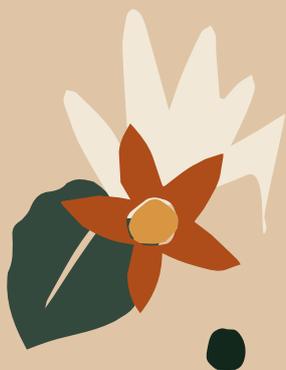


# NEO CAFE

LATINAS VIBES



## À PARTIR DE 11H

Tous nos plats sont faits maison  
N'hésitez pas à demander notre plat du jour

## ENTRÉES / STARTERS

**Ceviche de daurade\***..... 9,50€  
Dorade crue, piment vert, oignon rouge, agrumes, radis rose / Raw sea bream, green chili, red onion, citrus, radish

**Eufs mimo paprika\***..... 6,50€  
Eufs frais, mayonnaise au paprika / Fresh eggs, paprika mayonnaise

**Guacamole**..... 10,00€  
Authentique guacamole mexicain & ses tortillas / Authentic Mexican guacamole & its tortillas

**Velouté de saison**..... 7,00€  
Soupe froide ou chaude servie selon arrivage / Cold or hot soup served according to the season

## SALADES & CROQUE / SALADS & TOAST

**Néo Salade**..... 17,50€  
Crevettes snackées, avocat, chou rouge, tomates cerises, sauce soja, graines de sésame / Snack shrimps, avocado, red cabbage, cherry tomatoes, soy sauce, sesame seeds

**Salade César**..... 15,50€  
Poulet croustillant, laitue, cecina, tomates cerises, parmesan / Crispy chicken, lettuce, cecina, cherry tomatoes, parmesan

**Salade Péruvienne\***..... 14,00€  
Quinoa, omelette, aubergine, poivrons rouges, oignons, gingembre, sauce soja, huile de sésame / Quinoa, omelette, eggplant, red bell peppers, onions, ginger, soy sauce, sesame oil

**Croque-monsieur Végétarien**..... 14,00€  
Supplément Oeuf / Egg Supplement 1,00€  
Tofu pané, avocat, mozzarella et pesto / Toasted Sandwich with crispy tofu, avocado, mozzarella and pesto

## PLATS / MAINS COURSES

**Onglet de boeuf\***..... 18,00€  
Onglet de boeuf (Env 180g), pommes grenailles & sauce chimichurri *bresc* / Beef tab (Approx 180g), new potatoes & chimichurri sauce *bresc*

**Pasta à la carbonara**..... 16,50€  
Pâtes façon carbonara avec cecina de boeuf / Carbonara pasta with beef cecina

**Pacha Bowl**..... 15,00€  
Oeuf au plat, riz complet, avocat, chou rouge, maïs, carotte caramélisée / Fried egg, brown rice, avocado, red cabbage, corn, caramelized carrot

**Poulpe grillé\***..... 23,50€  
Poulpe, pommes grenailles, mayonnaise au paprika / Octopus, new potatoes, paprika mayonnaise

**Quinotto aux Champignons\***..... 15,00€  
Risotto de quinoa, champignons et parmesan / Risotto made with quinoa, mushrooms and parmesan

**Néo Burger**..... 16,00€  
Crispy poulet, guacamole, cheddar, oignons rouges caramélisés / Crispy chicken, guacamole, cheddar, caramelized red onions

**Plat du jour (sauf le week-end)**..... 14,50€  
Dish of the day (except the week-end)

## DESSERTS / DESSERTS

**Los Churros**..... 8,50€  
Nutella ou Dulce de Leche / Nutella or Dulce de leche

**Cheesecake**..... 8,50€  
Cheesecake & Dulce de leche

**Cookie GÉANT**..... 9,00€  
Cookie chocolat noisettes (environ 15min d'attente) / Chocolate cookie halzenuts (about 15 min wait)

**Ananas Rôti al Ron**..... 9,00€  
Ananas rôti au rhum, glace vanille et chantilly / Roasted pineapple with rum, vanilla ice cream and whipped cream

**Dessert du jour (sauf le week-end)**..... 7,50€  
Préparation de saison du chef / Seasonal preparation of the chef (except the week-end)

**Crêpes**  
Sucre / Sugar..... 5,00€  
Confiture Abricot ou fraise / Apricot or strawberry Jam..... 5,50€  
Nutella ou Dulce de Leche..... 6,00€

**Glaces & Sorbets artisanaux**..... 1 Boule / 3,50€  
*Elaborés par Gérard Cabiron, MOF en desserts glacés.*  
Pâte à tartiner, Vanille aux noix de macadamia caramélisées, Caramel beurre salé maison, Framboise, Pomme caramélisée cidrée, Fruit de la passion du Pérou, Citron jaune yuzu / Chocolate spread, Vanilla with caramelized macadamia nuts, House salted butter caramel, Raspberry, Caramelized apple cider, Passion fruit from Peru, Yellow lemon yuzu

**Boule supplémentaire : 2,00€ / Supplément chantilly : 1,00€**

\*Sans gluten

Service compris. Prix TTC. Prix nets en euros. Les moyens de paiement autorisés : Espèces, CB & Tickets Restaurant. Le minimum pour la CB est de 10€. En cas d'allergies nos équipes sont à votre disposition.

## BIÈRES & CIDRE / BEERS & CIDER

### BIÈRES PRESSION / Draft beers

|                                    | Demi<br>(25cl) | Pinte<br>(50cl) |
|------------------------------------|----------------|-----------------|
| <b>La Bière du Néo</b> .....       | 5,00€          | 8,40€           |
| <b>La Bière du moment</b> .....    | 6,00€          | 10,50€          |
| Selon les envies de l'équipe       |                |                 |
| <b>La Blanche des Neiges</b> ..... | 5,50€          | 9,80€           |
| Bière blanche, Belgique 4,9°       |                |                 |
| <b>Kwak</b> .....                  | 6,00€          | 10,50€          |
| Bière ambrée, Belgique 8,4°        |                |                 |
| <b>Goose Island IPA</b> .....      | 6,50€          | 11,00€          |
| Bière blonde, États-Unis 4,1°      |                |                 |



### À LA BOUTEILLE / Bottle

|   |       |
|---|-------|
| <b>Corona 35,5cl</b> .....                    | 6,50€ |
| Bière blonde, Mexique 4,6°                    |       |
| <b>Quilmes 35,5cl</b> .....                   | 8,00€ |
| Bière blonde, Argentine 4,9°                  |       |
| <b>Liefmans Fruitesse 25cl</b> .....          | 6,20€ |
| Bière rouge, Belgique 3,8°                    |       |
| <b>Cubanisto 33cl</b> .....                   | 7,00€ |
| Bière blonde aromatisée au rhum, Mexique 5,9° |       |
| <b>Sassy l'Inimitable 33cl</b> .....          | 5,50€ |
| Cidre brut 5,2°                               |       |

## VINS & VINS ÉTRANGERS / WINES & FOREIGN WINES

### VINS BLANCS / WHITE WINES

|  | Verre<br>(14cl) | Tulipe<br>(25cl) | Carafe<br>(50cl) | Bouteille<br>(75cl) |
|--|-----------------|------------------|------------------|---------------------|
| <b>Duo des mers, VDF, Sauvignon, Viognier</b> .....  | 4,80€           | 8,60€            | 16,50€           | 24,00€              |
| Un nez explosif, sec et frais en bouche, ce vin est vif avec une belle intensité aromatique  |                 |                  |                  |                     |
| <b>Philippe Germain - Cheninposteur, AOP, Anjou</b> .....  | 6,00€           | 10,00€           | 18,50€           | 28,00€              |
| 100% Chenin. Nez de fleurs blanches. Bouche souple et tendre avec une finale suave   |                 |                  |                  |                     |
| <b>Domaine de Maouries Les Grappes, IGP, Côtes de Gascogne</b> .....   | 6,70€           | 12,20€           | 23,20€           | 33,50€              |
| Cépage Gros Manseng. Nez de fruits exotiques, moelleux et léger  |                 |                  |                  |                     |
| <b>Domaine Belleville - L'Egotte, AOP, Val de Loire, Menetou-Salon</b> .....   | 8,50€           | 14,00€           | 26,50€           | 42,00€              |
| 100% Sauvignon. Notes de fruits exotiques et d'agrumes. Bouche gourmande et rafraîchissante, marquée en finale par une salinité délicate |                 |                  |                  |                     |

### VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

|  |       |        |        |        |
|--|-------|--------|--------|--------|
| <b>La Petite Seine, VDF</b> .....  | 5,00€ | 9,00€  | 17,00€ | 25,00€ |
| Très pâle, frais, léger et croquant en bouche  |       |        |        |        |
| <b>Studio by Miraval, IGP, Provence Alpes Côte d'Azur - Méditerranée</b> .....   | 6,10€ | 11,00€ | 21,00€ | 30,50€ |
| Une robe rose pâle. Ce vin offre un nez de fruits frais et dévoile ensuite une bouche charnue avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches |       |        |        |        |
| <b>Minuty Prestige, AOP, Côtes de provence</b> .....   |       |        |        | 45,00€ |
| Une robe pâle, un nez précis aux notes de fleurs et de melon. Puissant en bouche avec des notes d'agrumes et de fruits rouges                |       |        |        |        |

### VINS ROUGES / RED WINES

|   |       |        |        |        |
|---|-------|--------|--------|--------|
| <b>Les Copains d'abord Gamay au grand jamais, VDF, Gamay</b> .....  | 5,70€ | 10,30€ | 19,70€ | 28,50€ |
| Le croquant du Gamay, avec une belle rondeur, un joli nez de fruits rouges bien mûrs  |       |        |        |        |
| <b>Altugnac Les Turitelles, IGP, Pays d'Oc</b> .....  | 6,10€ | 11,00€ | 21,00€ | 30,50€ |
| Un Pinot Noir au nez d'arômes floraux, bouche vive et équilibrée, notes de fruits rouges (cerises, groseilles), tanins soyeux |       |        |        |        |
| <b>Coste Clavelle, AOP, Côtes du Rhône</b> .....  | 6,60€ | 11,90€ | 22,70€ | 33,00€ |
| Un vin ample et plein, assez dense et corsé avec une mâchoire tannique. Doté de jolies notes d'épices et de fruits confiturés |       |        |        |        |
| <b>Victoria II, AOP, Haut-Médoc</b> .....   | 7,20€ | 13,80€ | 26,00€ | 37,50€ |
| Un Bordeaux structuré et charpenté, soyeux en bouche, finale sur des tanins bien tendus                                       |       |        |        |        |

### VINS ÉTRANGERS / FOREIGN WINES

|   |       |        |        |        |
|---|-------|--------|--------|--------|
| <b>Fantelli (Vin Blanc), Argentine, Chardonnay Torrontes</b> .....  | 5,80€ | 10,50€ | 19,50€ | 28,00€ |
| Intense, frais et désaltérant, aux arômes de litchi, de pêche et d'agrumes                                    |       |        |        |        |
| <b>El Grano (Vin Rouge), Chili, Carménère</b> .....   | 6,50€ | 12,00€ | 22,00€ | 32,00€ |
| Nez flatteur de fruits noirs, de chocolat et d'épices. Charnu et plein, avec une belle persistance aromatique |       |        |        |        |
| <b>Bodega Piedra Negra (Vin Rouge), Argentine, Malbec</b> .....   | 7,50€ | 14,00€ | 26,00€ | 38,00€ |
| Bouche concentrée avec des fruits rouges et épices douces. Vin structuré par des tanins suaves et harmonieux  |       |        |        |        |