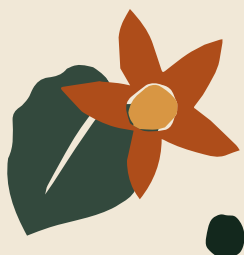


# NEO CAFE

LATINAS VIBES



À PARTIR DE 11H

Tous nos plats sont faits maison



## ENTRÉES / STARTERS

**Ceviche de daurade\***.....13,00€  
Dorade crue, leche de tigre, oignons rouges, poivrons jaunes, pickles d'échalote, chips de patate douce, passion / Raw sea bream, leche de tigre, red onions, yellow peppers, shallot pickles, sweet potato crisps, passion fruit

**Croquetas de chorizo**.....10,00€  
Croquettes au chorizo / Chorizo croquettes

**Eufs mimo paprika\***.....7,00€  
Œufs frais, mayonnaise au paprika / Fresh eggs, paprika mayonnaise

**Guacamole**.....11,00€  
Authentique guacamole mexicain, tortillas / Authentic Mexican guacamole, tortillas

**Velouté de saison**.....8,00€  
Soupe froide ou chaude servie selon arrivage / Cold or hot soup served according to the season

## SALADES / SALADS

**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**.....16,00€  
Poulet croustillant, laitue, cecina, tomates cerises, parmesan / Crispy chicken, lettuce, cecina, cherry tomatoes, parmesan

**Salade Mexicaine**.....15,50€  
Quinoa, poivrons verts, pickles d'oignon rouge, maïs, guacamole, vinaigrette à la pomme, chips de tortilla / Quinoa, green peppers, red onion pickles, corn, guacamole, apple vinaigrette, tortilla chips

## PLATS / MAINS COURSES

**Lomo saltado**.....20,00€  
Bavette d'ailou en sauce, oignons rouges, tomates, riz basmati, frites / Flank steak in sauce, red onions, tomatoes, basmati rice, french fries

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

**Pacha Bowl\***.....15,50€  
Supplément poulet / Chicken supplement .....3,50€  
Riz à la tomate, poivrons marinés, pickles d'oignon rouge, avocat, maïs façon chilli / Tomato rice, marinated peppers, red onion pickles, avocado, chilli corn

**Poulpe grillé\***.....24,00€  
Poulpe, pommes grenailles, mayonnaise au paprika / Octopus, new potatoes, paprika mayonnaise

**Chou-fleur rôti\***.....14,50€  
Chou-fleur, velouté d'aubergine & de chou-fleur, pois chiches torréfiés, crumble de maïs / Cauliflower, aubergine & cauliflower velouté, roasted chickpeas, corn crumble

**Néo Burger**.....18,00€  
Crispy poulet, guacamole, cheddar, oignons rouges caramélisés / Crispy chicken, guacamole, cheddar, caramelized red onions

**Sélection du Boucher\***.....19,50€  
Pièce de boeuf selon arrivage / Beef according to arrivals

**Plat du jour (sauf le week-end)**.....15,50€  
Dish of the day (except the week-end)

## MENU ENFANT / KIDS MENU

Jusqu'à 10ans / up to 10 years old

13,50€

### Une boisson au choix (14cl)

/ One drink of your choice (14cl)

Coca Cola **ou** Grenadine à l'eau **ou** Jus de fruit

/ Coke or Grenadine syrup or Fruit juice



### Un plat au choix

/ One dish of your choice

Nuggets, frites **ou** Mac & cheese

/ Nuggets and french fries or Mac & cheese



### Une dessert au choix

/ One dessert of your choice

1 Boule de glace au choix **ou** 1 Crêpe au sucre

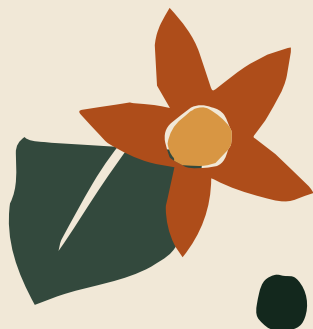
/ 1 Scoop of ice cream or 1 Sugar crêpe



-MENU

\*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. Sur demande nous mettons à disposition gratuitement des carafes d'eau.



## SNACKS / SNACKS

**Croque-monsieur, pesto rosso**.....15,50€

**Croque-monsieur végétarien**.....14,50€

Supplément oeuf / Egg supplement .....1,00€

Tofu pané, avocat, mozzarella, pesto / *Toasted Sandwich with crispy tofu, avocado, mozzarella, pesto*

### Omelette\*

Nature / *Nature omelette*.....9,50€

Fromage / *Cheese omelette* .....10,00€

Jambon-fromage / *Ham and cheese omelette*.....11,50€

Les omelettes sont servies avec un bol de salade /  
Omelettes are served with salad

**Assiette de frites\* / French fries**.....5,50€

## DESSERTS / DESSERTS

**Los Churros**.....9,50€

Nutella ou Dulce de Leche / *Nutella or Dulce de leche*

**Cheesecake**.....8,50€

Cheesecake, Dulce de leche

**Cookie Géant**.....11,50€

Cookie chocolat noisettes (environ 15min d'attente) /  
*Chocolate and hazelnuts cookie (about 15 min wait)*

**Ananas rôti al Ron**.....12,00€

Ananas rôti au rhum, glace vanille, chantilly (environ 10min d'attente) / *Roasted pineapple with rum, vanilla ice cream, whipped cream (about 10 min wait)*

**Brioche perdue au Chocolat**.....10,50€

Brioche perdue, sauce chocolat, chantilly / *Cooked brioche, chocolate sauce, 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*.....5,50€

Confiture abricot ou fraise / *Apricot or strawberry jam* ..6,00€

Nutella ou Dulce de Leche.....6,50€

**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 : 2,50€ / 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. Sur demande nous mettons à disposition gratuitement des carafes d'eau.