



# AVEC AMOUR

Bistro Fusión

## PETIT-DÉJEUNER

Jusqu'à 13h

### PETITE FAIM

**ASSIETTE DE FRUITS - \$85**

**PAINS FRANÇAIS - \$55**

Pain au chocolat ou croissant

**DESSERT DU MOMENT - \$115**

### SPÉCIALITÉS - \$150

#### **CROQUES**

CHOIX DE LA GARNITURE:

POMMES DE TERRE SAUTÉES OU PETITE SALADE

*Pain au levain artisanal et graines*

Poulet mariné à l'orange, au miel et à la moutarde,  
poivrons poblano, emmental, bacon et mayonnaise à l'ail

-

Jambon serrano, sauce aux 3 fromages,  
avocat, haricots noirs, mayonnaise au chipotle

-

Emmental, piment Xcatic, bacon - Style grilled cheese

#### **PAIN PERDUS**

*Faits avec de la brioche maison*

Ceufs sur le plat, bacon, oignons caramélisés,  
emmental, béchamel aux champignons

-

Pain perdu du jour [*demander au serveur*]

#### **TARTINE DE SAUMON**

Saumon frais, guacamole, mayonnaise

aux piment Xcatic, tomates cerises, oignons rouges

#### **CROISSANTS FOURRÉS**

Jambon blanc, emmental, béchamel  
aux champignons

-

Crème de marrons, chantilly maison  
à la vanille Papantla, sauce aux fruits rouges

#### **QUICHE**

Saucisse de Valladolid, fleurs de courgettes,  
poivrons, emmental

#### **BOWL DE YAOURT GREC**

Yaourt crémeux bio, fruits du moment,  
miel de Yucatecan, crumble aux amandes

#### **COCOTTE**

Ceufs sur le plat, béchamel aux champignons,  
épinards, bacon, pain

### PETIT-DÉJEUNER RAPIDE

**PAIN AU CHOCOLAT OU CROISSANT**

**+ CAFÉ OU EAU DE FRUIT - \$90**

**DESSERT DU JOUR**

**+ CAFÉ OU EAU DE FRUIT - \$145**

### BOISSONS

**EAU DE FRUIT - \$45**

Limonada, naranjada, jamaica, horchata,  
frutos rojos, jengibre con limón

**JUGO DE NARANJA - \$55**

**TÉ HELADO DE LA CASA - \$45**

Cítricos o fresa / kiwi

**ESPRESSO AMERICANO - \$40**

**ESPRESSO - \$35**

**ESPRESSO DOBLE - \$45**

**CAPPUCCINO | LATTE - \$45**

**TISANA ORGÁNICA - \$45**

Cítricos o fresa/kiwi

**TÉ ORGÁNICO - \$45**

Mezcla de hojas de té verde y negro

**TÉ - \$35**

Menta o manzanilla

**CHOCOLATE CALIENTE - \$50**

**EXTRA DE LECHE - \$7**





# AVEC AMOUR

Bistro Fusión

DÉJEUNER / DINER

A partir de 13h

## ENTRÉES

### TARTINE DE FOIE GRAS - \$215

Terrine de foie gras, pain brioché maison, purée de goyave

### FROMAGE FONDU - \$185

Fusion de fromages, chipolata aux herbes

### GUACAMOLE - \$165

Fromage de chèvre frais, tomates cerises, chips de sarrasin

### TARTARE DE SAUMON - \$245

Saumon frais, avocat, oeuf de caille, oignons rouges, sauce tartare

### PLANCHE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE - \$450

Raisins, noix caramélisées, confiture du moment, baguette

### CRÈME BRÛLÉE DE FOIE GRAS - \$195

Servie avec du pain au levain aux graines

## SPÉCIALITÉS DU CHEF

### MAGRET DE CANARD - \$395

Sauce à l'orange, hibiscus et piloncillo, purée de pommes, carottes sautées au beurre

### PORTOBELLO CONFITADO - \$255

Choux de Bruxelles caramélisés, purée de bananes plantains, réduction de vin rouge

### PATES - \$285

Tagliatelles, sauce aux 3 fromages, crevettes sautées, parmesan râpé

### SALADE K'IINIL - \$220

Poulet grillé, truffes de raisin au fromage de chèvre frais et graines de sésame noir, poires, canneberges, noix caramélisées, parmesan, salade, vinaigrette aux framboises

### PIÈCE DE BOEUF NEW-YORK - \$595

### BOEUF ANGUS, 340 GR

Mole maison au chocolat (sauce mexicaine), purée de pommes de terre à la vanille de Papantla

### BOEUF BOURGUIGNON - \$385

Ragoût de bœuf au vin rouge, pancetta, petits oignons rôtis, champignons, pommes de terre

### FILET DE SAUMON - \$425

Sauce au vin blanc, safran et moules, asperges sautées

### QUICHE - \$195

Saucisse de Valladolid, fleur de courgettes, poivron, emmental

### FILET DE POULET - \$335

Farci d'emmental, de poitrine fumée et de chaya, sauce crémeuse à la moutarde à l'ancienne, pommes de terre grenailles au four

## MENU ENFANT

### PETIT BURGER \$150

+\$25 AVEC UN SODA

Bœuf haché, gouda, mayonnaise au chipotle, tomates, pommes grenailles au four

## DESSERTS

### OPERA - \$130

LE FAMEUX

Chocolat bio 75% cacao, biscuit joconde aux amandes, crème au beurre de café

### CRÈME BRÛLÉE - \$120

Mezcal, crème d'orange, sel d'insectes

-

Vainille de Papantla

### CRUMBLE AU CITRON - \$130

Lemon curd, crumble aux amandes, meringue et chantilly maison

### DESSERT DU JOUR - \$115

## FORMULE LUNCH - \$295

13h à 16h

### PLAT PRINCIPAL

Salade K'IINIL | Quiche  
Pâtes sauce 3 fromages, poulet a la plancha

+

### DESSERT DU JOUR

+

BIERE OU EAU DE FRUITS

## FORMULE APERITIF - \$955

de 17h à la fermeture

### FROMAGE FONDU

+

### GUACAMOLE

+

### PLANCHE DE FROMAGES ET DE CHARCUTERIE

+

### 2 VERRES DE VIN

rouge, blanc ou rosé

[vins sélectionnés]

les verres de vin suivants auront un prix de \$100 au lieu de \$130. - limité à un groupe de 4 personnes maximum

## FORMULE GOURMAND - \$695

de 13 à la fermeture

### ENTRÉE

Crème brûlée de foie gras | Tartare de saumon  
Tartine de foie gras

+

### PLAT PRINCIPAL

Saumon, sauce aux moules et safran  
Boeuf Bourguignon | Magret de canard

+

OPÉRA OU CRUMBLE AU CITRON





# AVEC AMOUR

Bistro Fusión

## BOISSONS

### VINS ROUGES

- CHÂTEAU CLOS LAVIZON - \$580 | VERRE \$130**  
Merlot - Cabernet Sauvignon, AOC Bordeaux
- TRAMIER & FILS - \$610 | VERRE \$140**  
100% Pinot Noir, Languedoc roussillon
- DOMAINE LA MONTAGNETTE - \$755**  
ORGÁNICO - Syrah - Grenache, AOC Cotes du Rhone Villages
- GRANO DE ARENA, JEROME MATHON - \$875**  
100% Gamay, Beaujolais
- CROZES-HERMITAGE, BOUCHARD AINÉ & FILS - \$850**  
100% Syrah, AOC Crozes-hermitage, Vallée du Rhône
- CHÂTEAU DE LA MARJOLIERE - \$850**  
ORGÁNICO - Malbec - Merlot, AOC Cahors Sud Ouest
- CHÂTEAU CLOS HORTENSE - \$1,350**  
Merlot - Cabernet Franc y Sauvignon,  
AOC St Emilion Grand Cru, Bordeaux
- DOMAINE DE MAUPERTHUIS - \$1,545**  
100% Pinot Noir, AOC Bourgogne Grande Reserve, Bourgogne

### VINS BLANCS

- CELLIER DES DEMOISELLES - \$610 | VERRE \$140**  
100% Chardonnay, Languedoc Roussillon
- CHÂTEAU MONTGAILLARD - \$580 | \$130**  
100% Sauvignon blanc, Bordeaux
- EN TERRASSE - \$850**  
100% Chenin blanc, AOC Anjou Blanc, Val de Loire
- RIESLING LES ÉLÉMENTS, BOTT- GEYL - \$1,250**  
ORGÁNICO - 100% Riesling, AOC Alsace, Alsace
- DOMAINE DE MAUPERTHUIS - \$1,450**  
100% Chardonnay, AOC Chablis, Bourgogne

### VINS ROSÉS

- CHÂTEAU MONTGAILLARD - 580 | VERRE \$130**  
Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc,  
AOC Bordeaux Rosé, Bordeaux
- ROSÉ D' ANJOU, J. MOREAU & FILS - \$850**  
Cabernet Sauvignon y Franc - Grolleau, Val de Loire
- CASTA, PITAYA ROSE \$995**  
100% Grenache, Valle de Guadalupe

### VINS PÉTILLANTS

- GRATIEN & MEYER - BRUT - \$995 | COPA \$215**  
Pinot noir - Chardonnay - Chenin Blanc,  
Crémant de Loire, Val de Loire
- CHAMPAGNE HUBERT PAULET - \$1,900**  
1ER CRU TRADITION  
Chardonnay - Pinot noir - Pinot meunier, Champagne
- MOET & CHANDON - BRUT IMPERIAL (375 ML) - \$1,500**  
Chardonnay - Pinot noir - Pinot meunier, Champagne

### VINS LIQUEUREUX

- CHÂTEAU LA FONTAINE - \$870**  
100% Semillon, AOC Loupiac, Bordeaux
- CASA MADERO, COSECHA TARDÍA (375ML) - \$650**  
Semillon - Gewurztraminer, Valle de Parras

## BIERES

- HEINEKEN - \$62**
- AMSTEL - \$62**
- HEINEKEN 0% - \$45**
- BOHEMIA CLARA - \$60**
- BOHEMIA OSCURA - \$60**
- XX LAGER | AMBAR - \$52**
- TECATE LIGHT - \$50**
- INDIO - \$50**
- MASTACHE - \$90**  
ARTISANALE LOCALE  
IPA, Pilsner, Stout
- MICHELADA + \$35**
- OJO ROJO + \$25**

### NOS COCKTAILS - \$150

#### - APÉRITIFS -

- SUEÑO DE GUAYABA**  
Vodka, Cointreau, jus de citron jaune, puree de goyave
- GINEZCAL**  
Mezcal, gin, jus de fruits rouges, jus de citron jaune
- VERDE PASIÓN**  
Tequila, Cointreau, jus de citron vert,  
kiwi, piment jalapeno, menthe
- EDITH**  
Gin, fraises macérées, jus de citron
- IIK**  
Mezcal, tequila cristaline, liqueur de piment, Campari, grenade
- GIN YANG**  
Gin, jus de citron jaune,  
infusion de thé vert, noir et d hibiscus
- LAVIZON SOUR**  
Tequila cristaline, jus de citron vert, vin rouge

#### - POUR ACCOMPAGNER LE REPAS -

- AVEC AMOUR**  
Gin, vin blanc, Xtabentun d'Aristi, concombre, basilic, citron vert
- MOJITO CASSIS**  
Rhum brun, sucre roux, menthe, crème de cassis
- PIÑA CANELA**  
Rhum brun, rhum blanc, whisky,  
jus d ananas, jus de citron vert, cannelle, Frangelico
- SOUS LES COCOTIERS**  
Rhum brun, ananas et gingembre macérés,  
eau de coco, jus de citron

#### - DIGESTIFS -

- CACAO FEVER**  
Whiskey, Frangelico, liqueur de piment,  
espresso, Kahlua, nibs de cacao flambées
- COCTEL DEL MOMENTO**  
Suggestion du barman en fonction des ingrédients de saison

### COCKTAILS CLASSIQUES

- MOJITO - \$140**
- CARAJILLO - \$150**
- CARAJILLO DE COCO - \$150**
- BLOODY MARY - \$130**
- CAIPIRINHA - \$130**
- MARTINI - \$150**
- GIN TONIC - \$150**
- CLERICOT - \$150**
- TINTO DE VERANO - \$130**
- SANGRÍA - \$130**
- WHISKY SOUR - \$130**
- CUBA LIBRE - \$130**
- PALOMA - \$130**
- PIÑA COLADA - \$140**
- APEROL SPRITZ - \$140**
- MARGARITA - \$150**
- KIR - \$140**
- NEGRONI - \$210**
- COSMOPOLITAN - \$130**
- LIMONADA MAYA - \$120**

## SPIRITUEUX

- TEQUILA**
  - Don Julio 70 | *Cristalino* - \$160
  - Don Julio 70 | *Añejo* - \$150
  - De La Luz | *Blanco* - \$160
  - Cuervo Tradicional | *Plata* - \$110
  - Cuervo Tradicional | *Reposado* - \$110
  - Espolon | *Blanco* - \$90
- MEZCAL**
  - Amores | *Espadín Joven* - \$130
  - Amaras | *Espadín Reposado* - \$140
  - Gracias a dios | *Pechuga* - \$195
  - Gracias a dios | *Tobala* - \$185
  - Gracias a dios | *Tepeztate* - \$185
  - Montelobos | *Espadín* - \$120
- RHUM**
  - Baccardi | *Carta Blanca* - \$90
  - Havanna Club | *Añejo 7 años* - \$100
  - Appleton | *Signature 8 años* - \$105
  - Zacapa | *12 años Ambar* - \$130
  - Cachaza Pitu | *Silver* - \$80
- GIN**
  - Bulldog - \$125
  - Hendrick's - \$140
  - Bombay Sapphire - \$125
  - Gracias a Dios - \$130
  - Receta Oaxaqueña
  - Condesa - \$140
  - Xocnostile y Azahar
- VODKA**
  - Smirnoff - \$80
  - Absolut - \$90
  - Grey Goose - \$130
- BRANDY**
  - Torres | *10 Años* - \$100
- WHISKY**
  - Jack Daniels - \$110
  - Jw | *Etiqueta Negra* - \$145
  - Jw | *Etiqueta Roja* - \$110
  - Glenfiddich | *12 años* - \$175

### LIQUEURS & DIGESTIFS

- COGNAC PAINTURAUD - \$250**  
1<sup>ER</sup> CRU
- LICOR DE CAFÉ DE OLLA - \$155**
- CALVADOS - \$150**
- GRAND MARNIER - \$140**
- COINTREAU - \$130**
- MENTHE PASTILLE - \$130**
- PERNOD RICARD - \$120**
- JAGERMEISTER - \$115**
- OPORTO FERREIRA-TAWNY - \$110**
- FRANGELICO - \$100**
- ANCHO REYES ORIGINAL - \$90**
- BAILEYS - \$95**
- LICOR 43 - \$95**
- MARTINI VERMOUTH - \$90**  
*Dry o Rosso*
- LICOR DE COCO D'ARISTI - \$90**
- SAMBUCA VACCARI - \$85**  
*Blanco o Negro*
- XTABENTUN D'ARISTI - \$85**
- ANÍS DE MONO - \$80**
- CAMPARI - \$85**
- APEROL - \$80**
- KAHLUA - \$80**

## BOISSONS

#### - BOISSONS FRAICHES -

- EAU DE FRUIT - \$45**  
Limonade, orangeade, hibiscus, horchata,  
fruits rouges, citron/gingembre
- THÉ GLACÉ MAISON - \$45**  
Agrumes ou Fraise/kiwi
- PERRIER - \$45**
- SODAS- \$35**  
Coca Cola, Fanta, Sprite,  
Sidral Mundet, Peñafiel
- EAU PLATE BUI**  
300ml - \$55 | 1L - \$130
- EAU GAZEUSE BUI**  
300ml - \$75 | 1L - \$180

#### - BOISSONS CHAUDES -

- ESPRESSO AMERICAIN - \$40**
- ESPRESSO - \$35**
- DOUBLE ESPRESSO - \$45**
- CAPPUCCINO - \$45**
- LATTE - \$45**
- TISANE BIO - \$45**  
Agrumes ou Fraise/kiwi
- THÉ BIO - \$45**  
Mix de the vert et noir
- THÉ - \$35**  
Menthe ou Camomille
- CHOCOLAT CHAUD \$50**
- MOKA \$55**
- EXTRA DE LAIT \$7**