



Cafetin s'inspire des grands cafés de la capitale argentine. Le premier, "Café de los Catalanes", ouvra ses portes à Buenos Aires en 1799. Dés lors, ceux-ci sont devenus les lieux préférés de rencontres, où l'on peut construire des amitiés, inventer des amours, imaginer des mondes et bavarder de politique, d'art et de littérature. Entre 1860 et 1930, l'Argentine a reçu plus de cinq millions d'immigrants européens qui ont bâti un pays dans la prairie sans fin du Sud, "La Pampa". Des italiens, espagnols, allemands, suisses, français, gallois, luxembourgeois, danois, polonais...venus de tous les coins de l'Europe sont arrivés à "Rio de la Plata" quête de nouveaux horizons.

Les cafés sont devenus des lieux où le cosmopolitisme de Buenos Aires était parlé dans toutes les langues. Aujourd'hui comme hier, le Cafetin est le meilleur endroit de rencontre et de fraternité, pour célébrer la nourriture et le bon vin, pour prolonger les bons moments.

Luxembourgeois en Argentine

Les premiers immigrants luxembourgeois sont arrivés en 1888 et se sont installés dans la province de Buenos Aires et Entre Ríos.

Cent ans plus tard, leurs descendants continuent à contribuer à la construction d'une Argentine au multiple facettes et au développement d'un jeune pays avec deux siècles de vie.

Sur les murs de notre café vous pouvez voir des photos de Luxembourgeois en Argentine ou plutôt des argentins qui sont venus du Luxembourg.

Les apéritifs

Coupe de Champagne - Brut Premier de Louis Roederer	13 €
Coupe de crémant argentin	10 €
Coupe de crémant	8 €
Kir Royal - Brut Premier de Louis Roederer	14 €
Kir Crémant	9 €
Martini Rouge	6 €
Martini Blanc	6 €
Ricard	6 €
Porto rouge - Ruby - Ramos Pinto	6 €
Porto blanc - Ruby - Ramos Pinto	6 €
Kir	6 €
Campari	6 €
Cynar	6 €

Les cocktails

Mojito	Rhum, citron vert, menthe fraîche	11 €
Maradona	Rhum, batida de coco, malibú, curaçao bleu, jus d'ananas et jus de banane	11 €
Daiquiri	Rhum, citron vert, sucre de canne	11 €
Caipirinha	Cachaça, citron vert, sucre de canne	11 €
Margarita	Tequila, cointreau, citron vert	11 €
Cosmopolitano	Vodka, cointreau, canneberge, citron vert	11 €
Parana	Champagne, amaretto, boule de sorbet pomme verte et liqueur de pomme verte	13 €
Malvinas	Gin, jus de pamplemousse rose, grenadine, citron vert, sucre de canne	11 €
Buenos Aires	Fernet branca, vodka, sucre de canne et coca-cola (boisson typique Argentine)	11 €
Ushuaïa	Jus de pêche, jus de fraise, sirop de gingembre et sirop de curaçao	9 €
Evita	Jus maracuja et jus d'orange et sirop de framboise	9 €

Les entrées

- Plateau "Pata Negra" et "Manchego" **28 €**
Jambon, chorizo et échine d'ibérique de gland (Guijuelo) produit à partir de porcs ibériques élevés 100% avec glands. Coupé à la main.
- Plateau Jambon "Pata Negra" **61 €**
200 gr. de jambon "Pata Negra" ibérique de gland (Guijuelo)
Coupé à la main. Reserva, Médaille d'or
- Provolone grillé **15 €**
Fromage italien grillé avec du jambon de York, poivrons de "piquillo" et huile d'olive extra vierge (allergènes: lactose)
- "Empanadas" de viande **14 €**
Pâte feuilletée farcie de viande argentine, olives, œufs, raisins secs et fines herbes fraîches (allergènes: gluten, œuf)
- "Chupin" de poisson **19 €**
Filet de lotte, gambas, langoustine, pomme de terre, poivrons, oignons et ail, tout cuit au vin blanc argentin
(allergènes: crustacés)

Les salades

Salade "mar azul"

23,00 €

Demi homard, gambas grillées, moules, provolone, noix de cajou salées, mesclun de salade, tomates cerise marinées et calmars aux pommes citronnées
(allergènes: crustacés, lactose, noix, moutarde)

Salade de la ferme

19,90 €

Poitrine de poulet fermier grillée, légumes frais à la grille, tomates cerise, œuf poché et avocats
(allergènes: œuf, moutarde)

Les viandes

La viande est l'élément principal de la gastronomie argentine pour sa qualité reconnue mondialement. Les argentins, sont les plus gros consommateurs de viande au monde, Aujourd'hui, l'Argentine est à la pointe de la technologie agricole et produit des aliments à une proportion dix fois plus élevée que celle dont sa population aurait besoin. "Cafetin de Buenos Aires" vous présente la viande de la façon que les argentins l'apprécient. C'est-à-dire, sans sauce, pour apprécier le goût inimitable de notre produit le plus connu.

Les garnitures

Pour accompagner nos viandes, nous vous offrons 2 garnitures à choisir:

- Pommes de terre gratinées au fromage (allergènes: lactose)
- Salade variée (allergènes: moutarde)
- Légumes grillés de saison
- Purée de citrouille et patate douce "Batata"

Entrecôte argentine

La viande bovine argentine fournit des protéines de qualité à votre alimentation, en raison de sa haute valeur biologique afin d'avoir tous les aminoacides dont un individu a besoin. Elle est à la fois hautement digestible et absorbée à 95%.

Entrecôte grillée	300 gr.	27,90 €
-------------------	---------	----------------

Entrecôte poêlée	300 gr.	27,90 €
------------------	---------	----------------

Huile d'olive extra vierge et ail

Entrecôte grillée	400 gr.	29,90 €
-------------------	---------	----------------

Entrecôte poêlée	400gr.	29,90 €
------------------	--------	----------------

Huile d'olive extra vierge et ail

Filet de boeuf argentin

Nous choisissons l'animal le plus jeune pour vous concocter les filets les plus tendres.

Filet de bœuf grillé 300 gr. **34 €**

Filet de bœuf grillé 400 gr. **36 €**

Pièce entière grillée 1200 gr. Aprox. **126 €**
«Cafetin de Buenos Aires»

LE RECOMMANDE POUR 4 PERSONNES

Nos autres viandes

Couronne grillée au romarin **27,90 €**
Couronne d'agneau de Nouvelle Zélande, accompagnée
d'une sauce faite maison de fond d'agneau au miel et romarin

Carré de porc "Pata Negra" grillé **29,00 €**
Porc ibérique "Pata Negra"

"Milanesa" de poulet à la Napolitaine **19,90 €**
Poitrine de poulet fermier panée à la sauce rouge pizza,
jambon cuit, mozzarella et d'emmental porté au four
(allergènes: lactose)

"Pamplona" **22,90 €**
Poulet désossé farci au jambon de York, poivrons, carottes et œufs
le tout saisonné avec des épices argentines
(allergènes: lactose, noix, lupin)

Dâtes fraîches typiques argentines

Duo de Cannellonis

Agneau au roquefort et blanc de poulet aux noix sauce Florentine
(allergènes: gluten, lactose, noix)

21,90 €

Lasagne "della Nonna"

Epinards, jambon de York, haché de pur bœuf argentin, sauce tomate maison et sauce blanche, mozzarella et emmental râpé
(allergènes: gluten, lactose)

18,00 €

Raviolis du dimanche

Pâtes artisanales faites maison farcie d'épinards, ricotta, accompagnés de sauce rose
(allergènes: lactose, noix, lupin)

16,00 €

Tagliatelles

Pâtes artisanales coupées au couteau accompagnées de gambas, champignons shiitake et sauce crème à l'ail
(allergènes: gluten, lactose et crustacés)

19,00 €

Les poissons

Calmars farcis

Calmars farci d'homard, crevettes, lotte, gambas et "brunoise" de légumes frais, le tout avec une sauce à base de fumet fait maison (allergènes: crustacés)

27 €

"Zarzuela" argentine

Lotte, cabillaud frais, gambas, homard, moules, sauce tomate faite maison avec pommes de terre (allergènes: crustacés)

33 €

Lotte à la Sétoise

Lotte, gambas avec ses légumes de saison (allergènes: crustacés)

26 €

Bar farci

Bar farci de champignons, carottes, oignons verts, courgettes et poivrons

28 €

Coquilles Saint-Jacques

Coquilles Saint-Jacques à l'écorce d'orange sauce vanillée (allergènes: crustacés)

29 €

Les desserts

Confiseries argentines "Dulce de Batata" (pomme douce) et "Dulce de Zapallo"(citrouille)	9 €
Crêpe de "dulce de leche" avec sa glace Crêpe fourrée de "dulce de leche" caramélisée, avec sa glace "dulce de leche"	9 €
Duo de "alfajores" Duo de biscuits fourré de dulce de leche, un nappé au chocolat et l'autre glacé au sucre. Fabriqué en Argentine	11 €
Tartelette au fromage et "dulce de leche" Tarte faite maison avec fromage blanc et "dulce de leche"	9 €
Moelleux au chocolat Fondant au chocolat, mangues et gingembre	9 €
Plateau de fromage Manchego (esp), Provolone (it), Crottin de Chavignol (fr) Fromage fermenté avec la peau du raisin de vin Barolo (it - Piemonte)	14 €
Ananas caramélisé Ananas frais caramélisé à la cannelle et vanille	9 €
Boule de glace au choix Chocolat - Moka - Vanille - Fraise - Sorbet exotique	3 €

Tous les desserts de la carte contiennent des allergènes: gluten, lactose, glucose

Les digestifs

Spiritueux

Armagnac - Cht. De Laubade - V.S.O.P	40°	11 €
Cognac - Folle Blanche - 7 ans - V.S.O.P	40°	11 €
XO - Champagne cognac - A. de Fussygny	40°	22 €
Vieux Marc de Champagne - Jean Goyad	40°	11 €
Calvados Pays d'Auge - Lecompte - 5 ans	40°	11 €
Cointreaux	40°	8 €
Grand Marnier	40°	8 €

HSE Rhum Agricole - (Martinique)

Sherry Finish	45°	18 €
Grande Réserve	45°	18 €
Single Malt Finish	45°	18 €
Extra Vieux	43°	28 €

Rhum (Rp. Dominicaine)

Barcelo - Imperial 30 ans	43°	28€
---------------------------	-----	------------

Rhum (Cuba)

Caney - Decanter - 12 ans	38°	22 €
Caney - Añejo centuria - 7 ans	38°	10 €
Caney - Oro Ligerero - 5 ans	38°	7 €
Havana - 7 ans	40°	8 €

Whiskeys

Glenfiddich - 12 ans	4°	11 €
Chivas Regal - 12 ans	40°	10 €
Johnnie Walker - Black Label	40°	11 €
Johnnie Walker - Red Label	40°	7 €
Jack Daniel's	43°	6 €

Eau de vie artisanale-Adrian frères

Framboise - Poire Williams -	45°	9 €
Quetsch - Myrtille des bois -		
Eglantine - Kirsch - Coing		

Grappa

Rossi d'angera (Barbera)	40°	7 €
Berardenga (Sangiovese)	40°	10 €
Mazzetti (Chardonnay)	43°	10 €

Digestifs argentains

Aniapa - grappa (Malbec)	40°	12 €
Legui - liqueur de canne à sucre	30°	8 €
Malbec tardío - Melipal 2011	40°	8 €
Pinot noir tardío - Saurus	16°	8 €

Café - Thé - Infusions

Expresso	2,60 €	Thé noir	2,00 €
Double expresso	3,50 €	Thé vert	2,00 €
Café	3,00 €	Thé menthe	2,00 €
Capuccino italien	3,50 €	Camomille	2,00 €
Capuccino crème	3,50 €	Verveine	2,00 €
Lait russe	4,50 €	Eglantier	2,00 €
Chocolat chaud	4,50 €	Tilleul	2,00 €
Café Irlandais	12,00 €	Menthe fraîche	4,00 €