



LA CARTE

18 Rue des 3 Sonnettes

09 86 29 56 35



L_hatitude



L'hatitude

HOLA ! BUENAS TARDES

LA CARTE DU MIDI

L'HATITUDE VOUS PROPOSE CHAQUE MIDI UNE
CUISINE PARFUMÉE MÉLANT LA CULTURE SUD
AMERICAINE ET FRANCAISE

UN MOMENT CULINAIRE OÙ CES DEUX CULTURES
LAISSENT PLACE À LA CRÉATION EN RESPECTANT
LES SAISONNALITÉS



ENTRÉES

GUACAMOLE & CHICHARRÓN

Mélange gourmand à partager entre le guacamole et la poitrine de porc façon Sud Américaine **8,00 €**

CANELONES DE POLLO

Caneloni façon Amérique latine, effiloché de poulet péruvien et épinards **7,00 €**

PATACONES & RILLETTES

Méli-mélo entre la banane plantain salée et la ville du Mans **6,00 €**

CAZUELITA VÉGÉ

Harmonie végétarienne de légumes de saison accompagnée d'une sauce fromagère au Bleu D'Auvergne **7,00 €**

BACHATA DE CHAMPIGNONES

Champignons de Paris frits et sauce champignons **6,00 €**

CAZUELAS & PLATS

CAZUELA DE MARISCOS

Traditionnelle cocotte de la mer Colombienne parfumée à la noix de coco accompagnée de poissons et crustacés du marché **18,00 €**

ARROLLADO DE SALMON

Création de saumon roulé façon ballotine accompagné d'une purée de manioc revisitée. **15,00 €**

LOMO FAÇON BOURGUIGNONNE

Lomo façon Bourguignonne accompagné d'une polenta aux légumes de saison **16,00 €**

RISOTTO VÉGÉ DU MOMENT

Risotto autour de nos légumes de saison **13,00 €**

CARBONARA DE CHICHARRON TRUFFÉ

Inspiration Uruguayenne raffinée mêlant la poitrine de porc et la truffe. **15,00 €**

MENU ENFANT

Inspiration Argentinne, milanesa de pollo, jus de fruit et boule de glace **9,00 €**

DESSERTS

TIRAMISU SUD AMÉRICAIN

Tiramisu aux fruits exotiques **7,00 €**

PONCHOCO

Rencontre gourmande entre le chocolat et la crème de rhum Vénézuélienne **7,00 €**

TARTA DE QUESO CALIENTE

Cheesecake chaud, fruits rouges et graines de chia **6,00 €**

CRÈME BRULÉE PANELA

Traditionnelle crème brulée revisitée avec de la canne à sucre naturelle **6,00 €**

CARTE DU MIDI

NOS FORMULES

Du mardi au vendredi midi, hors jours fériés

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

16,00 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

20,00 €

ENTRÉES

BACHATA DE CHAMPIGNONES

Champignons de Paris frits et sauce champignons

CAZUELITA VÉGÉ

Harmonie végétarienne de légumes de saison accompagnée d'une sauce fromagère au Bleu D'Auvergne

CANELONES DE POLLO

Caneloni façon Amérique latine, effiloché de poulet péruvien et épinards

PLATS

ARROLLADO DE SALMON

Création de saumon roulé façon ballotine accompagné d'une purée de manioc revisitée

CARBONARA DE CHICHARRÓN

Inspiration Uruguayenne mêlant la poitrine de porc façon carbonara

RISOTTO VÉGÉ DU MOMENT

DESSERTS

TARTA DE QUESO CALIENTE

Cheesecake chaud, fruits rouges et graines

CRÈME BRULÉE PANELA de chia

Traditionnelle crème brulée revisitée avec de la canne à sucre naturelle



TOUT EST FAIT MAISON !

HOLA ! BUENAS NOCHES

LA CARTE DU SOIR

L'HATITUDE VOUS PROPOSE LE SOIR SES PLANCHES DE
TAPAS INSPIRÉES DE LA STREET FOOD SUD-
AMÉRICAINNE, REVISITÉES FAÇON FRANÇAISE !

VOYAGEZ, DÉCOUVREZ ET PROFITEZ AUTOUR DE CETTE
CUISINE À THÈME PARFUMÉE !



TAPAS

À partager

Tuesday to Saturday night

LA SOPHISTIQUÉE (2 PERSONNES / 2 PEOPLE)

Création autour de produits raffinés

Arepas aji de gallina, arepas végété, tequeños du moment, beignets de manioc, empanadas canard, empanadas saumon, empanadas végété, patacones..chicharron.truffé.....

35 €

Creation of a team blending South American and French cultures around refined products

LA GOURMANDE (2 PERSONNES / 2 PEOPLE)

Produits typiques d'Amérique Latine

Arepas reina pepiada, beignets de manioc, empanadas boeuf, empanadas végété, empanadas du moment, patacones guacamole, patacones végété, tequeños du moment, guacamole tortillas

28 €

South American tapas with classic recipes

LA FUSION (2 PERSONNES / 2 PEOPLE)

Fusion entre l'Amérique Latine et la France

Patacones rillettes, tequeños du moment, beignets de manioc, empanadas boeuf, empanadas poulet, empanadas végété, patacones du moment, chicharron, arepas végété.....

25 €

South American tapas base mixed with French products

LA VÉGÉ (1 PERSONNE / 1 PEOPLE)

Arepas végété, beignets de manioc, empanadas végété, patacones du moment, tequeños, totopos guacamole

15 €

Perfect tapas for vegetarians

TOUTES NOS TAPAS SONT FAITES MAISON !

ALL OUR TAPAS ARE HOMEMADE

BOISSONS



COCKTAILS

CANAIMA TONIC	20 CL
<i>Gin Canaima du Venezuela , Tonic, Agave, Rose, Baies de Genièvre</i>	10,00€
GUARITO	
<i>Aguardiente, Ginger Beer, Citron Vert, Agave</i>	9,00€
PISCO PUNCH	
<i>Pisco, Fruit de la passion, Framboise, Basilic</i>	9,00€
MANZANITA	
<i>Rhum Viejo de Caldas (Colombie), Ananas, Pomme, Sureau</i>	8,50€
CACHALOCA	
<i>Cachaca, Goyave, Passion, Hibiscus</i>	8,50€

MOCKTAILS 6€50

LULITO	
<i>Lulo "Agrume Sud-Américain", Framboise, Basilic</i>	
MORADITO	
<i>Ananas, Fraise, violette, Basilic</i>	



BIÈRES / BEERS

BIÈRES BOUTEILLES / BOTTLED BEERS 33CL	6,00 €
QUILMES Bière blonde Argentine / Argentina beer 4,8°	
CLUB COLOMBIA DORADA Bière blonde Colombienne / Colombian beer 4,7°	
POLAR Bière blanche Vénézuélienne / Venezuelan white beer 4,5°	
NEGRA MODELO Bière brune Mexicaine / Mexican dark beer 5,3°	

BIÈRES PRESSIONS / DRAFT BEERS	25CL	50CL
BIÈRE PRESSION DU MOMENT	4,50€	8,00€

SPIRITUEUX 4 CL

RHUM "VIEJO DE CALDAS" 8 ans / 8 years	8,00€
RHUM VIEJO EXTRABRUGAL 8 ans / 8 years	8,00€
RHUM "VIEJO DE CALDAS" 15 ans / 15 years	9,00€
RHUM SANTA TERESA 1796 15 ans / 15 years	9,00€

N'HÉSITEZ PAS À NOUS DEMANDER CONSEILS CONCERNANT NOS RHUMS DU MOMENT

BOISSONS

VINS

VINS BLANCS

ROC CHARDONNAY ROPITEAU
Les plants nobles

BOUTEILLE

31,00€

VERRE
12CL

6,00€

ROC COTEAU DU LAYON 2017
Domaine des bohues

36,00€

7,00€

VINS ROUGES

CHAKU LA RONCIERE
Cabernet Sauvignon (Chili)

31,00€

6,00€

TAMARI MALBEC
Mendoza (Argentine)

33,00€

6,50€

SEMBLANTE CARMENERE
Domaine de Siegel (Chili)

36,00€

7,00€

NOTRE GRAND CRU DU CHILI "COYAM - EMILIANA"
Assemblage de sept cépages

70,00€

VINS ROSÉS

IGP ÎLE DE BEAUTÉ
San Pieru 2022

28,00€

5,50€

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DEVAUX GRANDE RESERVE (Bouteille)

55€

DIGESTIFS

AGUARDIENTE BLEU

4 CL

7€

AGUARDIENTE VERT

7€

PONCHE CREMA

7€



BOISSONS

JUS DE FRUITS / FRUIT JUICES

JUS BOUTEILLE	25 CL	4,50€
JUS DE MANGUE (Colombie)		
JUS DE LULO (Colombie)		
JUS DE MÛRE (Colombie)		

SODAS / SOFT DRINKS

3,50€

ORANGINA
BREIZH COLA
BREIZH COLA ZÉRO
INCA KOLA (Pérou)

AUTRES BOISSONS / OTHER DRINKS

BOUTEILLE D'EAU / WATER BOTTLE

EVIAN	5,00€
SAN PELLEGRINO	
CAPPUCRÉMA	7,00€
Notre création gourmande mêlant la crème de rhum Venezuelienne et le café	
CAFÉ / COFFEE	1,70€
CAFÉ CRÈME / COFFEE CREAM	1,90€
DOUBLE EXPRESO/DOUBLE ESPRESSO	3,20€
CHOCOLAT CHAUD / HOT CHOCOLATE	3,50€
THÉ / TEA	3,50€

