

Entrées - Starters

Peruvian Ceviche - Loup de mer au maïs, coriandre et patates douces et vinaigrette au citron vert <i>Sea Bass with Sweetcorn, coriander, sweet potato and spicy lime vinaigrette</i>	18€
Tiradito 1999 - Carpaccio de thon, Loup de mer et Saumon accompagné d'un jus de Caviar et truffe <i>Carpaccio of tuna, sea bass, salmon, served with citrus caviar and truffle</i>	18€
Carpaccio de boeuf - Filet de bœuf Black Angus, chips de banane plantain et sauce chimichuri <i>Beef Carpaccio black Angus fillet, plantain chips and chimichurri sauce</i>	22€
Tartare de la mer - Thon rouge à la mangue et avocat <i>Red tuna tartar with mango and avocado</i>	18€
Argentinian Empanadas - Trio argentin au poulet, bœuf et légumes avec sauce chimichurri <i>Served as a trio of chicken, beef and vegetables with homemade chimichurri sauce</i>	13€
Salade Caprese - Mozzarella di Bufala, tomate avec son sorbet de tomate, pesto et caviar balsamique <i>Tomato and Buffalo mozzarella with Homemade pesto, balsamic caviar and tomato sorbet</i>	14€
Salade Argentine - Pommes de terre, œuf de caille, pomme, céleri et mayonnaise citron <i>Argentine salad -potatoes, quail eggs, green apple, celery and homemade lemon mayonnaise</i>	13€
Salade Quinoa - Grenade péruvienne, maïs et grains de chia <i>Quinoa salad - pomegranate, sweetcorn, chia and popcorn</i>	12€

Pasta & Risoto

Risotto à la truffe noire <i>Black truffle risotto with parmesan chips</i>	18€
Penne Arrabiata <i>Penne with spicy tomato sauce</i>	16€
Gnocchis maison à la truffe noire et sauce à l'asperge <i>Home made gnocchis with asparagus sauce, black truffle and fresh salad</i>	14€

SUGGESTION DU POLO 19€

Formule du midi du lundi au vendredi avec le café
(Boissons en supplément)

POLO'S SPECIAL

At lunch time from Monday to Friday including the coffee
(Drinks not included)

MENU POLO ENFANTS 15€

Steak Haché frites
Pâtes à la tomate Milanese Frites
Coupe de glace / Sodas

KIDS POLO MENU

Steack hache with fries / Pasta with tomato
Milanese with fries / Ice cream

Grill Asado

Notre viande de Boeuf Black Angus provient d'Argentine et d'élevage en plein air dans la Pampas.

Le Veau, l'Agneau et le Coquelet proviennent d'élevage français en plein air

Our Black Angus beef is grass-fed, free range from the Argentinian Pampas. The veal, Lamb and cockerel come from France and are free range

Filet de boeuf – Black Angus (200 g) <i>Beef Tenderloin</i>	37€	Côtelettes d'agneau de Patagonie <i>Patagonian lamb chops</i>	26€
Entrecôte – Black Angus (300 g) <i>Rib-Eye steak</i>	45€	Coquelet entier élevé en plein air <i>Free-Range cockerel</i>	19€
Chateaubriand – Black Angus (2 pers - 400 g)	69€	Côte de veau Milanese <i>Veal chop Milanese</i>	19€
Faux-filet - Black Angus (200 g) <i>Beef Sirloin</i>	29€	Polo Club Burger – Black Angus (200 g) Frites maison et sauce barbecue <i>Homemade burger bun, french fries, crispy onion and barbecue sauce</i>	18€
Côte de veau (2 pers – 500g) <i>Veal chop (2 persons)</i>	52€		

Tous les plats sont servis avec un choix de sauce barbecue, béarnaise, chimichurri, poivre ou piment jaune.

All Dishes come with a choice of sauces barbecue, béarnaise, chimichurri, aji amarillo, and peppercorn

Accompagnements - Side Dishes

Frites maison - <i>Homemade french fries</i>	5€	Purée à la truffe - <i>Mashed potatoes with Truffle</i>	7€
Frites de patate douce - <i>Crispy sweet potato</i>	5€	Asperges - <i>Asparagus</i>	7€
Riz - <i>Rice</i>	5€	Broccoli - <i>Baby broccoli</i>	7€
Salade verte - <i>Green salad</i>	5€	Jeunes pousses d'épinards - <i>Sautéed baby spinachs</i>	7€

Poissons - Fishes

Filet de Loup de mer à la vapeur - purée de patate douce, asperges coriandre et citron vert <i>Steamed sea bass - Sweet potato puree, asparagus, coriander & lime dressing</i>	22€	Thon à la Retour - sauce aux câpres et chips <i>Tuna a la Retour - Caper sauce and crispy onion</i>	26€
Saumon grillé - petits choux et sa sauce de mangue péruvienne <i>Grilled Salmon served with baby cabbage and Peruvian mango sauce</i>	19€	Ceviche de crevettes Jumbo - concombre, piment, oignon, tomate, coriandre et huile d'olive <i>Jumbo shrimp Ceviche - cucumber, chilli, red onion, tomato, coriander and olive sauce</i>	25€

Desserts

Polo Club Sphère - Sorbet et crumble à la noix de coco, praline et sauce chocolat <i>Coconut sorbet, coconut crumble, crunchy praline and hot chocolate sauce</i>	9.50€	Mangue fraîche péruvienne <i>Peruvian fresh Mango</i>	9.50€
Flan Argentin à la vanille et sa confiture de lait maison <i>Argentine vanilla Flan with home made dulce de Leche</i>	9.50€	Barbarac crèmes glacées et sorbets <i>Barbarac ice cream and sorbets</i>	9.50€
Mini Churros au barbecue à la Mangue et ananas <i>Barbecue mini Churros with pineapple and mango</i>	9.50€	Fondant au chocolat accompagné de son sorbet aux fruits de la passion et yaourt <i>Chocolate fondant with green cardamom, passion fruit and yoghurt sorbet</i>	9.50€

Le Polo Club n'accepte pas les chèques. Cartes de crédit à partir de 10€ - Prix nets – Service compris

The Polo Club doesn't accept payment by cheques. Credits cards from 10 € - Prices after tax – Service included