



Cafetin s'inspire des grands cafés de la capitale argentine. Le premier, "Café de los Catalanes", ouvra ses portes à Buenos Aires en 1799. Dès 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 Rios.

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

Coupe de crémant argentin

Coupe de crémant

Kir Royal - Brut Premier de Louis Roederer

Kir Crémant

Martini Rouge

Martini Blanc

Ricard

Porto rouge - Ruby - Ramos Pinto

Porto blanc - Ruby - Ramos Pinto

Kir

Campari

Cynar

Coupe de vin Argentin (rouge, rosé, blanc)

Moscato Santa Ana

Les cocktails

Mojito	Rhum, citron vert, menthe fraîche
Maradona	Rhum, batida de coco, malibú, curaçao bleu, jus d'ananas et jus de banane
Gin Tonic	Gin Mare, gin Brockmans, Puerto de Indias Strawberry
Caipirinha	Cachaça, citron vert, sucre de canne
Margarita	Tequila, cointreau, citron vert
Cosmopolitano	Vodka, cointreau, canneberge, citron vert
Pisco Sauer	Pisco Peruvien « Queirolo », citron vert, sucre de canne et blanc d'oeuf
Malvinas	Gin, jus de pamplemousse rose, grenadine, citron vert, sucre de canne
Buenos Aires	Fernet branca, vodka, sucre de canne et coca-cola (boisson typique Argentine)
Bloody Mary	Jus de tomate, vodka et tabasque
Evita	Jus maracuja et jus d'orange et sirop de framboise

Les Tapas en entrées

Vittelo tonnato

Filet d'enverse de veau, mayonnaise, thon
(allergènes: mayonnaise, thon)

Tortilla de patatas

Pomme de terre et œuf (allergènes: œuf)

« Chistorra »

Saucisse espagnole de poitrine de porc
(allergènes: piment doux, ail, épices)

“Empanadas” de viande

Pâte feuilletée farcie de viande argentine, olives, œufs, raisins secs et fines herbes fraîches (allergènes: gluten, œuf, olives)

« Entraña » hampe de boeuf au chimichurri

(allergènes: ail, oignons, paprika, origan)

« Choripan »

Petit pain, mini saucisse argentine porc-bœuf avec « chimichurri »
(allergènes: gluten, ail, oignons, paprika, origan)

Tartare Argentin

Cœur de rumsteak d'Argentine
(allergènes: œuf, moutarde à l'ancienne, câpres, poivron)

Les Tapas en entrées

« carpaccio de saumon
(allergènes: poisson)

Pulpo a la « gallega »
(allergènes: poisson)

Duo de scampi et calamar sauce à l'ail et tomate
(allergènes: fruit de mer, tomate, ail)

Boulettes de viande panées sauce piquante et
aubergine grillés
(allergènes: mélange d'épices, gluten)

Plateau Jambon et fromage
(allergènes: lactose)

Plateau "Pata Negra" et "Manchego"
Jambon, chorizo et échine d'ibérique de gland (Guijuelo) produit à partir de porcs ibériques élevés 100% avec glands. Coupé à la main.
(allergènes: lactose)

Plateau Jambon "Pata Negra"
200 gr. de jambon "Pata Negra" ibérique de gland (Guijuelo)
Coupé à la main. Reserva, Médaille d'or
(allergènes: lactose)

Les Tapas en entrées

Les salades

Salade de la ferme

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

Salade "Criolla"

Viande argentine, noix de cajou, mesclun de salade, fromage blanc au fines herbes, avocat.
(allergènes: lactose, noix)

Salade « Mar del plata »

Scampi, cabillaud, boquerones en vinagre, saumon fumé, mesclun de salade, tomates cerises, avocat
(allergènes: fruits de mer, tomate)

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 au four
- Salade variée (allergènes: moutarde)
- Légumes grillés de saison
- Purée de citrouille et patate douce "Batata"

Les viandes

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.

Entrecôte grillée 400 gr.

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.

Filet de bœuf grillé 400 gr.

Pièce entière grillée 1200 gr. Aprox.

- Cafetin de Buenos Aires

LE RECOMMANDE POUR 4 PERSONNES

Nos autres viandes

Couronne grillée au romarin

Couronne d'agneau de lait espagnol accompagnée d'une sauce faite maison de fond d'agneau au miel et romarin
(allergènes: romarin)

Brochette mixte

Filet de bœuf, poulet, hampe de bœuf, chorizo
(allergènes: poivron)

“Milanesa” de poulet à la Napolitaine

Poitrine de poulet fermier panée à la sauce rouge pizza, jambon cuit, mozzarella et d'emmental porté au four
(allergènes: lactose)

« Tira de asado »

Coupe verticale des côtes à la façon argentine de veau galicien.

Assiette mixte

Tira de asado, chorizo argentin, cœur de rumsteck argentin et agneau

D, tes fraîches typiques argentines

Lasagne "della Nonna"

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

Raviolis du dimanche

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

Tagliatelles aux scampi crème smitten

(allergènes: gluten, œuf, tomates, fruit de mer et lactose)

Les plats végétariens

Carpaccio de betteraves et tofu
(allergènes: vinaigrette aux framboises)

Brochette de légumes
Légumes, salade, crème de soja

Carpaccio de courgette

Les plats végétariens

Les poissons

Calmars farcis

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

"Zarzuela" argentine

Saint Pierre, cabillaud frais, scampis, homard, sauce tomate faite maison avec pommes de terre
(allergènes: crustacés)

Filet de Saumon crème de citron

Saumon, crème citron, riz sauvage et légumes
(allergènes: poisson, lactose)

Les desserts

Crêpe de "dulce de leche" avec sa glace

Crêpe fourrée de "dulce de leche" caramélisée, avec sa glace "dulce de leche"

Duo de "alfajores"

Duo de biscuits fourré de dulce de leche, un nappé au chocolat et l'autre glacé au sucre. Fabriqué en Argentine

Moelleux au chocolat

Fondant au chocolat, mangues et gingembre

Plateau de fromage

Manchego (esp), Provolone (it), Crottin de Chavignol (fr) Fromage fermenté

Douceur à la pomme

Pâte filo, pommes, beurre et cannelle

Carpaccio d'ananas sur gelée de fruits rouges et glace coco

Crème de mangues et chocolat blanc à la menthe

Café gourmand

Boule de glace au choix

Chocolat - Moka - Vanille - Fraise - Sorbet exotique

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

Les desserts

Les digestifs

Spiritueux

Armagnac - Cht. De Laubade - V.S.O.P	40°
Cognac - Folle Blanche - 7 ans - V.S.O.P	40°
XO - Champagne cognac - A. de Fussygnay	40°
XO - Louis Roger	40°
VSOP	
Vieux Marc de Champagne - Jean Goyad	40°
Calvados Pays d'Auge - Lecompte - 5 ans	40°
Cointreaux	40°
Grand Marnier	40°
Liqueur	

Grappa

Mazzetti (Chardonnay)	43°
Alexander (Moscato)	38°
Alexander - Exquisita - Invecchiata	38°
Alexander - Alex bianca	38°

HSE Rhum Agricole - (Martinique)

Sherry Finish	45°
Grande Réserve	45°
Single Malt Finish	45°
Extra Vieux	43°

Rhum (Rp. Dominicaine)

Barcelo - Imperial 30 ans	43°
Matusalem 20 ans	40°

Rhum (Colombia)

Rhum Marques del Valle	37°
------------------------	-----

Rhum (Costa Rica)

Centenario 7 ans	40°
Centenario 20 ans	40°

Rhum (Barbados, Trinidad, Jamaica)

Ron de Jeremy XO 15 ans	40°
-------------------------	-----

Rhum (La Reunion)

Rhum Metiss fruit	24°
-------------------	-----

Whiskeys

Glenfiddich - 12 ans	40°
Chivas Regal - 12 ans	40°
Johnnie Walker - Black Label	40°
Johnnie Walker - Red Label	40°
Jack Daniel's	43°

Digestifs argentains

Aniapa - grappa (Malbec)	40°
Poire Williams - Schroeder	

Café - Thé - Infusions

Expresso

Double expresso

Café

Capuccino italien

Capuccino crème

Lait russe

Chocolat chaud

Café Irlandais

Thé noir

Thé vert

Thé menthe

Camomille

Verveine

Eglantier

Tilleul

Menthe fraîche

Café - Thé - Infusions