

Menus Clandestino: Une Aventure Culinaire Latino-Américaine

Découvrez une explosion de saveurs latino-américaines chez Clandestino. Nos menus proposent des entrées alléchantes, des plats traditionnels réconfortants et des desserts exquis. Laissez-vous tenter par notre sélection de boissons uniques pour compléter votre expérience gastronomique.



par Clandestino

Nos Entrées: Un voyage gustatif

Délices à 4€

-Verrine de guacamole maison et ses chips de maïs.

-Causa Limena.

-Empanada.

-Taco mexicain (le vrai).

-Mini sandwich Latinos

Nos garnitures de Tacos & Sandwichs: Poulet à la mexicaine, pulled-pork (effiloché de porc).

Tapas à 3€

-Empedrat: salade d'haricots blancs et légumes.

-Bruschetta de légumes de saison.

-Gazpacho ou Velouté (selon saison).

-Patatas Bravas: pomme de terre marinées au four et leur sauce maison.

Bouchées à 2€

-Croquette de poulet saison et leur sauce à l'avocat.

-Croquette de fromages et leur sauce sucrée maison.

"Option froide"

"Option chaude"

Une idée de sélection pour un buffet agréable entre amis ou entreprise à 15€:

- -Bruschetta
- -Empanada
- -Nachos & gaucamole
- -Mini sandwich ou Taco



Nos Plats: L'Essence de l'Amérique Latine



Plats Traditionnels:

Nos plats sont servis avec un riz façon "latino" et des crudités revisitées et savoureuses.

-Chili con carne/ chili sin carne (version vègan) **15€**

-Burrito Bowl (protéine à choisir) **16€**

-Poulet à la péruvienne **17€**

-Ballotine de poulet et sa sauce au cognac, mille feuille de pomme de terre et émulsion de chimichurri. **18€**



La Tacomania:

-Assiette 2 tacos **8,50€**

-Assiette 3 tacos **12€**

Choisissez parmi nos garnitures :

-Pollo Mole (poulet aux cacao épicé).

-Pulled pork fondant.

-Viande végétale façon barbecue.

-Le fameux "Birria" (effiloché de bœuf).



La Sangucheria **14€**

Nos sandwiches latinos:

-Poulet à la mexicaine (non-piquant), guacamole & mayo maison.

-Effiloché de porc (le fameux "pulled pork"), le coleslaw clandestino et sa mayo maison piquante.

-Sloopy: viande végétale de soja, salade et lamelles de carottes assaisonnées.

Accompagnés de patatas bravas dorées.



Nos plats "gourmets":



-Tournedos de filet de boeuf et sa sauce d'oignons rouges accompagné de purée de maïs et ses oignons brûlés. **23€**



-Duo de canard: Cuisse de canard confite et son escalope de foie accompagné de sa purée de pommes, légumes et sa sauce à l'orange. **25€**

Douceurs et rafraîchissements:

Desserts Exotiques 3€

Laissez-vous tenter par le **Suspiro limeno**, un crémeux vanillé péruvien.

4€

Terminez en beauté avec notre **Bolo de cenoura**, un gâteau brésilien orange-carotte nappé d'un coulis de chocolat maison.

5€

Notre **Cheesecake latino**, frais aux saveurs de mangue, citron vert et noix de coco.

Boissons Rafraîchissantes

Désaltérez-vous avec:

-Eaux parfumées: 50€ les 5 Litres.

-Jus maison: 100€ les 5 Litres (100% jus de fruits de saison frais).

Ils apporteront une touche rafraîchissante.



Sélection de Vins ou bières

Notre partenariat avec le caviste Bay de Raisin et la brasserie Uncle nous permet de vous proposer une carte de vins & bières soigneusement sélectionnées et brassées pour accompagner vos mets.



BAY DE RAISIN
CAVE DE SOMMELIER & FROMAGERIE