

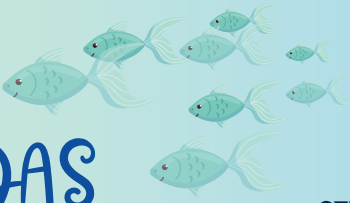
PETIT
PACIFICO 
BAR A CEVICHES PERUVIENS

menu



CUISINE FAIT MAISON

TOUS NOS PLATS SONT ÉLABORÉS AVEC DES INGRÉDIENTS FRAIS ET PRÉPARÉS À LA MINUTE



ENTRADAS

EMPANADAS 4.50€

chaussons farcis viande ou poisson
demandez la variété du jour

PAPA A LA HUANCAINA 6.50€

pommes de terre nappée de sauce
huancaína au fromage, oeuf dur ,olive
botija, coeur de laitue

CHOROS A LA CHALACA 7€

5 grandes moules en coque garnie d'une
sauce citronnée , oignon rouge, tomate, ail,
choclo, coriandre

TEMPURA DE CREVETTES 9€

Guacamole, coriandre, oignon rouge
laitue, crevettes panées au Panko

PULPO AL OLIVIO 10€

Poulpe , avocat, sauce à l'olive botija , huile
d'olive , persil

CAUSA THON OU OLIVES 10€

Mousseline de pomme de terre, parfumée au
citron vert , piment jaune péruvien , garnie de
l'ingrédient de votre choix (thon ou olives)

LECHE DE TIGRE EN VASO 3 COLORES 12€

Cocktail de dégustation de leche de
tigre classico, aji amarillo , rojo ,
poisson et fruit de mer

ENSALADA DE EMPANADAS 17.50€

3 empanadas accompagnée d'une salade de
quinoa , laitue , oignon rouge

NOS MAKIS

MAKI ROLLS 10.80€

Makis péruviens thon avocat (5 pieces) sauce
aux fruits de la passion

MAKI ROLLS FRITS DE LA CASA 13€

Makis péruviens frits chauds thon, avocat
(6pieces) sauce teriaky

EXTRAS Y COSITAS RICAS

Suppléments à 4.50 €

CAMOTE

frites de patate douce , ou purée

GUACAMOLE PERUVIEN

écrasée d'avocat pimentée et citronnée ,
coriandre , oignon rouge

ARROZ CON CHOCLO

Riz chaud , aillé, maïs

YUCA

Manioc frit

CEVICHES

CEVICHE VEGE 15€

legumes de saison , citron vert, avocat, piment,
coriandre,

CEVICHE CLASSICO 17€

Pêche du jour , leche de tigre, oignon rouge, coriandre,
cancha ,choclo , patate douce

CEVICHE EXOTICO 18€

pêche du jour , leche de tigre au fruit de la passion,
oignon rouge , mangue ,cancha, choclo, patate douce ,
coriandre

CEVICHE NIKKEI 18€

thon,, oignon rouge , avocat , gingembre, citron, ciboulette
thai, algue séchée , sésame, leche de tigre a la sauce soja ,
patate douce

CAUSA ACEVICHADA 19€

Mousseline de pomme de terre parfumée au citron vert et
piment jaune péruvien, garnie de thon et avocat puis
recouverte d'un ceviche de poisson

TIRADITO COCO 20€

carpaccio de poisson péruvien mariné au leche de
tigre coco ,purée de piments jaunes, choclo, sésame
patate douce , concombre

TARTARE DE ATÙN 21€

Tartare de thon, moutarde, sauce soja , ciboulette,
sésame , citron vert , poivrons ,avocat accompagné de
manioc et patate douces

CEVICHE DE CARNE 20€

carpaccio de boeuf mi cuit , oignon rouge, choclo ,
piment coriandre , galettes de manioc
accompagne de frites de camote

CEVICHE PETIT PACIFICO 22€

ceviche mixte avec crevettes, poulpe, moules et peche du
jour.leche de tigre , oignon rouge, cancha choclo , patate
douce

CEVICHE NIKKEI PULPO 25€

thon, poulpe , avocat , leche de tigre nikkei au soja ,
concombre , patate douce ,concombre , coriandre

TIRADITO 3 COLORES 25€

Assiette dégustation vous offrant 3 tiraditos
(coco, aji amarillo , rojo

RONDA DE CEVICHE 45€

Assiette dégustation vous offrant 3 cevichés
(classico, exotico, nikkei) et leurs accompagnements

NOTRE CEVICHE DE LA
SEMAINE (VOIR ARDOISE)



NOS PLANCHAS DE DEGUSTATION

PETIT LIMA 15,€

pisco + un mini ceviche de crevettes flambees et salade

PLANCHA DE LA CASA

(pour 2 personnes)

39€

2 verres de vin inclus (ou bieres ou soft)

empanada , guacamole et ses chips de maïs, manioc frit , canchitas, brochettes de patate douce, moules en escabèche , 2 tacos de ceviche nikkeï

menu midi 16.50 €

entree + plat + dessert

EMPANADAS OU
PAPA A LA HUANCAINA

CEVICHE CLASSICO OU
CEVICHE VEGE OU

LECHE DE TIGRE IN VASO 3 COLORES OU
CAUSA AU THON OU OLIVE

ARROZ CON LECHE OU
ALFAROJES OU
CREMA VOLTEADA DE COCO OU
MAZAMORRA MORADA

POSTRES

ALFAJORES

5,50 €

Sablé fondant fourré à la confiture de lait glace fruit de la passion ou yuzu , chantilly

ARROZ CON LECHE

5,50 €

Riz au lait péruvien , cannelle

MAZAMORRA MORADA

5,50 €

creme de maïs violet aux fruits

CREMA VOLTEADA DE COCO

5,50 €

flan caramel au coco

PISCO GOURMAND

9,00€

shot de pisco + 3 petits desserts au choix

PERUCHITO

10,00€

pour 2 personnes

dessert populaire du Perou :

mazamorra morada et son riz au lait



BEBIDAS



VINO BLANCO

INTI PALCA	vaso 12cl	media 50cl	botella 75cl
sauvignon blanc , vallée del sol , Pérou	6,00€		22€

IGP CEVENNES CHABRIER	5,00€	12€	20€
Chardonnay domaine chabrier fils			

PROSECCO	4,50€		18€
vin pétillant italien			

VINO TINTO

INTI PALCA	6,00€		22€
Merlot rouge , origine Pérou			

PIC SAINT LOUP	5,00€	12€	20€
languedoc			

VINO ROSADO

LA BALADE DE COLINE	5,00€	12€	20€
Méditerranée			

CERVEZA

CUZQUENA BLONDE 33CL			4,50€
CUZQUENA BRUNE 33CL			4,50€
CUZQUENA TRIGO 33CL			5 €

COCKTAILS

PISCO SOUR
Pisco, citron, sucre, blanc d 'oeuf, angostura

MARACUYA SOUR	9,50 €
Pisco, citron, sucre, fruit de la passion , blanc d oeuf	

CHILCANO	9,50 €
Pisco, gingembre , citron vert	

CHICHA COLADA	9,50 €
pisco, crème de coco, chicha morada, jus d'ananas, lait concentré sucré ,cannelle	

CHICHA SOUR	9,50 €
Pisco, blanc d'oeuf, citron vert, chicha morada, angostura	

MOJITO PERUANO	
pisco, menthe, sucre, gingembre, fleur de sureau	

PETIT PACIFICO	9,50 €
Pisco, basilic, citronnelle , fleur de sureau, citron	

SANGRIA PANCHITA	
Pisco, vin rouge, jus d'orange, ananas, liqueur de sureau, chicha morada, inca cola, pomme verte	

SPRITZ	7,50€
Aperol, prosecco, eau gazeuse , orange	

PARA TOMAR SIN ALCOHOL

	vaso 12cl	media 50cl
CHICHA MORADA		
Maïs violet , ananas, coing, pomme, cannelle, clous de girofle , sucre	5,50 €	12,50€

INCA COLA	3,50 €
COCA COLA , COCA COLA ZERO , ORANGINA, ICE TEA	2,90 €

JUS DE FRUIT (TOMATE, FRAISE)	2,90 €
EAU MINERALE PETILLANTE BADOIT 33 CL	2,90 €

EAU MINERALE DES ABATILLES 50 CL	3€
EAU MINERALE PETILLANTE DES ABATILLES 50 CL	3€

THE	3€
MATE ARGENTIN	3,80€

CAFE	2 €
------	-----

