

## **ENTRÉE CEVICHE**

*Ceviche, un plat très populaire au Pérou, est préparé à base de poisson cru, mariné (cuit) dans la sauce appelée Leche de Tigre avec jus de citron vert, oignon, différentes épices et piment doux. Cette entrée est servie sans accompagnement. Une portion de frites manioc peut bien accompagner un ceviche.*

### ***Ceviche Clasico***

Cubes de poisson blanc marinés dans le jus de citron vert, oignon, piment limo, coriandre, maïs choclo et cancha, patate douce 27.-

### ***Ceviche Nikkei***

Cubes de filet de thon, marinés dans la sauce soja, gingembre, piment limo, coriandre, citron vert, graines de sésame, patate douce 29.-

### ***Ceviche Salmon***

Cubes de saumon cru, marinés dans la sauce leche de tigre à la noix de coco, patate douce, banane plantain, maïs choclo 29.-

### ***Ceviche Carretillero***

Cubes de poisson blanc, poulpe, crevettes et calamar frit, marinés dans le jus de citron vert et leche de tigre, piment aji limo, oignon doux, coriandre, patate douce 29.-

Chères clientes, chers clients, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.  
Votre restaurateur

## *ENTRÉES*

### *Causa Limeña de Pollo*

Plat traditionnel péruvien, purée de pomme de terre citronnée  
au piment jaune aji amarillo, tendres lamelles de poulet mariné 27.-

### *Tiradito de trufa*

Fines tranches de thon rouge nappées de sauce à la truffe  
et piment limo, maïs choclo et cancha 29.-

### *Carpaccio de boeuf*

Fines lamelles de boeuf avec rucola, parmesan et sauce chimichurri 32.-

### *Papa Huancaína*

Pommes de terre cuites à la vapeur, œuf de caille, olives noires,  
salade batavia, avec sauce de piment jaune péruvien 21.-

### *Calamar frito*

Anneaux de calmar frits, sauce tartare, yuquitas 25.-

Chères clientes, chers clients, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les  
mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.  
Votre restaurateur

# PLATS

## ***Lomo Saltado***

Lamelles de filet de bœuf sautées au wok à la minute, piment aji amarillo, pomme de terre croquante, oignon, tomate, coriandre et riz en accompagnement 48.-

## ***Tataki de Solomillo con Papa seca***

Fines tranches de filets de bœuf, servies avec la pomme de terre péruvienne, sauce ponzu 44.-

## ***Pollo en Crema de Aji***

Tendres médaillons de poulet, sauce crémeuse au piment doux aji amarillo, vermicelles de frite, riz basmati 39.-

## ***Arroz Chaufa de Pollo***

Riz sauté au wok avec légumes, gingembre, œuf au plat et poulet 38.-

## ***Proposicion Vegetariana***

Légumes du marché, pouces de soja sautés au wok avec du tofu et des épices péruviennes, pâtes de riz 32.-

## ***Arroz Chaufa Vegetariano***

Riz sauté au wok avec légumes, gingembre et œuf au plat 37.-

Chères clientes, chers clients, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.  
Votre restaurateur

## *PLATS*

### *Otak Otak Amazonico*

Saumon et dorade marinés façon amazonienne, cuit dans la feuille de banane, crème de patate douce, sarsa criolla au citron vert et kafir, riz en accompagnement 43.-

### *Bacalao en crema de mantequilla blanca*

Suprême de cabillaud royal à la vapeur, sauce délicate au beurre blanc et noix de coco, citronnelle, légumes croquants et riz basmati 44.-

### *Salmon Nikkei*

Pavé de saumon grillé sur un lit de quinoa crémeux au piment doux aji, crevette, graines de sésame, sauce teriyaki 42.-

### *Tataki de Atun*

Fines tranches de thon rouge semi-cuit aux graines de sésame, pomme de terre péruvienne, sauce maracuja 39.-

## DESSERTS

<i>Tartelette au citron meringuée</i>	12.-
<i>Moelleux au chocolat et sa glace vanille</i>	15.-
<i>Cheesecake à la mangue</i>	15.-
<i>Tarte tatin avec sa glace</i>	14.-
<i>Assortiment de mochi</i>	14.-
<i>Crème brûlée au Lucuma</i>	15.-
<i>Dôme aux fruits rouges</i>	12.-
<i>Torta Tres Leches</i> Gâteau traditionnel péruvien aux trois laits et sa glace cannelle	15.-
<i>Boule de glace</i> <i>chocolat, vanille, caramel, cannelle, citron, fraise, mocca</i>	5.-
<i>- supplément crème chantilly</i>	1.50.-
<i>Espresso Martini</i>	21.-
<i>Tiramisù Martini</i>	21.-

Chères clientes, chers clients, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.  
Votre restaurateur