

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.

NEO CAFE

LATINAS VIBES

BIÈRES & CIDRE /

BEERS & CIDER

BIÈRES PRESSION / Draft beers

	Demi 25cl	Pinte 50cl
La Bière du Néo	4,70€	8,00€
La bière du moment	5,00€	9,00€
Selon les envies de l'équipe		
La Blanche des Neiges	5,20€	9,70€
Bière blanche, Belgique 4,9°		
Kwak	5,80€	10,20€
Bière ambrée, Belgique 8,4°		
Tripel Karmeliet	6,00€	10,40€
Bière blonde, Belgique 8,4°		
Goose Island IPA	6,10€	10,50€
Bière blonde, États-Unis 4,1°		

À LA BOUTEILLE / Bottle

Corona 35,5cl	6,00€
Bière blonde, Mexique 4,6°	
Quilmes 35,5cl	8,00€
Bière blonde, Argentine 4,9°	
Rogue Dead Guy 35,5cl	7,50€
Bière ambrée, États-Unis 6,5°	
Ginette 33cl	6,50€
Bière rubis aux fruits rouges, Belgique 4°	
Cubanisto 33cl	7,00€
Bière blonde aromatisée au rhum, Mexique 5,9°	
Sassy l'Inimitable 33cl	5,40€
Cidre brut 5,2°	

VINS & VINS ÉTRANGERS / WINES & FOREIGN WINES

VINS BLANCS / WHITE WINES

Verre 14cl Tulipe 25cl Carafe 50cl Bouteille 75cl

Duo des mers, VDF, Sauvignon, Viognier	4,50€	8,50€	16,00€	23,00€
Un nez explosif, sec et frais en bouche, ce vin est vif avec une belle intensité aromatique				
Le P'tit Chenin, AOP, Anjou	6,00€	10,00€	18,50€	28,00€
Un Val de Loire sec, vif en bouche avec des notes citronnées. La maturité des raisins crée un équilibre entre le fruit et l'acidité				
Domaine de Maouries Les Grappes, IGP, Côte de Gascogne	6,50€	12,00€	22,00€	32,00€
Cépage Gros Manseng. Nez de fruits exotiques, moelleux et léger				
Clément et Florian Berthier, AOP, Pouilly-Fumé				38,00€
Nez de fleurs blanches. Attaque vive et franche, gourmande avec une belle fraîcheur				

VINS ROSÉS / ROSÉS WINES

La Petite Seine, VDF	5,00€	9,00€	17,00€	25,00€
Très pâle, frais, léger et croquant en bouche				
Studio by Miraval, IGP, Provence Alpes Côte d'Azur - Méditerranée	5,70€	9,70€	18,20€	27,00€
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				
Minuty- Coté presqu'île, AOP, Côtes de provence	6,50€	12,00€	22,00€	32,00€
Tendre et frais, au nez de bonbon anglais. Un vin croquant et rafraîchissant				

VINS ROUGES / RED WINES

Les Copains d'abord Gamay au grand jamais, VDF, Gamay	5,50€	9,50€	18,00€	25,50€
Le croquant du Gamay, avec une belle rondeur, un joli nez de fruits rouges bien mûrs				
Altugnac Les Turitelles, IGP, Pays d'Oc	6,50€	12,00€	22,00€	32,00€
Un Pinot Noir au nez d'arômes floraux, bouche vive et équilibrée, notes de fruits rouges (cerises, groseilles), tanins soyeux				
Victoria II, AOP, Haut-Médoc	7,00€	13,50€	25,00€	37,00€
Un Bordeaux structuré et charpenté, soyeux en bouche, finale sur des tanins bien tendus				
Héritage de Chasse-Spleen, AOP, Haut-Médoc				50,00€
Un nez fumé avec des notes de pruneaux. Vin tannique et savoureux. Belle longueur en bouche.				

VINS ÉTRANGERS / FOREIGN WINES

Fantelli (Vin Blanc), Argentine, Chardonnay Torrontes	5,50€	9,50€	18,00€	25,50€
Intense, frais et désaltérant, aux arômes de litchi, de pêche et d'agrumes				
El Grano (Vin Rouge), Chili, Carménère	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				
Bodega Piedra Negra (Vin Rouge), Argentine, Malbec	7,50€	14,00€	26,00€	37,50€
Bouche concentrée avec des fruits rouges et épices douces. Vin structuré par des tanins suaves et harmonieux				

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. VDF : Vin de France, AOC : Appellation d'origine contrôlée, IGP : Indication Géographique Protégée. * issue de l'agriculture biologique.

BOISSONS