

**FRONT DE MER**



**MAISON PÉRUVIENNE**

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

**KOUROU**



# PIKEOS A PARTAGER

## TEQUEÑOS 7€

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



## CREVETTE DE GUYANE & D'ACOUA 13€

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).

## CREVETTE DE GUYANE 14€

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

## MARINA 18€

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



## PANCHITA 11€

**Entre 15h et 18h**

Mousse au poulet et thon aux fines herbes et mayonnaise maison.

## ENTREES & SALADES

### **SALADE POULET 13€**

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

### **SALADE ACOUPA PANE 13€**

Salade verte, tomate, maïs, concombre, morceaux de poisson pané.



## SPÉCIALITÉ DU CHEF

### **CAUSA ACEVICHADA 25€**

Écrasé de pommes de terres assaisones aux parfum mirasol el légèrement citronnée. Elle est garnie de ceviche poisson.



### **CAUSA ACEVICHADA MINI JALEA 28€**

Écrasé de pommes de terres assaisones aux parfum mirasol el légèrement citronnée. Elle est garnie de ceviche poisson accompagnè mini jalea.



## POISSONS & FRUITS DE MER

### **CEVICHE CLASICO 18€**

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



# CEVICHE 100GR + ACCOMPAGNEMENTS

- Anneaux calamars panés (8) 21€
- Crevettes Guyanaise pané (6) 22€
- Jalea (Mix fruits de mers panés) 22€

## **CEVICHE MAISON PÉRUVIENNE 22€**

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.



## **PAELLA PERUVIENNE 21€**

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

## **JALEA LIMEÑA 19.5€**

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 PANE 16€**

Servie avec frites maison et salade.

## **POISSON A LO MACHO 20€**

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



## **POISSON A SAUCE DE CREVETTE 21€**

Filet d'acoupa et ses crevettes en sauce servi avec salade et riz



## **MEROU A LA CHORRILLANA 23€**

*Généreuse filet 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.*



## **PARIHUELA 19€**

*Concentré de jus de fruits de mer, pinces de crabe saisi à la poêle, aux oignons rouges, sauce chorrillana cuits aux herbes et épices panca et mirasol et servi avec manioc.*



# **VIANDES**

## **TACU-TACU LOMO 18€**

*Haricots rosés et riz blanc revenus au fromage. Carrés de boeuf, oignons rouges et tomates flambés au wok, fines herbes et sauce soja + oeuf miroir.*



## **BISTECK A LO POBRE 19€**

*Boeuf saisi à la plancha, banane plantin frite, oeuf miroir, riz et frites maison.*

## **LOMO SALTADO 17€**

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

## **TRAVERS DE PORC 17€**

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



### **TALLARIN SALTADO 17€**

Le "Lomo saltado" en version pâtes !



### **COTE DE PORC ECHINE 17.5€**

A la plancha servis avec frites maison et salade



### **MAGRET DE CANARD 23€**

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



### **L'ENTRECOTE 29€**

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



### **FILET DE POULET PANE 16€**

Servie avec frites maison et salade.



# HAMBURGERS

## **HAMBURGER BOEUF 17€**

*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'ACOUPA OU DE POULET 12€**

**Servis avec frites et petite salade + 1 boule de glace**



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

# LES DESSERTS

## LES DOUCEURS

- **Leche Asada** 6€ (Flan cuit aux arômes de cannelle et vanille rôti au four)  
**Tiramisu** 7.5€  
**Café gourmand** 10€ (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 (vanille pacane +0,50€) + un expresso 5€  
**El Gringo** : Mangue, coco, citron, amandes effilées 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€

## BOISSONS CHAUDE

<b>Expresso</b>	<b>3€</b>
<b>Déca</b>	<b>3€</b>
<b>Thé</b>	<b>3€</b>
<b>Café viennois</b>	<b>4€</b>

Légendes des allergènes :

Œufs   
Lait   
Soja   
Crustacés 

Blé   
Poissons   
Céleris   
Mollusques 

Origine de nos produits ici !

Prix nets en euros, taxes et service compris.

CB & AMEX à partir de 10€.

Les chèques ne sont pas acceptés.



## BOISSONS

### SANS ALCOOLS

**Softs 33cl** 3.0€

Coca-cola - Fanta - Ice  
tea - Orangina - Sprite -  
Liptonic - Schweppes  
Coca-cola light 3.5

**Jus Locaux fait maison 25cl** 5€

Maracudja - Ananas - Mangue -  
Kiwi

Thé glacé maison 5.0

### JUS "PÉROU"

**Jus du Pérou ( chicha morada )** maiz violet

verre de chicha 33 cl 6€ 1L 15€



### Eaux

S.Pellegrino (100cl) 5

Dilo (150cl) 3.7

Perrier (100cl) 4.8

Evian (150cl) 4.5

## LES COCKTAILS

### Planteur 10€

Rhum blanc, cocktail de fruits,  
et jus de goyave

### Cuba libre 10€

Rhum vieux, citron vert, coca

### Caipirinha 10€

Cachaça, citron vert, sucre de canne

### MaraCaïpi 10€

«Caipirinha» 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, citron, sucre, perrier



**Caïpiroska 10€**

*Caipirinha à la vodka*

**La bomba 13€**

*Jim Beam , cointreau, jus d'orange, jus d'ananas, sirop grenadine*

**Romantico 12€**

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

**Cocktail du Barman 12€**

*Selon son inspiration!*

**Sangria 50 Cl 12€**

**Sangria 1 L 20€**

**SANS ALCOOLS**

**Virgin Mojito 8€**

**Pituka 8€**

*(Fleur de violette, menthe, perrier, pêche)*

**Virgin Piña colada 8€**

**Virgin Planteur 8€**



**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 BIÈRES

**Jeune Gueule ( 33 cl ) 4.5** Orpailleuse, blonde, weity

**Heineken ( 25cl ) 3.8€**

**Leffe (25cl) 4€**

**1664 / Blanc ( 25 cl ) 3.8€**

**Desperados ( 33 cl ) 4.5€** Tequila, Lime, Red

## LES BIÈRES PÉROU

**Cerveza Cusqueña Dorado (GOLD) - Trigo (BLÉ) - Negra (BLACK) - Rojo (RED) 8€**

En Pression:	25CL	50CL
Heineken	4.0€	7.0€
Affligem	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

MARTINI ROUGE	6€
MARTINI BLANC	6€
CAMPARI	5€
GET 27 / 31	6€
GIN	7€
VODKA	7€
TEQUILA	7€
COGNAC CAMUS	9€
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	14€



# CHAMPAGNES

La coupe (12cl) 10€

Kir Royal (12cl) 12€

## VENDU UNIQUEMENT EN BOUTEILLE

*Bouteilles:*

MUMM Cordon Rouge Victory

75€

PERRIER JOUET Grand Brut

85€



# VINS

## ROUGE

**Casillero del Diablo - Carmenère**

75cl : 26.5€

**Gato Negro - Cabernet Sauvignon**

14cl : 6.5€ 75cl : 22.5€

**Prince noir**

37cl : 12€ 75cl : 22€

**Frontera - Merlot**

75cl: 20.5€

**Bordeaux Cote de Duras**

75cl : 20€

## BLANC

**Listel**

37cl : 10€

**Cabernet d'Anjou**

37cl : 12€

**Casillero del Diablo - Chardonnay**

75cl: 24.50€

**Bordeaux**

75cl: 18€

**Merlot Cabernet**

37cl: 12€

## ROSE

**JP Chenet**

75cl : 19.5€

**Listel**

75cl : 19€

**Côte du Rhône**

75cl : 20.5€

**Cote de Duras**

75cl : 18.5€