

TERRE & MER

CUSINE SUD-AMÉRICAINE

# NOTRE CARTE

## \* ENTRÉES

PESCADO LOS LAGOS   POISSON CRU MARINÉ AU CITRON, ÉPICES PÉRUVIENNES, MAÏS CHOCLO, PATATE DOUCE, AVOCAT, CORIANDRE.	CLASSIQUE 14,00€	GRAND 20,00€
JALEA MIXTA 🏶 烯 🍩 FRITURES DE CALAMARS, CREVETTES, POISSON BLANC, NOIX DE ST-JACQUES, SAUCE TARTARE, ÉMINCÉ D'OIGNON CITRONNÉ.	15,00€	22,00€
CAUSA COLONIAL &	14,00€	19,00€
PALTA RELLENA 🎉 🎏 AVOCAT, EFFILOCHÉ DE POULET, CAROTTES, PETITS POIS, POIVRONS, HARICOTS VERTS, SAUCE CITRONNÉE.	14,00€	19,00€
CEVICHE VEGETARIANO CHAMPIGNONS, ARTICHAUTS, MAÏS CHOCLO, OIGNONS, POIVRONS, CORIANDRE, MAÏS CROQUANT, MARINÉS AU CITRON ET À L'HUILE D'OLIVE.	13,00€	18,00€

## \* PLATS

	ACEVICHADA & PLAT FROID ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE CITRONNÉ, POISSON BLANC, SAUCE ACEVICHADA, OLIVES.	22,50€
	ATAMALADO DE MARISCOS 🔻 🍩 RISOTTO AUX CREVETTES, ST JACQUES, SEICHE, BISQUE DE HOMARD, CORIANDRE.	29,00€
	PASTA DE CALAMAR * * * * *	28,00€
	SUDADO DE PESCADO FILET DE ST PIERRE CUIT DANS UNE SAUCE TOMATE ET ÉPICES PÉRUVIENNES, OIGNONS, CORIANDRE, AJÍ PANCA, ACCOMPAGNÉ DE RIZ ET MAÏS.	27,00€
	CHAUFA DE CHANCHO 🏶 🗫 fusion asiatique POITRINE DE PORC MARINÉE À LA SAUCE AIGRE-DOUCE, LÉGUMES, RIZ SAUTÉ AU WOK.	24,00€
	POLLO ANDINO SUPRÊME DE POULET MARINÉ AUX HERBES AROMATIQUES ANDINES, CHICHA DE JORA CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, FÈVES, MAÏS CHOCLO, POMMES DE TERRE.	22,00€
	WOK MARINO	25,00€
1	VERDURAS AL WOK & CHAMPIGNONS, LÉGUMES ASIATIQUES SAUTÉS, SAUCE SOJA, SÉSAME, ACCOMPAGNÉ DE RIZ BLANC.	22,00€

## Pensez à nous signaler vos allergies et intolérances

ALLERGÈNES:



















AIGUILLETTES ET BOULETTES DE POULET PANÉES AUX GRAINSACCOMPAGNÉES DE FRITES.

# \* DESSERTS

DELICIA DE FRUTOS ROJOS & S S S S S S S S S S S S S S S S S S	10,50€
FRESCURA DE MANGO & F MANGUE FRAÎCHE MARINÉE AU FRUIT DE LA PASSION, CRUMBLE VANILLE, GLACE MANGUE, CRÈME FOUETTÉE.	10,50€
PASIÓN DE CHOCOLATE & S S S S S S S S S S S S S S S S S S	9,50€
NUBE TROPICAL 🏶 🎏 CRÈME CITRONNÉE, CRUMBLE VANILLE, PANACOTTA DE COCO, CRÈME FOUETTÉE.	10,00€
SORPRESA DE PIÑA & F ANANAS RÔTIS AUX QUATRE ÉPICES, ENTREMET CRÈME, MIEL ET CRÈME FOUETTÉE .	10,50€

TOUS NOS DESSERTS SONT COMPOSÉS À LA MINUTE, SI UN INGRÉDIENT NE VOUS CONVIENT PAS, N'HÉSITEZ PAS À EN INFORMER NOTRE ÉQUIPE.

## NOS GLACES

#### Composez votre combinaison de parfums préférés

Ananas<sup>(s)</sup>, Citron Jaune<sup>(s)</sup>, Fraise<sup>(s)</sup>, Mangue<sup>(s)</sup>, Melon<sup>(s)</sup>, Fruit passion<sup>(s)</sup>, Vanille de madagascar<sup>(cg)</sup>, Noix de coco<sup>(cg)</sup>, Caramel beurre salé<sup>(cg)</sup>, Cacahuete<sup>(cg)</sup>, Yaourt<sup>(cg)</sup>, Menthe verte copeaux Chocolat<sup>(cg)</sup>, Noisette<sup>(cg)</sup> Rhum raisins<sup>(cga)</sup>, Chartreuse verte<sup>(cga)</sup>.

<sup>(CG)</sup> Crème glacée	<sup>(CGA)</sup> Crème glacée alcoolisée	(S) SORBET
1 BOULE		3,50€
2 BOULES		6,00€
3 BOULES		8,00€
SUPPLÉMEN	T CHANTILLY	1,50€
SUPPLÉMEN	T CHOCOLAT	2,00€

Sélection de glaces de notre maître artisan glacier



# DÉCOUVREZ

## NOTRE GASTRONOMIE SUD-AMÉRICAINE



### AJÍ PANCA

Piment péruvien légèrement sucré, utilisé dans les marinades et sauces pour donner de la couleur et une touche de douceur.



## CHICHA DE JORA

Boisson fermentée des Andes, à base de maïs germé ou "jora" au goût sucré et acidulé.



## CANCHA OU MAÏS CROQUANT

Préparation de maı̈s chullpi, grillé à la poéle, à l'huile et au sel.



### MAÏS CHOCLO

Variété de maïs péruvien à gros grains légèrement sucrée.



### SAUCE ESCABÈCHE

Sauce chaude traditionelle péruvienne, à base de vinaigre, oignons confits, épices douces et ají panca



## SAUCE ACEBICHADA

Sauce acidulée d'Amérique latine, utilisée pour mariner les fruits de mer, composée de jus de citron vert, leche de tigre et togarashi.

Nous vous remercions pour votre visite!