



Bienvenue



RESTAURANT PÉRUVIEN GOURMET

*Bienvenue à Restaurant Le Pérou,
où la richesse des saveurs péruviennes
rencontre l'élégance de
la gastronomie française.
Découvrez une expérience culinaire
authentique et raffinée,
inspirée par les traditions andines
et la créativité moderne.*

NOTRE CARTE

ENTRÉES

CEVICHE LE PÉROU

15,00 €



Poisson flambé, leche de tigre, marinade au piment jaune, maïs choclo, cancha, purée de patates douces, oignon.

CEVICHE TRADICIONAL

15,50 €



Poisson cru mariné au leche de tigre, maïs choclo, cancha, purée de patates douces, coriandre, oignon.

CAUSA DE POLLO

13,50 €



Écrasé de pommes de terre citronné, légèrement pimenté, quenelles de poulet au fruit passion.

PULPO AL OLIVO

14,50 €



Poulpe cuit à basse température, crème d'olive botija, avocat, chalaquita.

TEXTURAS DE BUTTERNUT

13,50 €



Crème et gâteau de courge butternut, asperges, mini poivrons, olives botija.

N'hésitez pas à nous signaler toute allergie spécifique

Allergènes : gluten lactose fruits à coque fruits de mer céleri

PLATS

LOMO SALTADO

28,50 €



Filet de bœuf émincé, sauté et flambé, sauce soja, tomates cerises, oignons rouges, coriandre, pommes de terre andines, riz.

CHUPE A LA LIMEÑA

28,00 €



Filet de poisson blanc, émulsion crevettes, fèves, pommes de terre assaisonnées d'herbes du sud des Andes, riz.

SALTADO DE POLLO

24,50 €



Sauté de poulet flambé, sauce soja, tomates cerises, oignon rouges, coriandre, pommes de terre andines et riz.

SECO NORTEÑO

32,00 €



Souris d'agneau cuite à basse température, coriandre fraîche, chicha de jora, écrasé de pommes de terre andines à l'ají amarillo.

PULPO ANTICUCHERO

29,00 €



Poulpe mariné et flambé à la sauce anticuchera, lentilles jaunes, garniture de légumes.

AJÍ DE MARISCOS

27,50 €



Noix de St Jacques, crevettes, sauce ají amarillo aux crustacés, spaghettis, oignons, fromage frais.

PASTEL DE CHOCLO

22,00 €



Soufflé de maïs choclo cuit à basse température, champignons sautés, crème rocoto, chalaquita.

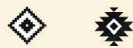
N'hésitez pas à nous signaler toute allergie spécifique

Allergènes :  gluten  lactose  fruits à coque  fruits de mer  céleri

DESSERTS

SORPRESA DE MAÏS

10,00 €



Mousse de maïs caramélisée, glace maïs, ganache chocolat, croustillant chocolat et maïs.

DULCE HIERBA LUISA

10,00 €



Clafoutis et crémeux à la poire, poires confites au parfum de verveine citronnelle, croustillant et touche de fraîcheur aux herbes.

TENTACIÓN DE CHOCOLATE

10,50 €



Sablé au cacao, mousse au chocolat, textures crémeuses et croustillantes au fruit passion.

DELICIA DE ARÁNDANOS

10,50 €



Mousse myrtille-citron, insert de myrtilles confites, biscuit moelleux légèrement citronné.

ENCANTO DE PALTA

11,00 €



Crème d'avocat sucrée, granité de pisco, lulo (fruit exotique péruvien).
Dessert alcoolisé, demander version sans alcool.

ALFAJOR

2,50 €



Petit biscuit péruvien avec confiture de lait, idéal pour accompagner votre café.

NOS GLACES

VANILLE MANGUE CHOCOLAT NOIX DE COCO CHICHA MORADA FRAISE LÚCUMA FRUIT PASSION PRINCESA GUANABANA
(Chocolat, cacahuète) (Corossol)

1 BOULE 3,50 €

2 BOULES 6,50 €

3 BOULES 8,50 €

SUPPLÉMENT CHANTILLY ou COLIS CHOCOLAT FAIT MAISON 1,50 €

N'hésitez pas à nous signaler toute allergie spécifique

Allergènes : gluten lactose fruits à coque option sans gluten

NOS MENUS

Notre menu du jour n'est pas disponible pendant les fêtes, jours fériés et grandes vacances.

Merci de votre compréhension !

MENU DÉJEUNER

En semaine jeudi et vendredi midi uniquement

Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour	26,00 €
Entrée du jour + plat du jour	22,00 €
Plat du jour + dessert du jour	22,00 €
Plat du jour	16,00 €

MENU ENFANT

13,50 €

Aiguillettes et boulettes de poulet panées aux grains accompagnées de frites.

Boule de glace au choix

MENU BÉBÉ

8,00 €

Poisson blanc
et purée de carottes

GASTRONOMIE PÉRUVIENNE

AJÍ PANCA

Variété de piment péruvien utilisé pour sa saveur légèrement sucrée.
Utilisé dans les marinades et sauces pour donner de la couleur et une touche de douceur.

AJÍ AMARILLO

Variété de piment jaune, à la couleur vive, originaire du Pérou, saveur fruitée.

CANCHA

Préparation du maïs chullpi, grillé à la poêle, à l'huile et au sel.

CHALAQUITA OU CHALACA

Préparation de tomates, oignons, coriandre finement ciselés, jus de citron vert.

CHICHA DE JORA

Boisson fermentée des Andes, à base de maïs germé (jora), au goût sucré et acidulé.

CHICHA MORADA

Boisson péruvienne traditionnelle à base de maïs violet, cannelle, clou de girofle, ananas.

CRÈME HUANCAÍNA OU HUANCAÍNA

Sauce péruvienne crémeuse originaire de Huancayo.
Préparée à partir de fromage frais péruvien, piments jaunes, ail, oignon, lait et huile végétale.

LECHE DE TIGRE

Marinade à base de citrons, gingembre, piments, ail, oignon, céleri, coriandre.

MAÏS CHOCLO

Variété de maïs péruvien à gros grains légèrement sucrée.

OLIVE BOTIJA

Variété d'olives noires du Pérou, connues pour leur texture ferme et leur goût subtil.

PISCO

Eau-de-vie de raisin emblématique du Pérou. Il est élaboré à partir de raisins fermentés.
Utilisée notamment dans le cocktail Pisco Sour.

ROCOTO

Piment originaire des Andes, connu pour son goût doux et sa forme ronde.

SAUCE ANTICUCHERA

Marinade à base d'ají panca, ail, cumin et vinaigre, traditionnellement utilisée pour assaisonner toute sorte de viandes grillées.