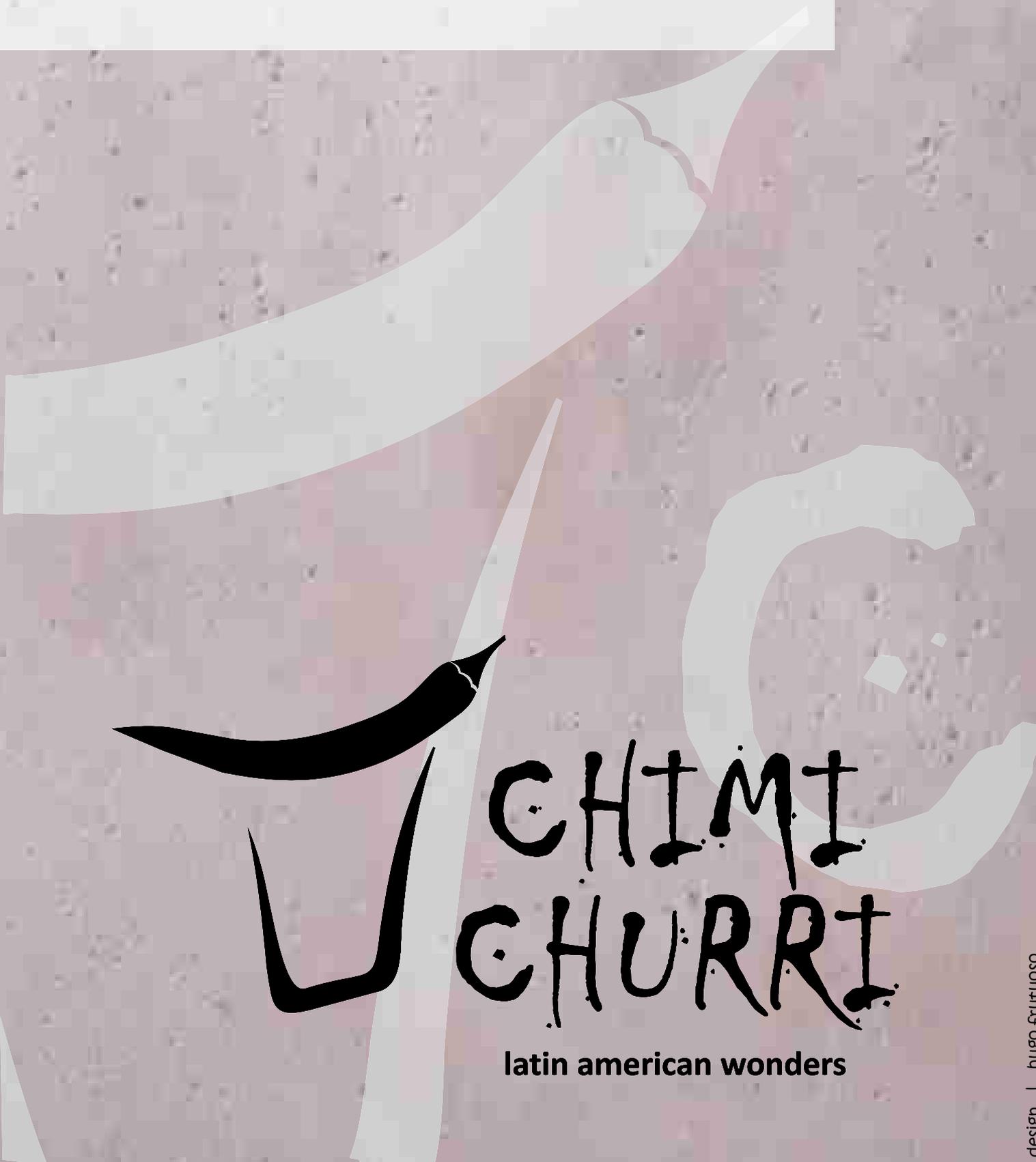


La Carte



CHIMI
CHURRI

latin american wonders

Garantie de Qualité et Fraîcheur

Nous sommes fiers de pouvoir
vous garantir la qualité et la fraîcheur
de nos produits.

Tous nos produits de base
sont frais et livrés tous les jours.

La viande utilisée
est de qualité supérieure
et le bœuf vient exclusivement
d'Argentine

www.chimi.lu



latin american wonders

Cocktails

Caipirinha

Cachaça Velho Barreiro, citron vert pressé, sucre de canne, glace pilée

8.⁰⁰

Passion Fruit Caipirinha

Cachaça Velho Barreiro, citron vert pressé, Passoã, fruits de la passion, sucre de canne, glace pilée

9.⁰⁰

Strawberry Caipirinha

Cachaça Velho Barreiro, fraises, citron vert pressé, sucre de canne, glace pilée

9.⁰⁰

Caipiroska

Vodka Eristoff Brut, citron vert pressé, sucre de canne, glace pilée

8.⁰⁰

Strawberry Caipiroska

Vodka Eristoff Brut, fraises, citron vert pressé, sucre de canne, glace pilée

9.⁰⁰

Cuba Libre

Rhum Bacardi Superior, coca, citron vert

8.⁰⁰

Long Island

Rhum Bacardi Superior, gin Bombay Sapphire, tequila, vodka Eristoff blanc, triple sec, coca, citron vert

9.⁵⁰

Margarita

Tequila, jus de citrons verts pressés, sucre de cane, triple sec

8.⁰⁰

Strawberry Margarita

Tequila, fraises, jus de citrons verts pressés, sucre de cane, triple sec

9.⁰⁰

Martini Rosato Royal

Martini Rosato, Martini Brut, fruits rouges

8.⁰⁰

Mojito 8.⁰⁰

Bacardi Superior, feuilles de menthe fraîche, citron vert, sucre, soda

Royal Mojito (avec Champagne) 10.⁰⁰

Bacardi Superior, feuilles de menthe fraîche, citron vert, sucre, Champagne

Strawberry Mojito 9.⁰⁰

Bacardi Superior, feuilles de menthe fraîche, fraises, sucre, soda

Piña Colada 8.⁰⁰

Bacardi Superior, Malibu, Batida de Côco, jus d'ananas, crème fraîche

Pisco Sour 9.⁵⁰

Pisco, citron vert, sucre de cane, blanc d'oeuf

Strawberry Daiquiri 9.⁰⁰

Bacardi Superior, fraises, sucre de cane

Sex on the Beach 8.⁰⁰

Vodka Eristoff Brut, sirop de pêche, jus d'ananas, jus d'oranges, grenadine

sin Alcool

Cocktail Gaucho 6.⁵⁰

Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de pêche

Cubanito 6.⁵⁰

Virgin mojito sirop de rhum sans alcool, feuilles de menthe fraîche, jus de citron vert pressé, sucre, Sprite

Ipanema 6.⁵⁰

Virgin caipirinha jus de citron vert pressé, sucre de canne, glace pilée

Passion Carlitos 6.⁵⁰

Jus d'orange, jus d'ananas, fruits de la passion

Entrantes

Empanada de Carne (salsa Porto) 12.00

Chausson à la noix d'entrecôte d'Argentine aux petits légumes et fromage Taleggio, salade verte, sauce au Porto rouge

Empanada de Pollo y Verduras (salsa Pico Gallo) 11.00

Chausson au filet de poulet aux petits légumes, salade verte, sauce Pico Gallo

Berenjena Rellena 13.00

Aubergine farcie à la viande de bœuf d'Argentine, fromage Taleggio, haricots noirs en sauce, salade verte, sauce au Porto rouge et sa décoration du chef

Los Tres Quesos 12.00

Trois fromages gratinés sur des tortillas mexicaines, salade verte, tomates, concombres et ses trois sauces: Pico Gallo, Däiwelskichen et Pica Fuerte

Calamar Relleno

13.00

Calamar farci au riz et ses écrevisses décortiqués, salade verte, poivrons et aubergines au grill, Salsa Verde

Gambas al ajillo

15.00

Gambas décortiquées flambées au vieux rhum du Venezuela façon Däiwelskichen, pommes de terre, poivrons «el Piquillo», sauce au vin blanc, ail et ses fines herbes

Pica-Pau (min. 2 pers.)

9.00

par personne

Viande de bœuf d'Argentine poêlée aux petits légumes, pommes de terre, courgettes au grill, sauce au vin blanc du Chili et crème de balsamique

Pulpo Barcelona (min. 2 pers.)

9.00

par personne

Octopus au grill, salade de tomates fraîches, pommes de terre au grill, poivrons et courgettes au grill, Salsa Verde

Tapas (min. 2 pers.)

9.00

par personne

Divers produits ibériques, sélection de jambons, fromages, chorizos, tortillas et ses deux sauces: guacamole aux avocats frais et sauce péruvienne

Sopitas y Vegetarianos

Sopita del Marino

14.⁰⁰

Filet de saumon, filet de requin bleu, scampi, 100% faite maison, croûtons au beurre de Bretagne, fromage râpé et sa rouille faite maison

Sopita del Jardinero

10.⁰⁰

Des légumes frais du jour, élaborés dans sa cuisson d'après votre commande, 100% frais, tranche de pain au grill

Sopita de Palta con Pollo al grill

14.⁰⁰

Filet de poulet au grill, avocats, pommes de terre, carottes, le tout dans une cuisson faite minute, 100% frais, tortillas au grill

Carpaccio de Calabacín y Berenjena

17.⁰⁰

Carpaccio de courgettes et aubergine au grill, tomates fraîches, salade verte, pommes de terre au grill, sauce à base d'huile d'olive extra-vierge, crème balsamique, noix de cajou, décoration du chef

Tortilla de Patatas

15.⁰⁰

Omelette de pommes de terre, poivrons grillés, oignons frais, fines herbes, sauce à base de fromage Feta et poivrons "el Piquillo"

Plato del Jardinero

16.⁰⁰

Légumes vapeur cuits à la minute, riz basmati recette maison, crêpe de blé au grill, sauce aux avocats frais, décoration du chef

Ensaladas

Entrée / Plat

Gaicho

15.⁵⁰ / 18.⁰⁰

Salade verte, tomate, concombre, pommes de terre sautées, courgettes grillées, des tranches de viande de bœuf d'Argentine au grill, lardons, poivrons «el Piquillo», sauce faite maison, décoration du chef

Batucada

16.⁵⁰ / 19.⁰⁰

Salade verte, saumon grillé, saumon fumé, scampi à l'ail, tomates, croûtons au beurre, noix du Brésil, sauce faite maison, décoration du chef

Chimi Churri

17.⁵⁰ / 20.⁰⁰

Salade verte, tranches de tomates fraîches, aubergines au grill, courgettes, fromage feta, pommes de terre sautées, maïs, olives, chorizo grillé, filet de bœuf en tranches, sauce faite maison, décoration du chef

Mi Pato

15.⁵⁰ / 18.⁰⁰

Salade verte, tomates fraîches, concombre, maïs, courgettes au grill, pommes de terre sautées, magret de canard au grill dans une marinade au vinaigre de framboise et sa crème balsamique, sauce faite maison, décoration du chef

Däiwelskichen

15.⁵⁰ / 18.⁰⁰

Salade verte, avocat farci au blanc de poulet grillé, croûtons au beurre, sauce péruvienne à base de fromage feta, sauce faite maison, décoration du chef

Pescador de Roca

15.⁵⁰ / 18.⁰⁰

Salade verte, tomates fraîches, concombres, poivrons, olives, courgettes et aubergines au grill, le tout avec poulpe au grill coupé en fines tranches et écrevisses décortiquées, sauce faite maison, décoration du chef

Azul de Bocas

14.⁵⁰ / 17.⁰⁰

Salade verte, tomates fraîches, concombres, maïs, noix de cajou, fromage bleu, Parmesan, Taleggio, raisins, cerneaux de noix, pommes fruits, sauce faite maison, décoration du chef

Ceviches* y Carpaccios de América del Sur

Ceviche de filet de saumon (façon Däiwelskichen) 20.⁰⁰

Filet de saumon en fines tranches mariné au coriandre frais, citron vert et son huile d'olive à l'ail, salade verte, légumes et pain au grill, décoration du chef

Ceviche de Camarones 20.⁰⁰

Scampis dans un court bouillon minute avec ces tranches d'ananas en carpaccio, salade verte, sauce fait maison, décoration du chef

Ceviche Porteño 22.⁰⁰

Scampis décortiqués, filet de saumon, écrivisses décortiqués, marinés aux fruits de la passion et citron vert, le tout sur un carpaccio d'ananas et d'orange, salade verte, sauce faite maison, décoration du chef

Carpaccio Tango 21.⁰⁰

Filet de bœuf frais en fines tranches, pommes de terre au grill, fromage doux Taleggio, parmesan, noix de cajou, sauce au porto rouge et crème de balsamique, salade verte et tomates fraîches, sauce faite maison, décoration du chef

Carpaccio Mar de Plata 22.⁰⁰

Filet de saumon en fines tranches, 100% frais, coupés à la minute, dans une sauce au citron vert et coriandre frais, salade verte et tomates fraîches, croûtons au beurre, sauce faite maison, décoration du chef

*Le Ceviche est un plat typique de l'Amérique du Sud (Pérou, Chili)
Il s'agit d'un plat froid à base de poissons crus marinés

Pescados y Mariscos

Parrilla de Salmón 22.⁰⁰

Filet de saumon au grill, pommes de terre, légumes vapeur, sauce verte à la base de l'huile d'olive extra vierge et sa décoration du chef

Parrilla de Pulpo 24.⁰⁰

Octopus au grill, sauce verte à la base de l'huile d'olive extra vierge, pommes de terre, aubergines et courgettes au grill, légumes vapeur, décoration du chef

Parrilla de Calamares 24.⁰⁰

Calamars au grill, sauce «Chimichurri», pommes de terre, légumes vapeur, décoration du chef

Parrilla de Cati6n 23.⁰⁰

Filet de cation au grill, sauce verte à la base de l'huile d'olive extra vierge, pommes de terre, aubergines et courgettes au grill, légumes vapeur, décoration du chef

Parrilla de Gambas Gigantes 34.⁰⁰

Gambas géantes au grill, sauce verte à la base de l'huile d'olive extra vierge, courgettes et aubergines au grill, riz basmati, recette maison, légumes vapeur, décoration du chef

Parrilla de Camarones XL 32.⁰⁰

Scampis XL au grill, sauce «Chimichurri», riz basmati recette maison, courgettes et aubergines au grill, légumes vapeur, décoration du chef

Parrillada del Mar 39.⁰⁰

Gambas géantes, scmpis tigres, octopus, calamars, le tout fait au grill avec une sauce a l'huile d'olive, ail et coriandre, pommes de terre vapeur, salade verte

Carnes al Grill

Churrasco 25.⁰⁰

Noix d'entrecôte d'Argentine au grill, pièce de 350gr, sauce au vin rouge du Chili, pommes de terre, légumes vapeur

Tiernito 26.⁰⁰

Filet de bœuf au grill, pièce de 300gr, sauce au porto rouge, pommes de terre, légumes vapeur

Natural 26.⁰⁰

Filet de bœuf au grill, pièce de 300 gr, sauce aux avocats frais façon Chimi Churri, pommes de terre, légumes vapeur

Carnicero 31.⁰⁰

Côte à l'os au grill, pièce de 600 gr, marinée Chimi Churri, sauce aux avocats frais et sauce au porto rouge, pommes de terre, légumes vapeur

Parrillada de Carnes 38.⁰⁰

Noix d'entrecôte et filet de boeuf d'Argentine, carré d'agneau de Nouvelle Zelande, Chorizo, sauces Porto et Chimi Churri, pommes de terre, légumes vapeur

Cordero

26.⁵⁰

Carré d'agneau au grill, sauce crème au miel et fromage doux flambée au vieux rhum du Venezuela, pommes de terre, légumes vapeur

Pollo Chimi Churri

24.⁰⁰

Demi-poulet au grill, sauce au vin blanc Chardonay du Chili et ses pointes d'ails aux fines herbes, pommes de terre, légumes vapeur

Mi Pato

25.⁰⁰

Magret de canard au grill, sauce aux figes rôties au miel et ses épices, pommes de terre, légumes vapeur

El Pata Negra

28.⁰⁰

Carré de Porc Ibérique au grill, sauce Chimi Churri, pommes de terre, légumes vapeur

Cortadito de Carne

24.⁵⁰

Filet de boeuf coupé au couteau assaisonné à l'huile d'olive, moutarde, capres sel et poivre, avec son Sombrero de Huevo, pommes de terre, salade verte

El Gaucho

27.⁰⁰

Steak Angus au grill, pièce 400gr, avec deux œufs au plat, sauce aux avocats frais et sauce au porto rouge, haricots noirs en sauce, riz basmati recette maison, pommes de terre, légumes vapeur

Pinchos de Pescado al Grill *

Pincho de Salmón con Gambas 25.⁰⁰

Brochette de filet de saumon et gambas au grill, sauce crème au citron vert frais, riz basmati recette maison, légumes vapeur, décoration du chef

Pincho de Tiburon 25.⁰⁰

Brochette de filet de requin bleu au grill, sauce «Chimichurri», riz basmati recette maison, légumes vapeur, décoration du chef

Pincho de Pulpo al Grill 26.⁰⁰

Brochette de octopus au grill, sauce verte à la base de l'huile d'olive extra vierge, riz basmati recette maison, légumes vapeur, décoration du chef

Pincho de Gambas y Camarones 26.⁰⁰

Brochette de gambas et scampis, sauce «Chimichurri», riz basmati recette maison, légumes vapeur, décoration du chef

* Plats uniquement disponibles le soir et les weekends

Pinchos de Carne al Grill *

Pincho Gaucho 26.⁰⁰

Brochette de filet de bœuf et Chorizo Ibérique au grill, sauce «Chimi Churri», pommes de terre, légumes vapeur, décoration du chef

Pincho Bocas 26.⁵⁰

Brochette de filet de bœuf et gambas au grill, sauce verte à la base de l'huile d'olive extra vierge, pommes de terre, légumes vapeur, décoration du chef

Pincho Loco 24.⁰⁰

Brochette de filet de poulet au grill, ananas, sauce « Yakitori » aux noix de cajou, pommes de terre, légumes vapeur, décoration du chef

Pincho Campesino 26.⁰⁰

Brochette de carré d'agneau au grill, banane, sauce aux figues rôties au miel, pommes de terre, légumes vapeur, décoration du chef

Pincho Ibérico 28.⁰⁰

Brochette de carré de porc Ibérique au grill, sauce au Porto rouge et crème de Balsamique épicée, pommes de terre, légumes vapeur, décoration du chef

Pincho Pato 25.⁰⁰

Brochette de magret de canard au grill, sauce aux figues rôties au miel flambée au vieux rhum du Venezuela, pommes de terre, légumes vapeur, décoration du chef

* Plats uniquement disponibles le soir et les weekends

Platos Típicos Latinoamericanos

Fajitas de Carne al Grill

24.⁰⁰

Crêpe de blé farcie au filet de bœuf grillé, petits légumes et fromage taleggio, sauce au porto rouge, riz basmati recette maison, légumes vapeur

Fajitas de Pollo al Grill

22.⁰⁰

Crêpe de blé farcie au filet de poulet grillé et ses petits légumes, sauce Däiwelskichen à base de fromage feta, riz basmati recette maison, légumes vapeur

Fajitas de Verduras

20.⁰⁰

Crêpe de blé farcie aux légumes frais du marché, sauce péruvienne, pommes de terre

Fajitas de Salmón

24.⁰⁰

Crêpe de blé farcie au filet de saumon grillé et aux épinards frais, sauce crustacés, riz basmati recette maison, légumes vapeur

Chili con Carne

24.⁰⁰

Viande de bœuf d'Argentine, haricots rouges en sauce, maïs, fromage, pâte de maïs croquante, riz basmati recette maison, légumes vapeur

Caldeirada Däiwelskichen

26.⁰⁰

Trio de filets de poissons, scampi et gambas, sauce crème aux épinards et ses épices sud-américaines, pommes de terre, légumes frais du marché

Caldeirada Batucada

26.⁰⁰

Des filets de poisson, scampi et gambas, sauce crème au citron vert flambée au vieux rhum du Brésil et ses épices, pommes de terre, légumes du jour

Cataplana Chimi Churri

25.⁰⁰

Filet de saumon, gambas, scampi et palourdes dans une sauce aux légumes, fond de crustacés flambé au vieux cognac, pommes de terre, légumes du jour

Cataplana de Gambas y Camarones Gigantes

32.⁰⁰

Gambas et scampi géants dans une sauce au fond d'homard, pommes de terre, légumes vapeur

Cataplana de Almejas y Pulpo

25.⁰⁰

Octopus, palourdes dans une sauce aux petits légumes mijotés au vin blanc chardonay du Chili, pommes de terre, légumes vapeur

Postres

Flan Casero al Dulce de Leche

9.⁰⁰

Flan fait maison, accompagné de sa crème chantilly, "dulce de leche", décoration du chef

Panqueques

9.⁰⁰

Crêpe faite maison farcie au "dulce de leche" et sa glace vanille de la maison "Namur", décoration du chef

Tatin de Fruta

10.⁰⁰

Tatin aux deux fruits, mangue et ananas, accompagnée de sorbet aux fruits de la passion, décoration du chef

Mousse de Chocolate

10.⁰⁰

Mousse de chocolat faite maison sur sa crème anglaise, décoration du chef

Crema Quemada

10.⁰⁰

Crème brûlée faite maison, sucre de canne brun, décoration du chef

Vacherin Chimi Churri

12.⁰⁰

Glace vanille, glace fraise, meringue, noix de cajou, miel et sa tuile de biscuit croquant de la maison «Namur»

Tiramisú	10. ⁰⁰
Tiramisu fait maison, décoration du chef	
Tango de Sorbetes	10. ⁰⁰
Duo de sorbets de la maison "Namur", mangue et fruits de la passion, décoration du chef	
Dúo de Helados	10. ⁰⁰
Duo de glaces de la maison "Namur", vanille et fraise, décoration du chef	
Brocheta de Fruta Fresca	10. ⁰⁰
Brochette de fruits frais, caramélisés, accompagnée de sorbet artisanal à la mangue de la maison "Namur", décoration du chef	
Fondante de Chocolate	10. ⁰⁰
Fondant au chocolat, accompagné de "dulce de leche" et sa glace vanille de la maison "Namur", décoration du chef	
Coupe Spaghetti Namur	10. ⁰⁰
Glaces fraise et vanille de la maison "Namur"; copeaux de chocolat blanc, crème anglaise, coulis de fraises fraîches, décoration du chef	
Banana Carlitos	12. ⁰⁰
La légendaire banane Carlitos, flambée au Grand Marnier, jus d'oranges pressées, glace vanille de la maison "Namur", décoration du chef	

Según el gourmet argentino Miguel Brascó, la palabra chimichurri proviene de los británicos que fueron hechos prisioneros tras las Invasiones Inglesas a las colonias españolas del Río de la Plata, a principios del siglo XIX, quienes más tarde se quedarían a residir en territorio argentino. De acuerdo a esta versión, los británicos solicitaban el condimento para sus comidas usando una palabra compuesta de vocablos aborígenes, españoles e ingleses (en realidad curry es palabra de la India), usando che-mi-curry por "che-mi-salsa" o give me curry por "dame el condimento". Otra teoría para el origen de la palabra "chimichurri", proviene de un comerciante inglés llamado como Jimmy Curry, de quien se dice que inventó esta salsa y los argentinos por la dificultad de pronunciar su nombre crearon el término.

En un artículo de la revista LNR del diario La Nación de Buenos Aires, Argentina, se refiere la historia de un inmigrante irlandés llamado James McCurry, cuyo nombre en diminutivo, Jimmy, fue castellanizado junto con su apellido como Yimi Churri. Con el objeto de satisfacer su deseo por la inhallable (en Argentina) salsa Worcestershire, se habría recurrido a los ingredientes disponibles, en combinaciones que devinieron en la hoy conocida como chimichurri.

Chimichurri (o abreviado chimi) es una salsa de consistencia líquida, muy condimentada y cuyos ingredientes fundamentales son perejil, ajo, vinagre, ají molido y un poco de sal (cloruro de sodio). Este es un aderezo típico en Argentina y Uruguay. Generalmente es una salsa picante que se utiliza para acompañar las carnes asadas, los choripanes o para marinar pescados y aves, también se usa como aderezo de ensaladas. Esta salsa tiene la cualidad de realzar el sabor de la carne y se considera que ha contribuido a la fama internacional del asado argentino.

El chimichurri se preparaba a base de salmuera hacia la mitad del siglo XIX, posteriormente sería sustituida por vinagre. En su preparación se utilizan como ingredientes base: perejil, ajo, vinagre, ají y sal. Pueden agregarse otros condimentos como orégano, pimienta, tomillo, laurel, cebolla, morrón, mostaza en polvo y cebolla de verdeo. Los ingredientes sólidos son triturados en un mortero y después vertidos en la emulsión de aceite y vinagre, se mezclan y se dejan macerar por unos días.

Hay dos clases de chimichurris, los suaves y los fuertes, los segundos se caracterizan porque tienen mayor cantidad de ají, casi siempre del ají picante.