



MENU

En semaine jeudi et vendredi midi uniquement.
Notre menu du jour n'est pas disponible pendant les fêtes, jours fériés et grandes vacances

| | |
|---|---------|
| 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

Aiguillettes et boulettes de poulet panées aux graines, corn dogs, accompagnées de frites. 13,50 €

Boule de glace au choix.

MENU BÉBÉ

Poisson blanc et purée de pommes de terre 8,00 €

Gastronomie Péruvienne

AJÍ PANCA
Variété de piment péruvien utilisé pour sa saveur légèrement sucrée. Utilisés 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, apportant de la fraîcheur au plat.

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. Utilisée pour la cuisson de poissons crus.

MAÏS CHOCLO
Variété de maïs péruvien à gros grains légèrement sucrée.

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

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

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

PISCO
Eau-de-vie de raisin emblématique du Pérou. Il est élaboré à partir de raisins fermentés, et sa production est réglementée pour maintenir son caractère et sa qualité distincts. Utilisée notamment dans le cocktail Pisco Sour.

ENTRÉES

CEVICHE TRADICIONAL 15,00 €

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

CAUSA DE POLLO 13,50 €

Écrasé de pommes de terre citronné, légèrement pimenté, effiloché de poulet, crème d'avocat.

TIRADITO DE ATUN 14,00 €

Fines lamelles de thon, leche de tigre au coco, purée de mangue et agrumes.

TARTARE DE PULPO ♦ 14,00 €

Tartare de poulpe, crème d'olive botija. Tuile à l'encre de seiche, crémeux d'avocat et chalaquita.

SOLTERITO DE QUINOA 13,50 €

Duo de quinoa, émulsion tomate, légumes du saison, billes mozzarella, poivrons et tomates cerises.

PLATS

LOMO SALTADO ♦ ♦ 27,50 €

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

PESCADO A LA LIMEÑA ♦ ♦ ♦ 28,00 €

Filet de poisson blanc, émulsion de crevettes manioc cuit à l'encre de seiche, accompagné de riz.

SALTADO DE POLLO ♦ ♦ 24,50 €

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

CHAUFA DE CHANCHO ♦ ♦ ♦ 25,50 €

Travers de porc marinés, sauce aigre-douce orientale, accompagnés de riz sauté aux légumes et sauce soja.

PULPO ANTICUCHERO ♦ 29,00 €

Tentacules de poulpe marinées et flambées à la sauce anticuchera, maïs choclo, pommes de terre confites, chips de pommes de terre violettes.

PASTA DE MARISCOS ♦ ♦ ♦ 27,50 €

Noix de St Jacques, crevettes, calamars, sauce crémeuse aux crustacés, spaghettis, ail croquant.

PASTEL DE CHOCLO ♦ ♦ 21,00 €

Soufflé de maïs choclo cuit à basse température, champignons sautés, sauce huancaína, chalaquita.

N'hésitez pas à nous signaler toute allergie spécifique

Allergènes : ♦ gluten ♦ lactose ♦ fruits à coque ♦ fruits de mer

DESSERTS

SORPRESA DE MAÏS ♦ ♦ 10,00 €

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

DULZURA DE CAMOTE ♦ ♦ 10,00 €

Biscuit d'orange et patate douce, crème d'orange, patate douce glacée, feuille de patate douce.

TENTACIÓN DE CHOCOLATE ♦ ♦ 10,50 €

Biscuit chocolat, confiture framboise piment, ganache chocolat et croustillant.

FRAMBUESA PRESUMIDA ♦ ♦ 10,50 €

Mousse légère aux fruits rouges, insert de betterave et vanille, accompagnés d'un biscuit à la framboise.

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.

TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON ET DRESSÉS
À L'ASSIETTE, UN PEU D'ATTENTE EST NÉCESSAIRE

NOS GLACES

| | |
|----------|--------|
| 1 BOULE | 3,50 € |
| 2 BOULES | 6,50 € |
| 3 BOULES | 8,50 € |

CHOCOLAT
VANILLE
FRAISE

MANGUE
LÚCUMA
FRUIT DE LA PASSION
PRINCESA
(Chocolat, cacahuète)

NOIX DE COCO
CHICHA MORADA
GUANABANA
(Corossol)

| | |
|--------------------------------|--------|
| SUPPLÉMENT CHANTILLY | 1,50 € |
| COULIS DE CHOCOLAT FAIT MAISON | 1,50 € |

TOUTES NOS GLACES SONT FAITES MAISON