

MAISON PÉRUVIENNE

C'est l'histoire d'un pays à travers sa gastronomie dans un décor exotique et chaleureux. Aux influences d'Europe, de Chine, du Japon et d'Afrique.

*Labelisée « Maître restaurateur depuis 2022 »,
La Maison Péruvienne vous invite à la célébration du Pérou.*



1996, DANS LES RUES DE LIMA AU PÉROU, MARIANA RÉGALE
LES PASSANTS AVEC UNE CUISINE AUTHENTIQUE ET GÉNÉREUSE.
APRÈS UN PASSAGE DIFFICILE, ELLE FINIT PAR TOUT PERDRE.

AVENTURIÈRE ELLE TRAVERSE LES FRONTIÈRES
ET EMMÈNE SA FAMILLE EN GUYANE.

MARIANA QUI N'A PAS OUBLIÉ DOÙ ELLE VIENT, SOUHAITE
RECOMMENCER EN PARTAGEANT SA TRADITION
ET LES SAVEURS DU PÉROU.

2013, AIMANT RECEVOIR, ELLE TRANSFORME SA MAISON
À KOUROU EN RESTAURANT, SES CLIENTS RAVIS
APPELLENT CE LIEU LA "MAISON PÉRUVIENNE"

MARIANA POURSUIT SON VOYAGE ET VOUS ACCUEILLE ÉGALEMENT
AU FRONT DE MER KOUROU DEPUIS 2016 ET ENSUITE À CAYENNE DEPUIS 2019



MAISON PÉRUVIENNE

Saveur & Tradition



*Montaña de los 7 Colores, Perú, Cuzco
(Montagne des sept Couleurs Pérou, Cuzco)*



MAISON PÉRUVIENNE

Saveur & Tradition

Machu Picchu, Pérou



BOISSONS

Softs 33cl 3 €

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

Coca-cola Zéro 3.5€



S.Pellegrino (100cl) 5€

S.Pellegrino (50cl) 3€

Perrier (100cl) 5€

Perrier (33cl) 3€

JUS LOCAUX FAIT MAISON 25CL 5 €

Maracudja - Ananas - Mangue
Thé glacé maison. 6€

CHICHA MORADA 25 cl 7 €

La boisson péruvienne par excellence!
Maïs violet du Pérou, cannelle, clou de girofle, ananas, le tout fait maison!

Jus D'orange pressé 7€



Eaux

Chanflor (50cl) 2€

Chanflor (150cl) 4€

Dilo (150cl) 4€

APÉRITIFS ET DIGESTIFS 6cl

APÉRITIFS au verre

RHUM VIEUX au verre

WHISKY 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€

DILLON MARTINIQUE 8€

HSE 7€

JIM BEAM 6€

J. WALKER RED LABEL 8€

J. WALKER BLACK LABEL 14€

LABEL 5 8€

JACKS DANIELS 10€



PHOTOS NON CONTRACTUELLES

LES COCKTAILS INCAS PÉROU

Pisco Sour 15 €

Pisco, canadou, citron, blanc d'œuf, angostura.



Pisco sour maracudja 16 €

Pisco, canadou, citron, blanc d'œuf, angostura, concentré de maracudja.



Sacsayhuaman 15 €

Pisco + sirop de pêche, sirop de grenadine, jus d'ananas.



Acholado 15 €

Pisco, canadou, citron, blanc d'œuf, curaçao, sprite.



CULTURAS DE PERÚ



Huaco Retrato



Líneas de Nazca



Huacos Moche

Les Cocktails Sans Alcools

Virgin Mojito 9€

Pituka 9€

(Sirop de violette, menthe, perrier, pêche).

Virgin Piña Colada 9€

Virgin Planteur 9€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

PHOTOS NON CONTRACTUELLES

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 11€

Caïpirinha et du "vrai" concentré de maracudja.

Margarita 10€

Tequila, cointreau, citron, 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 13€

Selon son inspiration!.

Tropical Green 12€

Vodka, curaçao, Get 27, jus d'ananas et citron vert.

Sangria 50 Cl 14€

Sangria 1 L 24€



LES BIÈRES

Jeune Gueule(33 cl) 4.5€ Orpailleuse, blonde, weity.

Heineken (25cl) 3.8€

Desperados (33 cl) 4.8 €Tequila, Lime, Red.

LES BIÈRES DU PÉROU

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

EN PRESSION:	25CL	50CL
Heineken	4.0€	7.0€
Affligem	4.5€	8.0€
Lefte blonde	4.0€	7.0€
Stella Artois	4.0€	7.0€
Monaco	4.5€	7.5€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

PHOTOS NON CONTRACTUELLES



CHAMPAGNES

VENDU UNIQUEMENT EN BOUTEILLE

MUMM Cordon Rouge Victory
PERRIER JOUET Grand Brut

75€
85€

VINS

ROUGE

Casillero del Diablo - Carmenère

75cl : 26.5€

Gato Negro - Cabernet Sauvignon

75cl : 26€

Bordeaux

75cl : 22€

Verre:

14cl: 6€ Selon Disponibilités



BLANC

Domaine de la Baune Chardonnay IGP

75cl: 28€

Casillero del Diablo - Chardonnay

75cl: 25.50€

Bordeaux

75cl: 19€

Verre:

14cl: 6€ Selon Disponibilités

ROSÉ

Domaine de la Baune AOP

75cl: 28€

Domaine la Petite Croix - Anjou

75cl: 29€

Côtes de Duras

75cl : 20.5€

Verre:

14cl: 6€ Selon Disponibilités

PIKEOS À PARTAGER



TEQUEÑOS 8 €

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



MARINA 20 €

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



AMIGOS 20 €

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

ENTRÉES & SALADES



ENSALADA DE POLLO 15 €

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



ENSALADA DE PESCADO 15 €

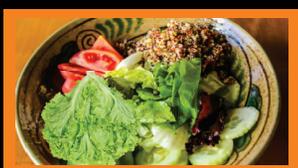
Salade verte, tomate, maïs, concombre, et morceaux de poisson panés.

VÉGÉTARIENS



LENTEJAS 15 €

Lentilles, légumes et riz.



ENSALADA DE QUINUA 16 €

Salade de quinoa.



SPÉCIALITÉS DU CHEF

CAUSA ACEVICHADA 25 €

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



MÉROU À LA CHORRILLANA 26 €

Généreux filet de Mérou, Premier passage au four, puis saisi à la poêle aux oignons jaunes et sauce chorrillana, accompagné de riz et de manioc.



POISSONS & FRUITS DE MER

CEVICHE

CEVICHE CLÁSICO 19 €

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



CEVICHE MINI JALEA 24 €

Jalea (Mix fruits de mers panées).



CEVICHE MAISON PÉRUVIENNE 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.



PHOTOS NON CONTRACTUELLES

POISSONS & FRUITS DE MER



PESCADO A LO MACHO 24€

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



TALLARIN SALTADO DE MARISCOS 24 €

Spaghetti aux fruits de Mers (Crevettes, Calamars, Moules et Poulpe) sautés au Wok à la sauce Mirasol et Panca.



CHAUFA CON MARISCOS 21 €

Riz aux fruits de Mers sautés au Wok.

SAMEDI & DIMANCHE



PESCADO FRITO 20 €

Poisson du jour entier mariné façon peruvienne, servi avec manioc frit.



CHURRASCO (ENTRECÔTE) 30 €

300GR Entrecôte, frites maison et salade. Sauces chimichurri et piment fait maison.

VIANDES

BISTECK À LO POBRE 22 €

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



LOMO SALTADO 21 €

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



TALLARIN SALTADO 19 €

Le "Lomo saltado" en version spaghettis.



MILANESA DE POLLO 17 €

Filet de poulet dans une panure croustillante servi avec salade et frites.



CHAUFA DE POLLO 18 €

Riz de poulet ou bœuf flambé au Wok façon péruvienne.





PORC

CÔTE DE PORC ÉCHINE 18€

À la plancha servie avec frites maison et salade.



TRAVERS DE PORC 20€

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



SUPPLÉMENTS:

Riz	3€
Haricot vert	4.5€
Frites maison	4.5€
Salade crudité	6€
Frites patata douce	5.5€



PHOTOS NON CONTRACTUELLES

HAMBURGERS

HAMBURGER BŒUF 20 €

Steak façon bouchère pur bœuf local servi avec son pain cuit au four, salade, tomates, cheddar, frites maison et sauces maison.



HAMBURGER POULET 18 €

Pain garni de filet de poulet à la plancha accompagné d'une salade et de ses frites maison.



JUNIORS (- de 12 ans)

NUGGET D'ACOUPA OU DE POULET 15 €



HAMBURGER 15 €



Servis avec frites et petite salade

ACCOMPAGNÉ D'UNE BOISSON SOFT 33CL
ET 1 BOULE DE GLACE
(JUS LOCAL +2€)

PHOTOS NON CONTRACTUELLES



LES DESSERTS

LES DOUCEURS

Salade de fruits 8€

Leche Asada 6€ (crème brûlée).

Café gourmand 11€ (café Nespresso + 3 sélections du moment).

Café gourmand 9€ (café Nespresso + 2 sélections du moment).

Crème Maracudja 8€

Mousse chocolat 7€

Tous les desserts qui vous sont proposés par votre restaurant Maison Péruvienne sont faits maison.



GLACES

Colegiala : Une boule de glace au choix + un expresso. 5.€

La Péruvienne : Fraise, vanille et un pti' Rhum vieux HSE. 8€

Dame Blanche : 3 boules vanille, sauce chocolat, crème fouettée. 8.5€

-1 Boule 2.50 €

-2 Boules 4.50 €

-3 Boules 6.00 €

Supplément:

Crème fouettée + 1.5€



Parfums:

Vanille, coco, chocolat, fraise, passion, menthe, citron, cacahuète.

BOISSONS CHAUDES

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

Légendes des allergènes:

Oeufs		Soja		Blé		Céleris		Coriandre	
Lait		Crustacés		Poissons		Mollusques			

PHOTOS NON CONTRACTUELLES



MAISON PÉRUVIENNE

— Saveur & Tradition —



Marinera Norteña del Perú