



## Pour partager

### Cesta Lat<sup>o</sup>

Mélange de manioc frits, patacones et bâtonnets de patates douces servi avec salsa brava, houmous à l'avocat et sauce épicée.

6.5 €



Extra sauce +1€

### Bolones

Mélange de trois petites bombes à base de plantain, farcies de fromage ou de bacon servies avec un coulis de baies.

6 €



Extra sauce +1€

### Arepas from Pasto

Trois arepas de maïs blanc et de fromage frais, garnies de guacamole, de crème aigre et d'houmous à la betterave.

7.5 €

\*\*arepas: traditional bread, using corn flour & water.



## Toast

### Humboldt Toast

Pain grillé aux graines de sésame, garni d'houmous de betterave et de saumon fumé.

6.5 €



Peut être commandé sans gluten + 1 €

### El Niño Toast

Pain grillé, garni d'avocat écrasé, saupoudré de chia et de graines de tournesol et de fouets d'huile de coriandre avec un œuf poché.

7.5 €



Ouf supplémentaire + 1 €  
Sans gluten? +1 €

## Nutritional information

Avec lactose

Sans Lactose

Avec gluten

Sans gluten

Avec fruits secs

Piquant

## Oeufs

### Mini Tigrillo

Œufs brouillés servis avec plantain frit, pancetta et fromage frais fondu. Servi sur pain et avec un bolone.

7.5 €



8 €

### Omelettes Lat<sup>o</sup>

Choisissez trois ingrédients:

bacon, champignon, maïs, tomate cerise, oignon, mozzarella, plantain, jambon.

Toutes nos omelettes sont accompagnées de pain, pommes de terre et sauce coriandre (à part).



## Doux

### Flaco's tortillas

Deux disques de farine de maïs sucré, garnis de fromage frais et de crème sure.

7 €



### Classic Pancakes

Quatre crêpes enrobées de notre coulis de baies et yogourt maison, servies avec des baies et des flocons de noix de coco grillés.

7.5 €



### Affogato

Glace à la vanille nappée de chocolat, noyée dans notre café de spécialité.

4 €



### Rouleaux de cannelle

Caramel salé ou classique, sauce aux fruits rouges ou glace.

4 €





## Specials

### Chimborazo

Bœuf effiloché à la sauce criolla, accompagné de patacones croquantes, avocat, oignons, citron vert et coriandre. **9.9 €**



Add tree tomato ají +1€

### Lat° Sandwich

Porchetta (porc), sauce tamarin, tomate et laitue servie sur gaufres de manioc et accompagnée de bâtonnets de patates douces. **9.9 €**



### El Mono y el Serrano

2 pains Bao. Un avec poulet, sauce agrio (tomate, oignon, ají, coriandre) et plantain frit. Un autre avec du thon épicé à la mayonnaise, l'oignon croustillant, la roquette et l'avocat. **8.5 €**



Prefer both to be tuna? +2€

### Salade Mompiche

Salade d'épinards, fraises, mangues, pommes, noix de cajou, concombre et crevettes habillée de miel de fruit de la passion. **9 €**



Pain? + 1 €

### Œufs Bénédicte

Deux œufs pochés, bacon et fromage cheddar servis sur des gaufres à la farine de manioc, nappées de sauce hollandaise. **9.5 €**



Salmon instead of bacon? +1.5€  
Have it veggie with avocado instead

### Œufs Bénédicte Suprême

Deux œufs pochés, bacon, plantain frit et fromage cheddar servis sur des gaufres à la farine de manioc, nappées de sauce. **11 €**



Salmon instead of bacon? +1.5€  
Have it veggie with avocado instead

**Pain**

**2.5 €**

**Extra sauce**

**1 €**



## MIMOSAS ILLIMITÉS

23€ PAR PERSONNE

CHOISISSEZ DEUX PLATS  
DE BRUNCH  
PAR PERSONNE ET PROFITEZ  
TOUS LES MIMOSAS QUE VOUS  
SOUHAITEZ  
PENDANT 1,15 HEURE

### Nutritional information



Avec lactose



Sans Lactose



Avec Gluten



Sans Gluten



Avec fruits secs



Piquant



Un plat de mer traditionnel sud-américain super sain et savoureux. Le poisson ou les fruits de mer frais sont laisser mariner dans du jus d'agrumes et mélangés à une variété de saveurs acidulées, épicées.

### Ecuador - Latitude o

Ceviche équatorien piquant et acidulé à base de crevettes tigrées aux agrumes, d'oignon rouge, de tomates, de coriandre hachée et mariné dans le jus de citron vert, d'orange et

12 €



### Paralelo Norte

Ceviche colombien crémeux et croquant à base de crevettes tigrées séchées aux agrumes, crème sure, oignon rouge finement haché, coriandre et garni de morceaux de plantain

12 €



### Paralelo Sur

Un ceviche à base de croasse séché aux agrumes, d'oignon rouge et de maïs grillé mariné avec une base de jus de citron vert, coriandre et gingembre, servi avec du manioc frit finement tranché, patate douce et maïs.

16 €



### Equinoccio

Ceviche doux à base de saumon séché aux agrumes, avocat, mangue, oignon rouge et coriandre avec une marinade de tamarin.

12 €



### Amazónico

Ceviche de croasse à l'oignon rouge, maïs grillé, mariné au citron vert, lait de noix de coco, coriandre et gingembre, servi avec patare douce, maïs et des chips de manioc.

17 €



### Ceviche de chocho japonés (Végétalien)

Ceviche vegan aux edamames, oignons, tomates, coriandre, citron, orange et sauce tomate.

8 €



### Nutritional information

Avec lactose

Sans lactose

Avec gluten

Sans lactose

Avec fruits secs

Piquant



## Jus naturels

Chacun de ces jus peut être fait avec du lait (+ 1 €). Ou avec du lait alternatif: soja ou avoine (+1,5).

### Río Guayas

Booster d'énergie à la banane, à l'açaï et à la pomme. **4.5 €**

### Tomebamba

Délice antioxydant avec framboise, mûres, fraises et pomme. **4.5 €**

### Pailón del diablo

Pare-chocs énergétique avec mangue fruit de la passion et ananas. **4.5 €**

### Los Frailes

Un coup de fouet vitaminé à la betterave, à la mangue, à l'ananas et au gingembre. **4.5 €**

### Quilotoa

Charge de superaliments avec du chou frisé, des épinards, de la mangue et de la pomme. **4.5 €**

### Tortuga bay

Jus rafraîchissant de melon, mangue, fraise et pomme. **4.5 €**

### Machángara

Jus de banane, fraise et pomme. **4.5 €**

## Limonade masin à la menthe **4 €**

## Other drinks

Eau **2 €**

Bière **2.5 €**

Coke, Fanta **2.3 €**

## Specialty Coffee

Espresso **1.5 €**

Double **1.8 €**

Café au lait (M) **2 €** Café au lait (L) **3 €**

Cappuccino (M) **2.2 €** Cappuccino (L) **3 €**

Americano **2 €** Mochaccino **3.5 €**

Shakerato **3 €** Shakerato + Bayles **4 €**

Flat White **2.5 €**

Macchiato **1.7 €**

Chai latte / Matcha Latte **3.5 €**

Iced latte (XL) / Caramel Latte (XL) **3.5 €**

Thé des Andes **3.5 €** Thé **2.5 €**

## Cocktails

Mimosa Jus d'orange et cava **5 €**

Gin Tonic Gin, schweppes et citron vert **7 €**

Bloody Mary Tomate, vodka, citron, Lea & Perrins, tabasco, poivre et sel **7 €**

Pisco Sour Pisco, citron vert, sirop simple, angostura, blanc d'oeuf et cinnamon **9 €**

Michelada Bière, citron vert, tabasco, Lea & Perrins, Jugo Maggi, sel **5 €**

Gin Gin Mule Gin, sirop simple, menthe, citron vert, bière au gingembre **8 €**

Dark N Stormy Rhum, citron vert, bière de gingembre **8 €**

Passion fruit Caipirinha Cachaça, sirop simple, citron vert, fruit de la passion **8 €**