

## Entrées

<b>Tequeños de lomo saltado</b> Bâtonnets frits farcis de boeuf sauté	15
<b>Palta rellena</b>  Demi avocat farci de crevettes, légumes et mayonnaise maison	16
<b>Causa de pollo</b>   Étagé de purée de pommes de terre, lime, piment jaune doux, avocat, farci de poulet et mayonnaise maison	15
<b>Pulpo al olivo</b> Pieuvre cuite servie sur une mayonnaise aux olives mauves	20
<b>Papa à la "huancaína"</b> Sauce à base de fromage andin et de piment jaune doux, servie sur un lit de pommes de terres bouillies	13
<b>Yuca frita</b>  Bâtonnets de manioc frits, servis avec sauce péruvienne	12
<b>Empanada de aji de gallina</b> Chausson de pâte farcie au poulet effiloché en sauce à base de fromage andin et de piment jaune doux.	15

## Ceviches

<b>Ceviche Lima</b>  Poisson mariné au jus de lime, piments doux péruviens, "leche de tigre", coriandre, avocat, Fish'n'chips, patates douces, maïs andin et "canchita" (grains de maïs péruvien secs, grillés et salés)	31
<b>Ceviche classique</b> Poisson mariné au jus de lime, leche de tigre, coriandre, patates douces, maïs andin et canchita	29
<b>Ceviche mixto</b> Poisson, crevettes et fruits de mer marinés au jus de lime, coriandre, patates douces, maïs andin et canchita	30
<b>Ceviche al rocoto</b> Poisson mariné au jus de lime, piment rouge doux, coriandre, patates douces, maïs andin et canchita	29
<b>Ceviche de champignons</b>  Version végétalienne du célèbre ceviche, champignons marinés au jus de lime, coriandre, patates douces, maïs andin et canchita	25

## Poissons & fruits de mer

<b>Chicharrón de pescado</b> Fish'n'chips péruviens de poisson. Accompagné des frites de manioc, "sarsa criolla" (salade à base des oignons, coriandre et jus de lime) et sauce péruvienne	30
<b>Chicharrón mixto</b>  Fish'n'chips péruviens de poisson, crevettes et fruits de mer, "sarsa criolla" (salade à base des oignons, coriandre et jus de lime) frites de manioc et sauce péruvienne	32
<b>Chaufa de mariscos</b> Riz frit aux fruits de mer de style asiatique	29

### Pollada: L'assiette solidaire

Poulet frit mariné avec piment panca non piquant, riz, patates frites et sauces péruviennes

\*En choisissant cette assiette, 15% du montant payé sera versé à la Fondation Impact Eat, qui supporte les petits producteurs péruviens à améliorer leurs conditions de vie grâce à l'activité agrotouristique durable.



## Plats criollos

<b>Lomo saltado</b>   Lanières de boeuf et légumes sautés, sauce péruvienne-asiatique, servies avec patates frites et riz au jasmin	28
<b>Chaufa de pollo</b> Riz frit au poulet, oeuf, huile de sésame grillé, gingembre et sauce soya	26
<b>Tallarín saltado</b>  Linguine avec lanières de boeuf et légumes sautés, persil, sauce soya	27

## Dessert

<b>Churros (2)</b>  Bâtons de pâte sucrée frite et roulée dans le sucre, servie avec "dulce de leche"	8
---	---

### Préférences & restrictions

Mentionnez vos allergies ou intolérances à votre serveur/euse, il/elle se fera un plaisir de vous présenter nos alternatives. Vous êtes végétalien(s)? Recherchez le symbole de feuille  pour identifier les plats qui s'offrent en version végétalienne.



## Boissons

### Jus & boissons non alcoolisées

<b>Chicha morada</b> 	5
<small>Jus de maïs mauve, ananas, cannelle, "panela" et clous de girofle</small>	
<b>Maracuya</b> 	5
<small>Jus au fruit de la passion</small>	
<b>Inka Cola</b> 	4
<small>Boisson gazeuse péruvienne</small>	
<b>Boissons gazeuses</b>	3.5
<small>Coca Cola, Pepsi, Sprite</small>	
<b>Bouteille d'eau</b>	3.5

## Cocktails

<b>Pisco Sour</b> 	12
<b>Maracuya Sour</b> 	12
<b>Cuba libre</b>	10
<b>Sangria</b>	12

## Bières

VER PINT

<b>Bière Boréale Blonde</b>	6	8
<b>Bière Boréale Blanche</b>	6	8
<b>Bière Boréale Rousse</b>	6	8

## Drinks | Shooters

1OZ 2OZ BTL

<b>Chic Choc Spiced</b> <small>RHUM, 28 OZ</small>	7	10	120
<b>Absolut Vodka</b> <small>VODKA, 40 OZ</small>	7	10	150
<b>Havana Club 3 años Blanc</b> <small>RHUM, 26 OZ</small>	7	10	120
<b>Havana Club Añejo Reserva</b> <small>RHUM, 26 OZ</small>	8	10 <sup>50</sup>	125
<b>Hornitos Reposado</b> <small>TEQUILA, 25 OZ</small>	8	10 <sup>50</sup>	120
<b>Johnny Walker Black Label</b> <small>WHISKI, 40 OZ</small>	8 <sup>50</sup>	15	220
<b>Moët et Chandon</b> <small>CHAMPAGNE, 26 OZ</small>			120
<b>La Botija Tabernero</b> <small>PISCO PERUVIEN A BASE DE RAISIN, 26 OZ</small>			130

## Carte des vins

### Rouge

VER BTL

<b>Jacob's Creek, Orlando Wines, Sud Est</b> <small>(Australie, Shiraz)</small>	10	45
<b>Montgras Ninquen, 2019, Vina Montgras, Valle del Colchagua</b> <small>(Chili, Cabernet sauvignon 50%, Syrah 50%)</small>	15	65
<b>Joel Gott, 2018, Trinchero Family Estates Winery, Californie</b> <small>(États-Unis, Pinot noir)</small>	15	65
<b>Merlot, Baron Philippe de Rothschild, Languedoc-Roussillon</b> <small>(France, Merlot)</small>	10	45
<b>Ammos, 2017, Crama Histria</b> <small>(Roumanie, Merlot &amp; cabernet sauvignon)</small>		77
<b>Cameleon, 2017, Lacerta winery, Languedoc-Roussillon</b> <small>(Roumanie, merlot, cabernet sauvignon et Blaufrauenkish)</small>		70

### Blanc

VER BTL

<b>Fumées Blanches, F. Lurton, Côtes de Gascogne</b> <small>(France, Sauvignon blanc)</small>	10	45
<b>Les Calcaires, Pierre Chainier, Val de Loire</b> <small>(France, Sauvignon blanc)</small>	10	45
<b>Château de Maligny Chablis, 2020, Jean Durup Père &amp; Fils</b> <small>(France, Chardonnay)</small>	15	65
<b>Attitude, 2019, Pascal Jolivet, Val de Loire</b> <small>(France, Sauvignon blanc)</small>	15	55
<b>Lacrimi de Luna BIO, 2018, Ferma Magureni, Dragasani</b> <small>(Roumanie, Sauvignon blanc)</small>		70

### Rosé

VER BTL

<b>Château de Nages BIO, 2020, Costières de Nîmes Heritage, Famille Gassier, Vallée du Rhône</b> <small>(France, Grenache 85 %, Mourvèdre 15 %)</small>	12	45
--	----	----

