

Notre Histoire

“D'AYACUCHO À MULHOUSE”

Le Pérou, terre des hauts sommets des Andes, des vastes déserts côtiers, et de la luxuriante forêt amazonienne, est un pays où la diversité géographique se traduit également par une incroyable richesse culinaire.

Au cœur de cette cuisine se trouvent des ingrédients indigènes tels que la quinoa, le maïs, les pommes de terre, et le piment, qui sont cultivés depuis des millénaires dans les régions montagneuses du pays. En explorant les marchés locaux du Pérou, vous découvrirez une pléthore d'ingrédients, d'épices et d'herbes aromatiques uniques, tels que le huacatay ou le piment jaune, qui ajoutent des saveurs inoubliables à la cuisine péruvienne.

Préparez-vous à vivre une expérience culinaire authentique et à explorer les multiples facettes du Pérou à travers chaque bouchée.





Menu du jour

17€

PLAT

DESSERT

CAFÉ

Menu découverte

37€

ENTRÉE AU CHOIX

CEVICHE

DESSERT DU MOMENT



English Menu



Deutsches Menü





Boissons

" B E B I D A S "

COCKTAIL PISCO SOUER - 9€

Alcool de raisin distillé "goutte à goutte" et citron

CHILCANO - 9 €

Pisco, citron et limonade

COCKTAIL DE ALGARROBINA - 13€

Pisco, sirop d'algarrobina, jaune d'œuf, glaçons, lait

LIMONADE FROZEN - 5€

CHICHA MORADA FROZEN - 5€

Jus de maïs violet

MACHUPICHU - 9€

Pisco, citron et sirops jus d'orange en étages

BIÈRES PERUVIENNES - 7.50€

AUTRES BIÈRES AU VERRE - 4€

EAU PLATE/GAZ 0,5L- 3.50€

SODAS - 4€

CAFÉ - 2€

THÉ - 2€





Vins

“VINOS”

Verre Pichet Bouteille
(50cL)

VINS PÉRUVIENS

| | | | |
|-------------------|--------|------|------|
| MALBEC (ROUGE) | 6,50 € | 33 € | 38 € |
| MALBEC MERLOT | 7,00 € | 38 € | 42 € |
| ROSÉ | 6,50 € | 33 € | 38 € |
| SAUVIGNON (BLANC) | 7,00 € | 38 € | 42 € |

VINS FRANÇAIS

| | | | |
|--------------------|-----|--------|------|
| CÔTE DU RHÔNE | 4 € | 18 € | 23 € |
| CÔTE DE PROVENCE | 4 € | 18 € | 23 € |
| EDELZWICKER | 4 € | 13 € | 18 € |
| PINOT GRIS OU NOIR | 4 € | 18.5 € | 23 € |
| BORDEAUX | 4 € | 18.5 € | 23 € |

CRÉMANT D'ALSACE

| | |
|------------|------|
| HEIMBURGER | 41 € |
| CHAMPAGNE | 88 € |






Entrées

“ E N T R A D A S ”

Causa à la Limeña



CAUSA À LA LIMEÑA - 12 €

Pommes de terre, citrons, piments jaunes, blanc de poulet, avocat, poivrons et oeufs
(possibilité en végétarien) 

SALADE CRUDITÉ - 9 €

Salade verte, tomates, oignons rouges et fromage

PAPA RELLENA - 9 €

Pommes de terre farcies à la viande, raisins secs, carottes, oeufs et sauce péruvienne

BURRITOS - 9 €

Haricots rouges, viande marinée, oignons et citron

ANTICUCHO - 10 €

Brochettes de coeur de boeuf marinées avec une sauce péruvienne

AILES DE POULET - 9 €

Supplément sauce maracuya +3€

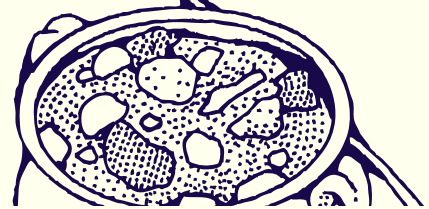
Anticuchos



*



Plat végétarien



Soupes

" S O P A S "

SOUPE CRIOLLA - 11 €

Viande, pâtes, œufs et lait

SOUPE DE QUINOA - 12 €

Fêves, quinoa, pommes de terre, carottes et persil

SOUPE CALDO DE POULET - 12 €

Poulet, gingembre, cèleri, pâtes, pommes de terre, œufs

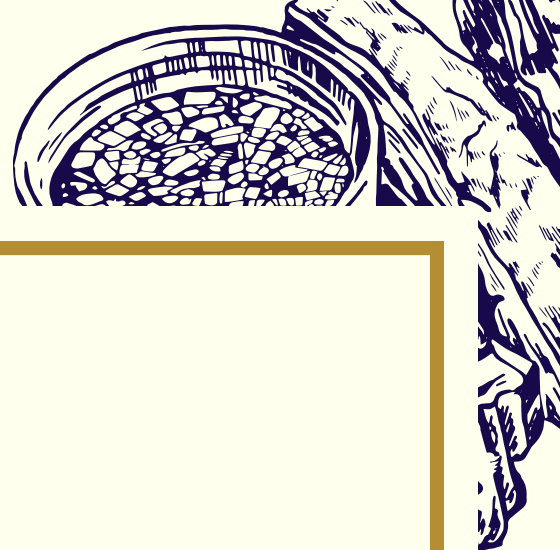
Soupe Criolla



*



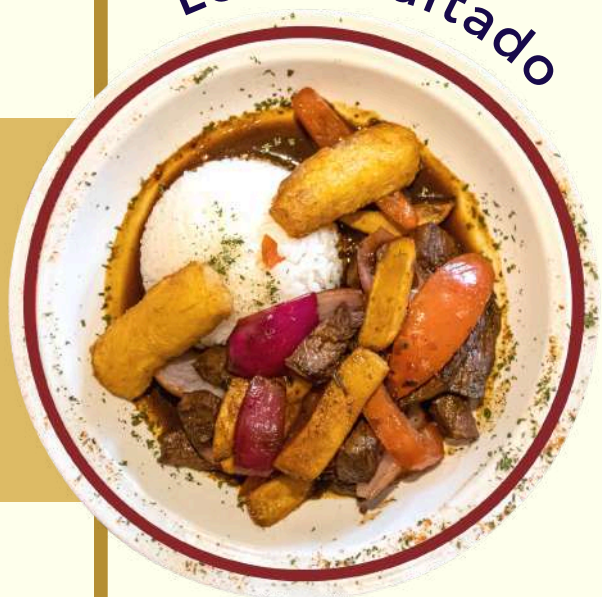
Plat végétarien



Plats

“ P L A T O S ”

Lomo Saltado



ARROZ CON POLLO - 19 €

(option végétarienne possible) 

Poulet, riz, épinards, coriandre, petits pois, carottes et piments jaunes doux

AJI DE GALLINA - 18 €

Blancs de poulet effilés, piment jaune péruvien, noix de pécan, pain en sauce, pommes de terre, oignons, oeuf et riz

CEVICHE - 22 €

DUO - 30 € ou TRIO - 37 €

Poisson, sel, poivre, piment, citron vert et coriandre

(DUO : Ceviche + Beignets de poissons),

(TRIO: Ceviche + Beignets de poissons + Causa)

TACU TACU - 20 €

Filet mignon bœuf, riz, haricots, pois chiche, piment et oignons rouges, oeuf, tomates et bananes frites

CHAUFA - 18 €

(option végétarienne possible) 

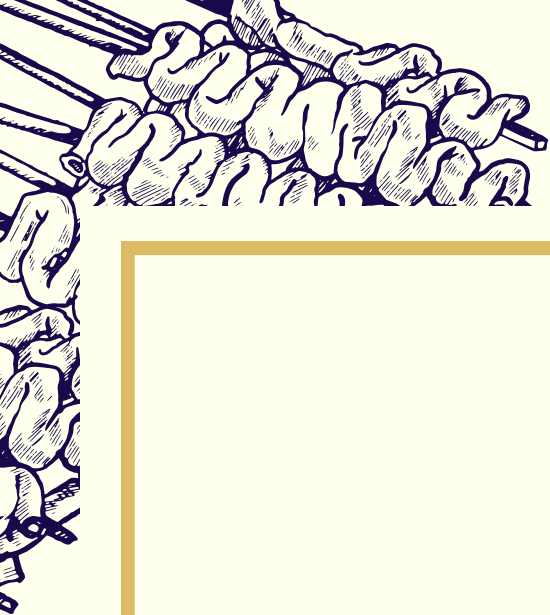
Poulet, viande de bœuf ou fruits de mer avec riz, morceaux d'omelette, sauce, oignons chinois et jus de gingembre

LOMO SALTADO - 19 €

Filet mignon bœuf, oignons rouges, tomates sautées, riz blanc, bananes frites et persil

Chaufa





Plats

“ P L A T O S ”

NOUILLES SAUTÉES - 16 €

Nouilles, légumes, sauce soja et sauce huîtres

POULET À LA BRAISE FETUCHINI - 20 €

Poulet à la braise, pâtes, pain spécial et sauce de piments jaunes doux

FETUCHINI AU LOMO SALTADO - 20 €

Viande rouge sautée à la sauce de aji panca et soja, pâtes avec crème de lait et piments de aji jaune du Pérou, oignons rouges et poivrons

SECO - 18 €

Côte d'agneau au jus de coriandre, oignons, haricots blancs et riz



Riz aux fruits de mer

Seco



POULET À LA BRAISE - 19 €

180g de poulet, frites maison et salade

RIZ AUX FRUITS DE MER - 20 €

Fruits de mer, lait, carottes, petits pois, poivrons et fromage

RONDA PERUANA DUO - 50 €

Grande assiette de variétés à partager



Nos Grillades

“ P A R R I L L A S ”



BROCHETTE DE BOEUF - 26 €

CÔTE DE VEAU - 27 €

En ajies Andinos

CÔTE D'AGNEAU - 26 €

Sauce Pachamanca

ANTICUCHOS ROYALES - 19 €

ENTRECÔTE - 29 €

Sauce Criolla

FILET DE BOEUF - 30 €

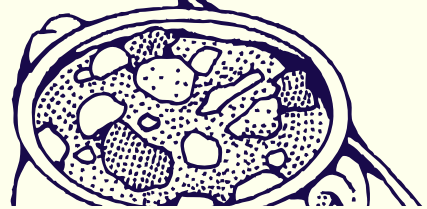
Sauce Chimichuri

CÔTE DE BŒUF GRILLÉE - 34 €

Servie avec frites et salade



**TOUTES NOS GRILLADES SONT
ACCOMPAGNÉES DE FRITES ET DE LÉGUMES MAISON**



Desserts

" P O S T R E S "

Arroz con Leche



PICARONES - 9 €

Beignets de patates douces, miel et potirons épicés

TRES LECHEs - 9 €

Gâteau aux trois laits

TURRON - 9 €

Pâte sablée au miel, figes, et amandes

MAZAMORRA MORADA - 7 €

Gelée de maïs violet épaissie

SUSPIRO À LA LIMEÑA - 8 €

Crème au caramel

GÂTEAU AU CHOCOLAT - 7 €

ANANAS CARAMÉLISÉ AVEC GLACE - 9 €

GLACES

1 boule - 2,50 €

2 boules - 4 €

Glace au maïs morado - 2,50 €

Glace au pisco - 3 €

Parfums au choix selon disponibilité

Turron

