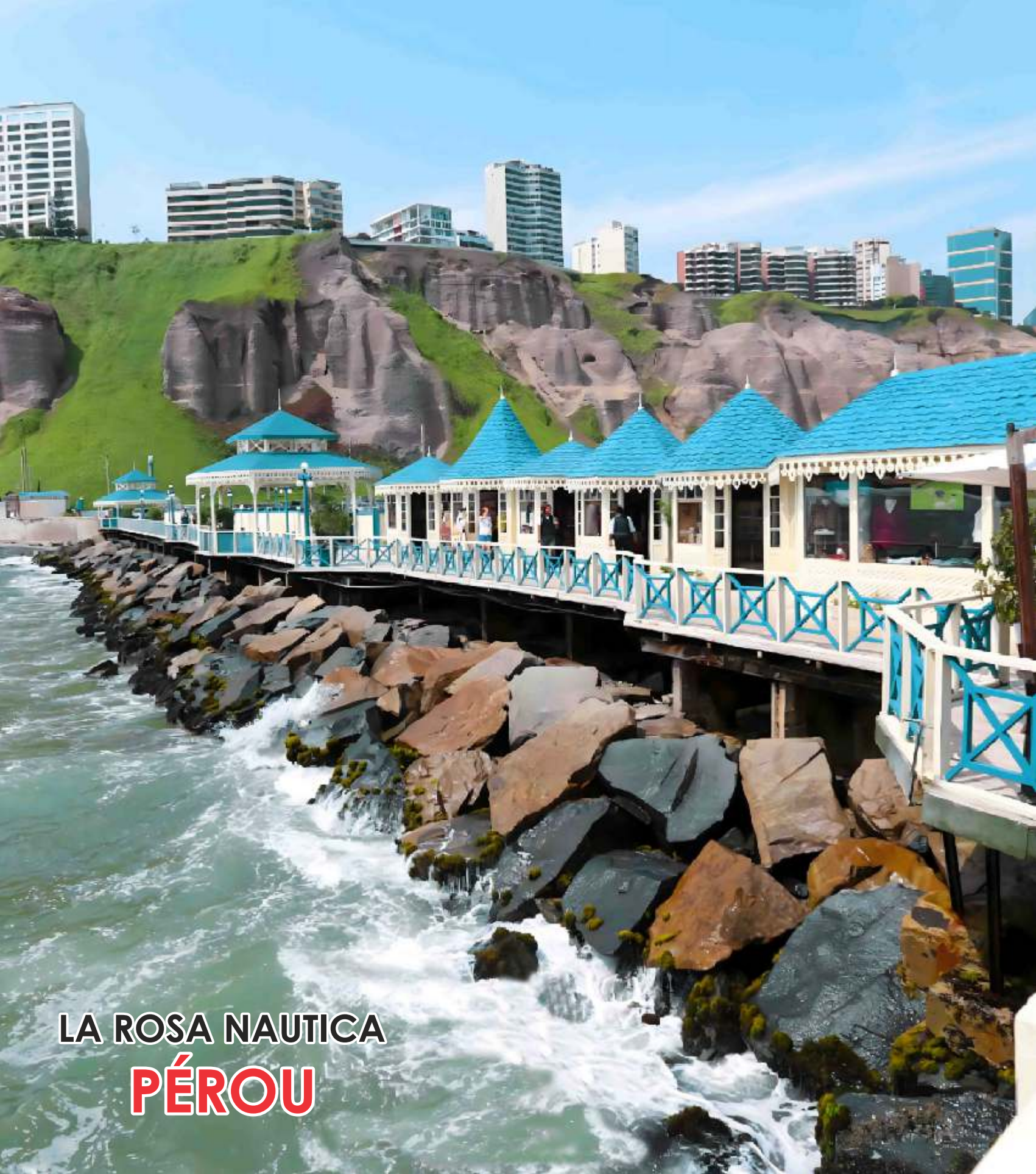




# MAISON PÉRUVIENNE

— — — — — Saveur & Tradition — — — — —





LA ROSA NAUTICA  
**PÉROU**

# PIKEOS À PARTAGER

## TEQUEÑOS 7.5€

*5 galettes de blé croustillantes, garnies au boeuf ou fromage + sauce huancaína ou guacamole selon le marché !*



## CREVETTES DE GUYANE & D'ACOUA 15€

*5 crevettes et 5 morceaux d'acoupa enrobés d'une panure crouillante servis avec une petite salade criolla (oignons rouges adoucis au sel et citron vert).*

## CALAMARS PANÉS 14€

*15 calamars enrobés d'une panure crouillante servis avec une petite salade criolla (oignons rouges adoucis au sel et citron vert).*

## CREVETTES DE GUYANE 15€

*8 crevettes enrobés d'une panure crouillante servis avec une petite salade criolla (oignons rouges adoucis au sel et citron vert).*

## MARINA 20€

*8 crevettes de Guyane et 8 calamars dans une panure crouillante + 3 sauces (mayonnaise, cannelle et piment).*



## AMIGOS 19 €

*3 tequeños, 3 feuilletés vegan, 3 boules poulet, 3 boules fromage.*

# ENTRÉES & SALADES

## **SALADE POULET** 14 €

*Salade verte, tomate, maïs, concombre, morceaux de poulet à la plancha.*

## **SALADE D'ACOUA PANE** 14 €

*Salade verte, tomate, maïs, concombre, morceaux de poisson panés*



# SPÉCIALITÉS DU CHEF

## **CAUSA ACEVICHADA** 27 €

Écrasé de pommes de terres assaisonnées aux parfums mirasol et légèrement citronnée. Elle est garnie de ceviche poisson.



## **CAUSA ACEVICHADA MINI JALEA** 30 €

Écrasé de pommes de terres assaisonnées aux parfums mirasol et légèrement citronnée. Elle est garnie de ceviche poisson accompagnée mini jalea.



# POISSONS & FRUITS DE MER

## **CEVICHE CLASICO** 18 €

Loubine (200Gr) en dés et marinée au lait du tigre (jus à base de piment rouge et de citron vert)



# CEVICHE 100GR + ACCOMPAGNEMENTS

- Anneaux de calamar panés (8) 23 €  
Crevettes Guyanaise panées (6) 24 €  
Jalea (Mix fruits de mers panées) 24 €



## CEVICHE MAISON PÉRUVIENNE 27 €

Loubine en dés et assortiment de fruits de mer marinés au jus à base de piments, fines herbes et citron, maïs, salade et patate douce.



## PAËLLA PÉRUVIENNE 21€

Paëlla revisitée, en sauce au panca et fromage, fruits de mers et salade criolla.

## JALEA LIMEÑA 21€

Acoupa et son généreux méli-mélo aux fruits de mers dans une panure marine, servi avec manioc frit, salade, et mayonnaise maison.



## FILET DE POISSON PANÉ 16€

Servie avec des frites maison et salade.

## POISSON A LO MACHO 24 €

Filet d'acoupa et ses fruits de mers en sauce, servi avec salade et riz.



## MÉROU À LA CHORRILLANA 26€

Généreuse let merou, Premier passage au four, puis saisi à la poêle, aux oignons jaunes et sauce chorrillana, Il est accompagné de riz et croquants de manioc.



# VIANDE

## TACU-TACU LOMO 24 €

Haricots rosés et riz blanc revenus au fromage. Carrés de boeuf, oignons



## BISTECK A LO POBRE 22 €

rouges et tomates flambés au wok, fines herbes et sauce soja + oeuf miroir.  
Boeuf saisi à la plancha, banane plantain frite, oeuf miroir, riz et frites maison.

## LOMO SALTADO 20 €

Morceaux de boeuf, oignons rouges, tomates, le tout flambé au wok, nes herbes, sauce soja, oeuf miroir, frites maison et riz.

## TALLARIN SALTADO 19 €

Le "Lomo saltado" en version pâtes !



## FILET DE POULET PANE 16€

Servie avec des frites maison et salades.



## POULET À LA BRAISE SEUL ( EMPORTER ) 17€



## POULET À LA BRAISE ACCOMPAGNÉE FRITES ET SALADE ( EMPORTER ) 26€



**DIMANCHE  
SUR COMMANDE**

## L'ENTRECOTE 30€

300GR Entrecôte, frites maison et salade.  
Sauces chimichurri et aji de casa. Frites patate douce (+ 1,5€ )



## MAGRET DE CANARD 26€

Servie avec frites maison et salade.  
Sauce chimichurri et aji de casa.  
Frites patate douce (+ 1,5 )



## COTE DE PORC ECHINE 17.5€

A la plancha servis avec frites maison et salade



## ANTICUCHO 19€

Brochette de coeur de boeuf servie avec une pomme de terre grillé ou frites maison salade. Sauce chimichurri et aji de casa



## TRAVERS DE PORC 20€

Mariné 24 heures et cuit a la pierre et servi avec une salade de saison et accompagnement au choix.



## SUPPLÉMENTS:

Riz	3€	
Haricot vert	4€	
Frites	3€	Frites maison 4€
Salade	5€	
Frites patate douce	5€	

# HAMBURGERS

## HAMBURGER BOEUF 20€

Steak boucher pur boeuf local, pain cuit au four, salade, tomates, oignons rouges, cheddar et sauce.



## HAMBURGER POULET 17€

Poulet milanaise, tomates, oignons rouges, salade, cheddar et sauce.

Accompagnement au choix: Frites maison, riz blanc ou haricots verts, frites de patates douce (+3€)

## JUNIORS (- de 12 ans)

ACCOMPAGNÉ D'UNE BOISSON SOFT 33CL OU JUS LOCAL (+2€)  
NUGGETS D'ACOUA OU DE POULET 14€

Servis avec frites et petite salade + 1 boule de glace



Hamburger junior servis avec frites et petite salade +boisson soft 33cl 14€





MAISON PÉRUVIENNE

Saveur & Tradition

## BOISSONS

**Softs 33cl 3.0 €**

Coca-cola - Fanta - Ice  
tea - Orangina - Sprite -  
Liptonic - Schweppes

Coca-cola Zéro 3.5€



S.Pellegrino (100cl) 5€

Perrier (100cl) 4.8€

Perrier (33cl) 3€

Jus Locaux fait maison 25cl 5€  
Maracudja - Ananas - Mangue  
Thé glacé maison 5.0€

### CHICHA MORADA

Jus du Pérou a base de maïs violet  
verre de chicha 33 cl 6€ 1L 15€



### Eaux

Chanflor (50cl) 2€

Chanflor (150cl) 4€

Dilo (150cl) 3.7€



MAISON PÉRUVIENNE

— Saveur & Tradition —

## LES COCKTAILS INCAS PÉROU

### **Pisco Sour 14€**

Pisco, canadou, citron, blanc d'oeuf, angostura.  
Classique, Maracudja ou Fraise

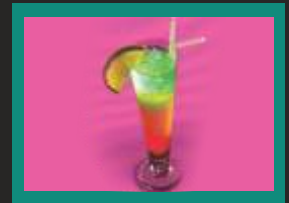


### **Chilcano 14€**

Pisco Acholado, ginger beer, citron vert, angostura, anis étoile, glaçons.

### **Machu Picchu 14€**

Sirop grenadine, jus d'orange et Pisco menthe



## SHOOTERS

### **Maria 4€**

Curaçao - grenadine - violette - Gin

### **Exotico 5€**

Gingembre - cointreau - tequila

### **Maison Péruvienne 6€**

Pisco - crème de cassis - triple sec

### **El Circo 5€**

Violette - tequila - barbe à papa

### **Nazca 4€**

Sirop barbe à papa - vodka - curaçao



*Le Shoot - Nazca 20€  
6 Shooter au choix, celui qui  
tombe sur une des lignes de  
nazca paie sa tournée !*

# LES COCKTAILS

## **Planteur 10€**

Rhum blanc, cocktail de fruits,  
et jus de goyave

## **Cuba libre 10€**

Rhum vieux, citron, coca

## **Caïpirinha 10€**

Cachaça, morceaux de citron, sucre de canne

## **MaraCaïpi 10€**

Caïpirinha et du "vrai" concentré maracudja

## **Margarita 10€**

Tequila, cointreau, citron, sucre, sel.

## **Piña Colada 10€**

Rhum blanc, ananas, crème de coco, Malibu,  
jus de citron, cannelle, sirop de canne.

## **Mojito 10€**

Rhum blanc, menthe, morceaux de citron, sucre, perrier

## **Moscow mule 11€**

Vodka, ginger beer, citron,  
menthe

## **Caïpiroska 10€**

Caïpirinha à la vodka

## **Romantico 12€**

Vodka, liqueur de pêche, purée de framboises,  
ananas, menthe

## **Cocktail du Barman 12€**

Selon son inspiration!

## **Sangria 50 Cl 14€**

## **Sangria 1 L 24€**



# SANS ALCOOLS

## **Virgin Mojito 8€**

## **Pituka 8€**

(Fleur de violette, menthe, perrier, pêche)

## **Virgin Piña colada 8€**

## **Virgin Planteur 8€**



# LES BIÈRES

Jeune Gueule( 33 cl ) 5€ Orpailleuse, blonde, weity  
Heineken ( 25cl ) 3.8€  
1664 /normal ( 25 cl ) 3.8€  
1664 / Blanc ( 25 cl ) 3.8€  
Desperados ( 33 cl ) 4.8 € Tequila, Lime, Red

## LES BIÈRES PÉROU

Cerveza Cusqueña - Trigo (BLÉ) - Rojo (RED) 8€

EN PRESSION:	25CL	50CL
Heineken	4.0€	7.0€
Af igem	4.5€	8.0€
Leffe blonde	4.0€	7.0€
Stella Artois	4.0€	7.0€
Monaco	4.5€	7.5€

## APÉRITIFS ET DIGESTIFS 6cl

### APÉRITIFS au verre

TI - PUNCH	5€
PUNCH COCO(maison)	6€
MARTINI ROUGE	6€
MARTINI BLANC	6€
CAMPARI	5€
GET 27 / 31	6€
GIN	7€
VODKA	7€
TEQUILA	7€
COGNAC	8€
RICARD	5€
PASTIS 51	5€
BAILEY'S	6€

### RHUM VIEUX au verre

DILLON MARTINIQUE	8€
HSE	7€

### WHISKY au verre

JIM BEAM	6€
J. WALKER RED LABEL	8€
J. WALKER BLACK LABEL	14€
LABEL 5	8€
JACKS DANIELS	10€



# CHAMPAGNES

## VENDU UNIQUEMENT EN BOUTEILLE

### Bouteilles:

MUMM Cordon Rouge Victory	75€
PERRIER JOUET Grand Brut	85€
CANARD DUCHENE	60€

## VINS

### ROUGE

<b>Casillero del Diablo - Carmenère</b>
75cl : 26.5€
<b>Gato Negro - Cabernet Sauvignon</b>
75cl : 23€
<b>Prince noir</b>
37cl : 12€    75cl : 22€
<b>Bordeaux</b>
75cl : 22€
<b>Côté de Duras</b>
75cl : 20€
<b>Côte du Rhône</b>
75cl : 20.5€
<b>Verre:</b>
14cl : 5.5€



### BLANC

<b>Listel</b>
75cl : 18€    37cl : 10€
<b>Casillero del Diablo - Chardonnay</b>
75cl : 24.50€
<b>Bordeaux</b>
75cl : 18€
<b>Verre:</b>
14cl : 5€

### ROSE

<b>Listel</b>
75cl : 19€    37cl : 10€
<b>Côte du Rhône</b>
75cl : 20.5€
<b>Cote de Duras</b>
75cl : 19.5€
<b>Verre:</b>
14cl : 4.8€

# LES DESSERTS

## LES DOUCEURS

Leche Asada 6€ (Flan cuit aux arômes de cannelle et vanille rôti au four)

Tiramisu 7.5€

Café gourmand 12€ (café Nespresso + 3 sélections du moment)

Crème Maracudja 7€

Coeur fondant choco 5€ (seul) + Boule vanille 6.5€

Mousse chocolat 7€



## GLACES

Colegiala : Une boule de glace au choix + un expresso 5.50€

El Gringo : Mangue, coco, citron et crème fouettée 8.5€

La Péruvienne : Fraise, vanille Pacane et un pti' Rhum vieux HSE 11€

Dame Blanche : 3 boules vanille, sauce chocolat, crème fouettée 9€

La Cholita : Menthe, passion et chocolat, crème fouettée 8€



-1 Boule 2.50 €

-2 Boules 4.50 €

-3 Boules 6.00 €

*Supplément*

*Crème fouettée + 1.5€*



## Parfums:

*Vanille, coco, chocolat, fraise, mangue, passion, menthe, citron, cacahuète, café*

## BOISSONS CHAUDE

Expresso	3€
Déca	3€
Thé	3€
Café au lait	4.5€

## Légendes des allergènes:

Oeufs		Soja		Blé		Céleris		Coriandre	
Lait		Crustacés		Poissons		Mollusques			

# *Islas Ballestas*

Paraíso natural

**PÉROU**



*Prix nets en euros, taxes et service compris.  
CB & AMEX à partir de 10€  
les chèques ne sont pas acceptés*





FRONT DE MER  
**KOUROU**