

PIO PIO RICO EST LE SEUL RESTAURANT PÉRUVIEN DE SEINE-ET-MARNE.

SITUÉ DANS LE COEUR HISTORIQUE DE MEAUX, NOUS VOUS PROPOSONS :

- UNE CUISINE EXOTIQUE, TRADITIONNELLE, ET FAITE MAISON
- DES BOISSONS TOUT DROIT VENU DU PÉROU
- UN CADRE MUSICAL ET CHALEUREUX

ENVIE DE DÉCOUVRIR UNE NOUVELLE CUISINE ET DE VOYAGER LE TEMPS D'UN REPAS.

DECOUVREZ NOTRE CARTE







Choisissez votre plat?

+4€

1- PLATS SIGNATURES - 13.50

ARROZ CHAUFA DE POLLO

Riz sauté à la sauce soja, parsemé d'œufs et de morceaux de poulets marinés au sésame

CEVICHE

Poisson cru mariné dans un jus de citron vert, servis avec duo de maïs et patates douces

LOMO SALTADO

Wok de bœuf aux oignons et poivrons, accompagnés de riz blanc et frites

ARROZ CON LECHE

3- NOS DESSERTS

Riz au lait parsemé de raisins secs et saupoudré de cannelle

MAZAMORRA MORADA

"Confiture" de mais violet, avec morceaux de pruneaux, pommes et ananas, saupoudré de cannelle

COMBINADO

Traditionnel mélange de riz au lait et mazamorra morada, saupoudré de cannelle

2 - LA RÔTISSERIE

9.90

INCA BURGER

Pain aux sésames, poulet braisé effilé, salade, tomate, cornichon, oignons rouges citronnés, patate douce, mayonnaise et sauce "pollera" maison

1/4 DE POULET BRAISÉ

1/2 DE POULET BRAISÉ 13.90

Poulet rôti aux charbons de bois, servis avec frite, salade, sauce "pollera"*

4- UNE BOISSON COMPRISE

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Fanta, Sprite, Oasis Tropical, Canada Dry, Ice Tea, Fuze Tea

IUS DE FRUIT

Orange, Pomme, Ananas, Multifruit

EAUX

Plate, pétillante

VERRE DE VIN

Côte du Rhône, Côtes de Provence, Muscadet

BOISSON CHAUDE

Expresso, Allongé, Thé, Infusions

Du mardi au vendredi

Sur place et à emporter





ENTRÉES

ANTICUCHOS

Brochettes de cœurs de bœuf marinés au piment péruvien

CAUSA DE ATÙN

Purée de pommes de terres maison fourrée au thon

PAPA RELLENA

Pomme de terre reconstituée farcie de viande hachée et petits légumes

YUCA A LA HUANCAINA

Frites de manioc accompagnées de sa sauce fromagère au piment jaune

EMPANADA DE CARNE

Chausson farci à la viande de boeuf et aux légumes

PLATS

AJI DE GALLINA

Poulet émincé dans sa sauce crémeuse au piment jaune servi avec riz blanc

ARROZ CHAUFA DE POLLO 15,50

15,50

16

15,50

18

19

Riz sauté à la sauce soja, parsemé d'œufs et de morceaux de poulets marinés au sésame

CEVICHE

Poisson cru mariné dans un jus de citron vert, servis avec duo de maïs et patates douces

QUINOA ATAMALADA

Quinoa cuit aux épices péruviennes, avec morceaux de feta et de pommes de terre

LOMO SALTADO

Wok de bœuf aux oignons et poivrons, accompagnés de riz blanc et frites

JALEA MIXTA

Beignets de poissons frits, poulpes, calamars, crevettes, moule et maniocs



8

7



DESSERTS

ARROZ CON LECHE Riz au lait parsemé de raisins secs et saupoudré de cannelle MAZAMORRA MORADA 6

"Confiture" de mais violet, avec morceaux de pruneaux, pommes et ananas, saupoudré de cannelle

COMBINADOTraditionnel mélange de riz au lait et mazamorra morada, saupoudré de

cannelle

coco râpée

A L F A J O R E S
Pâtisserie composée de deux biscuits réunis par une confiture de lait et noix de

CAFÉ - THÉ GOURMAND 8,5

RÔTISSERIE

Nos poulets sont marinés et rôtis 2 heures dans un four péruvien au charbon de bois, avant d'être servis avec frites, salade composée et notre sauce "pollera".

*Pré-commande nécessaire 2 heures avant le service

1/4 POLLO A LA BRASA 10

1/2 POLLO A LA BRASA 18

POLLO ENTERO 35 (SUR PLACE)

POLLO ENTERO 30 (À EMPORTER)

GLACES

6

CHOCOLAT - VANILLE MANGUE - FRUIT DE LA PASSION CAFÉ - FRAISE

2	BOULES	A U	CHOIX	4,5
3	BOULES	A U	CHOIX	6



MENU DU SOIR

ENTRÉE AU CHOIX

Causa de atùn Yuca a la Huancaina Empanada de carne

PLAT AU CHOIX

Aji de gallina Quinoa atamalada Ceviche Lomo Saltado (+3€)

DESSERT AU CHOIX

Arroz con leche Mazamorra morada Combinado

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT 20

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 25

MENU ENFANT

POLLO A LA BRASA

1/8 de poulet braisé servi avec frites, salade et sauces maisons

SALCHIPAPA

Emincés de saucisses de porc frits servis sur une portion de frites

UNE BOULE DE GLACE AU CHOIX ET UNE BOISSON COMPRISE





15

3,5

7,5

4

BOISSONS

INCA KOLA 2L
Boisson gazeuse péruvienne
sucrée avec son goût unique de
bubble-gum
INCA KOLA 30CL

CHICHA MORADA 50CL
Boisson sucré sans alcool à base de
maïs violet, pomme, ananas, cannelle
et citron

CHICHA MORADA 25CL

NOS SODAS 33CL 3

Coca, Coca Réro, Fanta, Sprite, Oasis Tropical, Ice Tea, Fuze Tea, Canada Dry

JUS DE FRUIT 25CL 3
Orange, Multifruit, Pomme, Ananas

EVIAN 50CL 3

EVIAN 1L 5,5

SAN PELLEGRINO 50CL 3

SAN PELLEGRINO 1L 5,5

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ & DÉCAFÉINÉ 2
THÉ & INFUSION 2
CAFÉ NOISETTE 2,5
CAPPUCCINO 3
YERBA MATE 3





BIÈRES PERUVIENNES

Bière blonde originaire de la région de Cusco (4,8°)	6
CUSQUENA NEGRA Bière brune originaire de la région de Cusco (4,8°)	6
CRISTAL Bière douce, minérale et rafraîchissante, l'une des plus consommée au pays (4,6°)	6
BIÈRES	
ARTISANALES	
INKARRI CAMU CAMU - TROPICAL I.P.A	6
Bière aux parfums floraux et d'agrumes, puissant et sec en bouche (6,4°)	
INKARRI MARACUYA - LA CHIVA	6
Bière légèrement blanche aux parfums fruités, légère acidité rafraîchissante (4,5°)	
INKARRI MAÏS VIOLET -	6

PERUVIAN CRAFTBière ambrée légèrement amère, aux notes de pomme verte, ananas, goût subtil de caramel (5,5°)

COCKTAILS

PISCO SOUR Pisco, citron vert, blanc d'oeuf, sirop de sucre	7,9
MACCHU PICCHU Pisco mentholé, jus d'orange, sirop de grenadine	7,9
CHILCANO Pisco, citron vert, gingembre frais, canada dry	7,9
PISCO SUNRISE Pisco, jus d'orange, sirop de grenadine	7,5
CUBA LIBRE Rhum brun, citron vert, coca cola	7,5

Qu'est ce que le Pisco?

Le pisco est une eau-de-vie produite au Pérou, principalement dans la région de ICA. Atteignant les 40°, cet alcool est issu par la distillation du raisin.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

