

# 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.

-MENU

## BIÈRES & CIDRE / BEERS & CIDER

### BIÈRES PRESSION / Draft beers

	Demi (25cl)	Pinte (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 (14cl)	Tulipe (25cl)	Carafe (50cl)	Bouteille (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				