

THE 3 MUSKETEERS



ENTRÉE

PORTA MARINA 32€

Coquilles Saint-Jacques à la Parmigiana, style THE 3 MUSKETEERS
Scallops Parmigiana, THE 3 MUSKETEERS Style

CEVICHE

CEVICHE COSTA VERDE 31€

Poisson cru mariné dans une sauce péruvienne appelée 'leche de tigre'.
Raw fish marinated in a Peruvian sauce called 'leche de tigre'.

CEVI-CHAUD (HOT CEVICHE) 33€

Poisson sauté mariné dans une sauce péruvienne spéciale appelée 'leche de tigre' au piment.
Sautéed fish marinated in a special Peruvian sauce called 'leche de tigre' with chilli.

CEVICHE PULPO DORMIDO 35€

Poisson cru accompagné du poulpe mariné dans une sauce péruvienne appelée 'leche de tigre'.
Raw fish accompanied by octopus marinated in a Peruvian sauce called 'leche de tigre'.

CEVICHE SHIBUYA (NIKKEI) 37€

Thon Rouge de première qualité mariné dans une sauce péruvienne appelée 'leche de tigre nikkei'.
Top-quality bluefin tuna marinated in a Peruvian sauce called 'leche de tigre nikkei'.

POULPES

MR. PULPO 40€

Poulpe grillé tendre, mariné à la sauce péruvienne, accompagné de quinoa au pesto péruvien.
Tender grilled octopus marinated in Peruvian sauce, served with quinoa in Peruvian pesto.

MRS. PULPO 42€

Poulpe grillé tendre, sauce chimichurri parfumée, pommes de terre sautées et légumes croquants.
Tender grilled octopus, fragrant chimichurri sauce, sautéed potatoes, and crisp vegetables.

THE 3 MUSKETEERS



P E R U B R A S A

LAISSEZ-VOUS TENTER PAR NOS COQUELETS JAUNES CERTIFIÉS, ORIGINAIRES DE FRANCE, PRÉPARÉS AVEC SOIN DANS NOTRE CUISINE. MARINÉS À LA MANIÈRE PÉRUVIENNE ET CUITS LENTEMENT, SELON UNE MÉTHODE TRADITIONNELLE DES ANNÉES 50 À LIMA, ILS OFFRENT UNE CHAIR JUTEUSE, TENDRE ET CROUSTILLANTE.

CHAUFAS

CHAUFA TUSAN 25€

Riz sauté à la péruvien.

Peruvian-style stir-fried rice.

CHAUFA TUSAN POLLO/CARNE 29€/31€

Riz sauté à la péruvien au poulet/bœuf au wok.

Peruvian-style stir-fried rice with chicken/beef, cooked in a wok

SALTADOS

VEGGIE/POLLO/LOMO SALTADO 27€/28€/30€

Champignons/Poulet/Bœuf sauté au wok avec des tomates, oignon rouge et légumes de saison dans une sauce Saltado Brasa avec du riz japonais.

Wok-fried mushrooms/chicken/beef with tomatoes, red onion and seasonal vegetables in a Saltado Brasa sauce with Japanese rice.

POLLO A LA BRASA

PERU BRASA SOLO 48€

**Sur réservation(1 jour en avance) *By reservation only(1 day in advance)*

Un Coquelet rôti cuisiné à la péruvienne avec trois sauces fait maison.

A Peruvian-style roast cockerel with three homemade sauces.

PERU BRASA GRAND PLAT 80€

**Sur réservation(1 jour en avance) *By reservation only(1 day in advance)*

Un coquelet entier rôti cuisiné à la péruvienne avec salade, pommes de terre, mini Chaufa Tusan et sauces spéciales. (Pour 2 personnes)

A whole roast baby chicken cooked Peruvian-style with salad, potatoes, mini Chaufa Tusan and special sauces. (Serves 2)

THE 3 MUSKETEERS



W A I K I K I B R O T H E R S

WAIKIKI BROTHERS VOUS OFFRE UNE BELLE EXPÉRIENCE EN DÉCOUVRANT LES PLATS EMBLÉMATIQUES D'HAWAÏ, LES "POKES". NOS POKES SONT FAITS COMME À HAWAÏ À BASE DE THON DE PREMIÈRE QUALITÉ, DE SAUCE SOJA, D'ŒUFS DE POISSON ET DE RIZ JAPONAIS. VENEZ GOÛTER L'AUTHENTIQUE SAVEUR DES POKES !

POKES

AHI POKE 30€

Véritable Poke hawaïen à base de Thon de première qualité, avec des œufs de truite, du furikake et accompagné de riz japonais.

Genuine Hawaiian poke made with top-quality tuna, trout roe and furikake, served with Japanese rice.

SPICY AHI POKE 33€

Véritable Poke hawaïen à base de Thon de première qualité au sauce épicée, avec des œufs de truite, du furikake et accompagné de riz japonais.

Genuine Hawaiian poke made with top-quality tuna in a spicy sauce, with trout roe and furikake, served with Japanese rice.