

THE 3 MUSKETEERS



M R . P U L P O

DÉGUSTEZ NOTRE POULPE GRILLÉ D'UNE TENDRETÉ EXCEPTIONNELLE, MARINÉ À LA MANIÈRE PÉRUVIENNE POUR UNE SAVEUR UNIQUE. DÉCOUVREZ NOTRE CEVICHE AUTHENTIQUE ORIGINAIRE DU NORD DU PÉROU, PRÉPARÉ AVEC DU POISSON FRANÇAIS DE QUALITÉ ET UNE RECETTE ANCESTRALE DE PLUS DE 2 000 ANS POUR UNE FRAÎCHEUR ET DES SAVEURS PRÉSERVÉES. UNE EXPÉRIENCE INCONTOURNABLE POUR LES AMATEURS DE FRUITS DE MER !

ENTRÉE

PORTA MARINA 32€

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

CEVICHE

CEVICHE COSTA VERDE 35€

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) 37€

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 39€

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) 40€

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'.

POULPE

MRS. PULPO 46€

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 CUIITS LENTEMENT, SELON UNE MÉTHODE TRADITIONNELLE DES ANNÉES 50 À LIMA, ILS OFFRENT UNE CHAIR JUTEUSE, TENDRE ET CROUSTILLANTE.

CHAUFA

CHAUFA TUSAN PULPO 37€

**Disponible en quantité limitée / Available in limited quantities*

Riz sauté à la péruvien au poulpe au wok.

Peruvian-style stir-fried rice with octopus, cooked in a wok

SALTADOS

VEGGIE/LOMO SALTADO 29€/34€

Champignons/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.

ATÚN SALTADO 37€

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

Wok-fried Tuna with tomatoes, red onion and seasonal vegetables in a Saltado Brasa sauce with Japanese rice.

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 CUIITS LENTEMENT, SELON UNE MÉTHODE TRADITIONNELLE DES ANNÉES 50 À LIMA, ILS OFFRENT UNE CHAIR JUTEUSE, TENDRE ET CROUSTILLANTE.

POLLO A LA BRASA

PERU BRASA SOLO 54€

**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 90€

**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)