN", UN PRODUIT
REPRÉSENTANT L'EXCELLENCE DU CAFÉ COLOMBIEN ET RECONNU
MONDIALEMENT POUR SA QUALITÉ EXCEPTIONNELLE



PLANCHE SUCRÉE

*Une planche gourmande aux douceurs d'Amérique du Sud,
invitation au voyage entre traditions, saveurs exotiques et
plaisirs sucrés à partager.*

1 pers : 10€ - 2pers : 18€ - 4 pers : 34€

TRES LECHES VANILLE - CASSIS

Dessert traditionnel de Colombie imbibée de trois laits, accompagné de fruits exotiques et de copeaux de chocolat.

DOUCEUR DES TROPIQUES

Tartelette rhubarbe & goyave, accompagnée de fruits exotiques et d'un siphon au chocolat blanc.

GOURMANDISE CHOCOLATÉE & DULCE DE LECHE

Jeu de textures entre le croquant du chocolat noir, le dulce de leche et siphon chocolat noir.

PANNA COTTA COCO & PANELA

Parfumée à la noix de coco et à la panela, sucre de canne colombien aux délicates notes caramélisées.

CLAFOUTIS FRAISE & GUANÁBANA

Dessert traditionnel français revisité, associant la douceur de la fraise aux notes exotiques de la guanábana.

TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON !

ALL OUR DESSERTS ARE HOMEMADE!

MUCHAS GRACIAS !

MERCI D'AVOIR PARTAGÉ CE MOMENT AVEC NOUS !

*NOUS ESPÉRONS VOUS AVOIR FAIT VOYAGER, LE
TEMPS D'UNE PLANCHE, ENTRE LA FRANCE ET
L'AMÉRIQUE LATINE, ET ÉVEILLÉ QUELQUE CHOSE
EN VOUS.*

*SI CETTE EXPÉRIENCE VOUS A TOUCHÉ, UN AVIS EN
LIGNE NOUS IRAIT DROIT AU CŒUR.
À TRÈS BIENTÔT, POUR DE NOUVELLES SAVEURS À
PARTAGER.*

