



BIENVENIDOS !

L'HATITUDE VOUS INVITE MIDI ET SOIR À DÉCOUVRIR SES PLANCHES
DE TAPAS INSPIRÉES DE LA STREET FOOD SUD-AMÉRICaine ET
SUBLIMÉES PAR LE RAFFINEMENT FRANÇAIS

UN MÉLANGE DE SAVEURS AUDACIEUSES ET DE CONVIVIALITÉ POUR
UN MOMENT DE PARTAGE ET DE PLAISIR

LAISSEZ-VOUS PORTER, DÉGUSTEZ ET VOYAGEZ !



TAPAS

À partager

LA SOPHISTIQUÉE [2 PERSONNES / 2 PEOPLE]

Création autour de produits raffinés

Arepas porc façon péruvienne , arepas grison & chipotle, tequeños du moment, beignets de manioc, empanadas saumon & poireaux, empanadas pétoncle & chorizo, patacones foie gras & tamarin, guacamole truffé.....

36.00 €

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

LA GOURMANDE [2 PERSONNES / 2 PEOPLE]

Produits typiques d'Amérique Latine

Arepas poitrine fumée & salsa maní, arepas reina & guasacaca, beignets de manioc, empanadas argentines au bœuf, empanadas argentines aux champignons de Paris & mimolette, patacones guacamole, bolinhos, totopos.....

30.00 €

South American tapas with classic recipes

Nous vous proposons également nos planches en demi-format, pour la moitié du prix

TOUTES NOS TAPAS SONT FAITES MAISON !
ALL OUR TAPAS ARE HOMEMADE

TAPAS

À partager

LA FUSION [2 PERSONNES / 2 PEOPLE]

Fusion entre l'Amérique Latine et la France

- Arepas poireaux façon péruvienne, patacones rillettes, bolinhos,
beignets de manioc, empanadas argentines aux champignons de
Paris & mimolette, empanadas argentines jambon & raclette,
chicharrón & chimichurri, guacamole, totopos..... **27.00 €**
South American tapas base mixed with French products

LA VÉGÉ [2 PERSONNE / 2 PEOPLE]

Option végane disponible sur réservation 24 h à l'avance

- Arepas poireaux façon péruvienne, beignets de manioc, empanadas
argentines aux champignons de Paris & mimolette, patacones bleu
d'Auvergne & goyave, patacones guacamole, bolinhos, guacamole
truffé, totopos..... **31.00 €**
Perfect tapas for vegetarians

Nous vous proposons également nos planches en version demi-format, pour
la moitié du prix

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 €**
- Chicharrón à l'unité..... **4,50 €**

PATACONES FOIE GRAS & TAMARIN (QUATRE)

Méli-mélo entre la banane plantain salée, le foie gras et le tamarin (fruit acidulé Sud-Américain).....

8,00 €

EMPAÑADA ARGENTINE À L'UNITÉ

Empanadas de la planche gourmande ou fusion.....

2,00 €

EMPAÑADA 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.....

1,50 €

BEIGNET DE MANIOC À L'UNITÉ

Notre création Franco-Sud-Américaine.....

1,00 €

TOUTES NOS TAPAS SONT FAITES MAISON !

ALL OUR TAPAS ARE HOMEMADE

DESSERTS

GUANABANITA

Création gourmande mêlant la Guanabana, siphon chocolat blanc accompagnée de fruits exotiques et graines de chia..... **8,00 €**

CHOCALMA

Brownie maison revisité, dulce de leche, mousse au chocolat et compotée de fruits rouges à la cannelle..... **8,00 €**

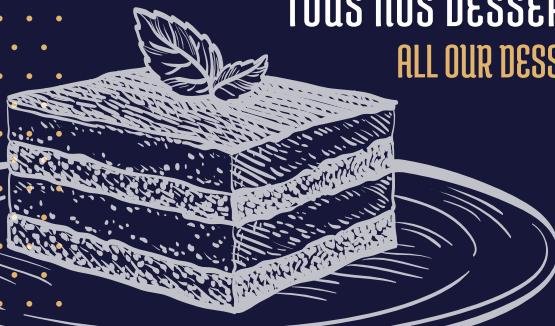
TARTA DE QUESO

Cheesecake maison mêlant la noix de coco, les fruits exotiques et basilic **7,00 €**

POSTRE TRES LECHE

Dessert traditionnel de Colombie, génoise moelleuse imbibée de trois laits, accompagnée de fruits exotiques et de copeaux de chocolat..... **7,00 €**

TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON !
ALL OUR DESSERTS ARE HOMEMADE!



BOLISSONS



COCKTAILS

20 CL

MARIACHITO

Tequila, Crème de cassis, Ginger Beer, Agave

10,00€

PURA VIDA

Aguardiente, Mangue, Noix de coco, Hibiscus

9,50€

GINA COLADA

Gin Citadelle, Ananas, Coco, Fleur de Sureau

9,50€

PISCO-PUNCH

Pisco, Passion, Framboise, Basilic

9,50€

CACHALOCA

Cachaça, Pomme, Goyave, Ananas, Hibiscus

9,00€

ALEGRIA

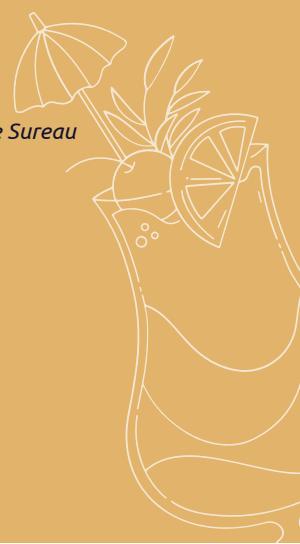
Rhum Viejo de Caldas, Goyave , Hibiscus

9,00€

MOCKTAILS 6€50

LULITO

Lulo (Agrume Sud-Américain) , Framboise, Fleur de Sureau



MORADITO

Ananas, Goyave, Violette, Basilic

BOLISSONS



BIÈRES / BEERS

BIÈRES BOUTEILLES / BOTTLED BEERS 33CL

HUNTSMANN VALVIDIA	Pale Lager dorée, avec des saveurs fruitées équilibrées / 5.2°	6,50€
CUSQUEÑA NEGRA	Bière Brune, avec une robe sombre et intense avec une saveur douce et caramélisée apportée par la torréfaction du malt / 5.5°	6,50€
CLUB COLOMBIA DORADA	Bière blonde avec une robe dorée profonde, un arôme et une saveur fraîche et équilibrée / 4.7°	6,50€
CUSQUEÑA TRIGO	Bière de blé, dotée d'une saveur purement rafraîchissante et d'une fine note florale / 4.9°	6,50€

BIÈRES PRESSIONS / DRAFT BEERS

BIÈRE PRESSION DU MOMENT

25CL 50CL
4,50€ 8,50€

SPIRITUEUX

4 CL

RHUM VIEJO DE CALDAS	8 ans / 15 ans	7,00€ / 9,00€
RHUM BOTRAN OU MEDELLIN	8 ans / 12 ans	7,00€ / 8,00€
CARUPANO OU SANTAFÉ	6 ans / 12 ans	8,00€ / 9,00€
RHUM MILLONARIO	15 ans / XO	9,00 € /11,00€

DIGESTIFS

AGUARDIENTE BLEU
AGUARDIENTE VERT
PONCHE CREMA

4 CL
7€
7€
7€



BOISSONS



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DEVAUXT GRANDE RÉSERVE (Bouteille)

60€

VINS BLANCS

BOUTEILLE

VERRE
12CL

ROC CHARDONNAY ROPITEAU

Un Chardonnay tout en rondeur, aux arômes de fruits mûrs

31,00€

6,00€

COTEAUX DU LOIR "LA BRUNIÈRE" - DOMAINE DE LA RADERIC

33.00€

6.50€

Blanc sec à la fraîcheur délicate, porté par des notes florales et une belle minéralité

ALTO SUR - MENDOZA (ARGENTINE)

36.00€

Robe jaune doré d'une belle intensité. Ce vin blanc sec est doté d'arômes intenses de fruits tropicaux et de vanille

VINS ROUGES

MAPU - BARON DE ROTHSCHILD (CHILI)

Un Cabernet Sauvignon puissant et élégant, aux notes intenses de fruits noirs et d'épices, avec une belle structure tannique

31,00€

6,00€

PIEDRA NEGRA - MALBEC (ARGENTINE)

36.00€

7.00€

Malbec intense et élégant, aux notes riches de fruits noirs et d'épices

CARMENÈRE "MAR Y LUZ" (CHILI)

36,00€

7,00€

Carmenère expressif, aux arômes de fruits rouges mûrs et d'épices douces

TANNAT - DOMAINE PISANO FAMILY (URUGUAY)

41.00€

8.00€

Vin puissant et structuré, marqué par des arômes de fruits noirs, finale tannique et épicee

NOTRE PREMIER CRU "CARTAGENA" (CHILI)

55,00€

Un Pinot noir qui se caractérise par une saveur fruitée évoquant les fraises mûres, les cerises rouges, les canneberges et de subtiles notes épicees de cannelle et de poivre

NOTRE PREMIER CRU "EL ENÉMICO" (ARGENTINE)

70,00€

Exceptionnel assemblage de 5 cépages aux arômes de fruits noirs mûrs, de violette et de légères notes de chocolat et d'épices

VINS ROSÉS

COTEAUX DU LOIR - DOMAINE DE LA RADERIC

31.00€

6.00€

Rosé de caractère, aux notes épicees et à la fraîcheur délicate

BOISSONS



THES INFUSÉS ET JUS 5,00€

KOMBUCHA PASSION	<i>Thé noir gazéifié Passion-Framboise</i>	33 CL
KOMBUCHA HIBISCUS	<i>Thé noir gazéifié Myrtille-Hibiscus</i>	33 CL
HIT MORA	<i>Jus de mûre (Colombie)</i>	25 CL
HIT LULO	<i>Jus de lulo (Fruit acidulé, Colombie)</i>	25 CL

SODAS / SOFT DRINKS 4,00€

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	
ÉVIAN	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/DDOUBLE ESPRESSO	3,40€



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

MUCHAS GRACIAS !

MERCY D'AVOIR PARTAGÉ CE DÉLICIEUX MOMENT AVEC NOUS.
À TRAVERS NOS TAPAS, NOUS ASPIRONS À VOUS FAIRE VOYAGER ENTRE LA
FRANCE ET L'AMÉRIQUE LATINE, ÉVEILLANT AINSI VOS PAPILLES ET VOS
ÉMOTIONS.

SI CETTE EXPÉRIENCE VOUS A ENCHANTÉ, UN AVIS EN LIGNE SERAIT POUR
NOUS UN PRÉCIEUX SOUTIEN.

AU PLAISIR DE VOUS RETROUVER BIENTÔT POUR DE NOUVELLES
DÉCOUVERTES À PARTAGER

