



MAISON PÉRUVIENNE

— Saveur & Tradition —



— SPÉCIALITÉS DU CHEF FRUITS DE MER —

CAUSA ACEVICHADA 27 €

Écrasé de pommes de terre assaisonnés au parfum mirasol et légèrement citronné. Il est accompagné de "ceviche".



TALLARINES CON MARISCOS 28 €

Spaghettis enveloppés d'une sauce crémeuse aux fruits de mer, couronnés de tendres morceaux de mérou grillés à la plancha.



BROCHETTES DE MÉROU X 2 24 €

Servie avec gratin ou frites maison et salade.



— CEVICHE —

CEVICHE PERUANO 22 €

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



CEVICHE MAISON PERUVIENNE 27 €

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



PAËLLA PERUVIENNE 23 €

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



TALLARIN SALTADO 24 €

Spaghettis sautés au wok avec du lomo de bœuf sauté, tomates et oignons rouges, nappés d'une savoureuse sauce soja et de bouillon de bœuf.



HAMBURGER BŒUF 20 €

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

— NOS VIANDES —



BISTECK À LO POBRE 24 €

Bœuf saisi à la plancha, bananes plantains frits, œuf miroir, riz et frites maison.



LOMO SALTADO 23 €

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



CHAUFA THAÏ

Poulet	18 €
Bœuf	19 €
Travers de porc	20 €



TACU TACU LOMO 22 €

Bœuf sauté au wok, riz et haricots égayés aux oignons, ail et aji amarillo légèrement relevé.

TACU TACU VÉGÉTARIEN 17 €



CHURRASCO (ENTRECÔTE) 34 €

300GR Entrecôte black Angus, frites maison et salade. Sauces chimichurri et piment fait maison. Frites patates douce (+1.5 €)



TALLARIN VERDE 25 €

Spaghettis nappés d'une sauce crémeuse aux épinards, basilic, fromage et aji amarillo, aux saveurs fraîches et parfumées. Accompagnés de bœuf sauté au wok.



ARROZ & PATO 30 €

Magret de canard aux épices péruvienne, aji panca, aji mirasol et bière brune. Accompagné de riz au concentré de fines herbes, poivrons et oignons

JUNIORS (-de 12 ans)

accompagné d'une boisson (soft de 33cl)+
boule de glace au choix + 2€ jus local.

SPAGUETTI A LA CARBONARA 16 €



HAMBURGER MAISON 16€



SUPPLÉMENTS:

Riz	3€
Haricot vert	4.5€
Frites maison	5€
Salade crudité	8€
Frites patata douce	5.5€
Sauce supplémentaire:	1.5 €

NUGGETS D'ACOUA OU DE POULET 16 €

LES COCKTAILS

Planteur	11€	Mojito	11€
Caïpirinha	11€	Mojito Fraise	13€
MaraCaïpi	11€	Caïpiroska	11€
Piña Colada	11€	Tropical	12€



LES COCKTAILS SANS ALCOOLS

Virgin Mojito 9€ Virgin Piña Colada 9€ Virgin Planteur 9€ Pituka 10€

BOISSONS

Softs 33cl 3 €

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

Coca-cola Zéro 3.5 €

Jus Locaux Fait Maison 25cl 6 €

Maracudja - Ananas - Mangue
Thé glacé maison.
original 6€ - maracudja 7€

Chicha Morada (perou) 25cl 7 €

EAUX

S.Pellegrino (100cl) 5.5€
S.Pellegrino (50cl) 3.5€

LES BIÈRES

Jeune Gueule(33 cl) 5€
Orpailleuse - blonde - weity.
Heineken (25cl) 3.8€
Desperados (33 cl) 5€
Tequila - Lime - Red.

EN PRESSION: 25CL 50CL

Heineken	4.5€	7.5€
Affligem	5€	8.5€
Monaco	4.5€	8€

LES DESSERTS

Crème brûlée	7€
Café gourmand: café Nespresso + 3 sélections.	13€
Café gourmand: café Nespresso + 2 sélections.	11€
Crème Maracudja	8€
Mousse au chocolat	8€
Cœur fondant 6.5€ + 1 boule de glace	8€



GLACES

Dame Blanche : 3 boules vanille,
sauce chocolat, crème fouettée. 9.5€

-1 Boule 3 €
-2 Boules 5 €
-3 Boules 8 €



Parfums:

Vanille, coco, chocolat, fraise, passion.

BOISSONS CHAUDES

Expresso	3.5€
Déca	3.5€
Thé	3 €

Supplément:

Crème fouettée + 1.5 €