



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

16€

ENTRÉE

PLAT

DESSERT

Menu découverte

35€

CAUSA À LA LIMEÑA

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

SODAS - 4€

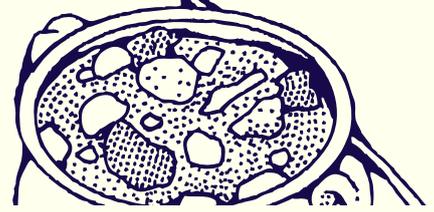
EAU PLATE 0,5L- 3.50€

EAU GAZEUSE - 3.50€

CAFÉ - 2€

THÉ - 2€

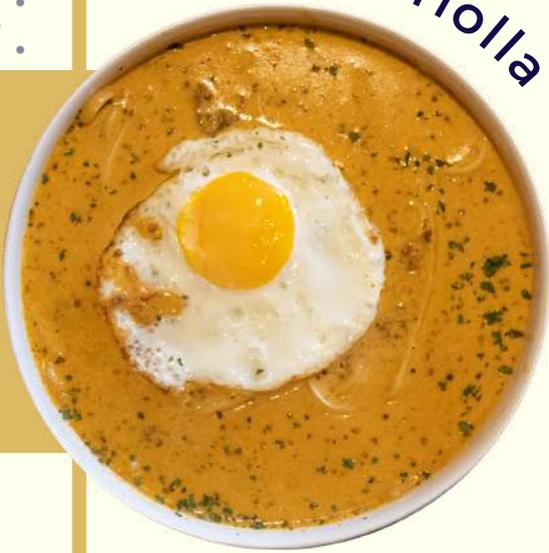




Soupes

“ S O P A S ”

soupe Criolla



SOUPE CRIOLLA - 10 €

Viande, pâtes, œufs et lait

SOUPE DE QUINOA - 12 € 

Fêves, quinoa, pommes de terre, carottes et persil

SOUPE CALDO DE GALLINA - 12 €

Poulet, gingembre, celeri, pommes de terre, œufs

Desserts

“ P O S T R E S ”

PICARONES - 9 €

Beignets de patates douces et potirons épicés,
miel de canne à sucre

TRES LECHEs - 10 €

Gâteau de aux trois laits

MAZAMORRA MORADA - 7 €

Gelée de maïs violet épaissie

ARROZ CON LECHE - 6,50 €

Riz au lait

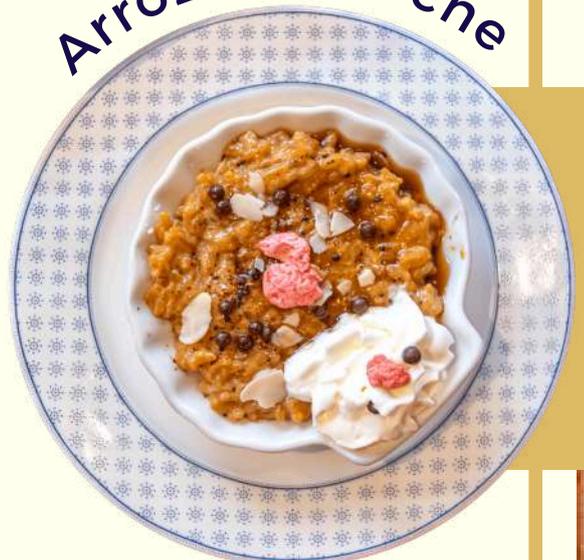
SUSPIRO À LA LIMEÑA - 8 €

Crème au caramel

GÂTEAU AU CHOCOLAT - 7 €

ANANAS CARAMÉLISÉ AVEC GLACE - 9 €

Arroz con Leche

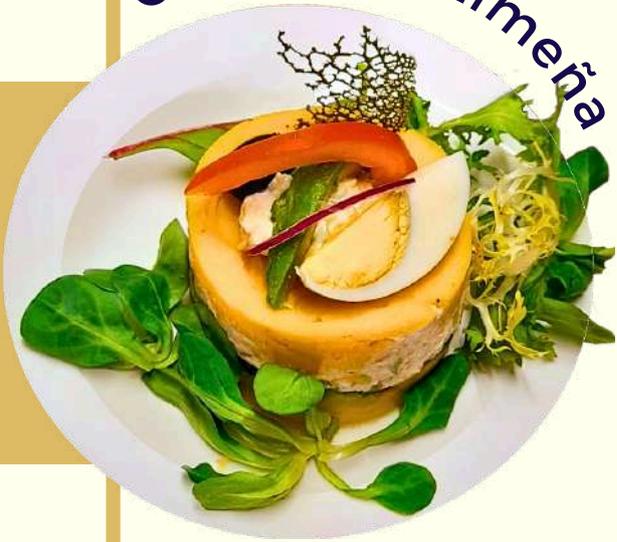




Entrées

“ ENTRADAS ”

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

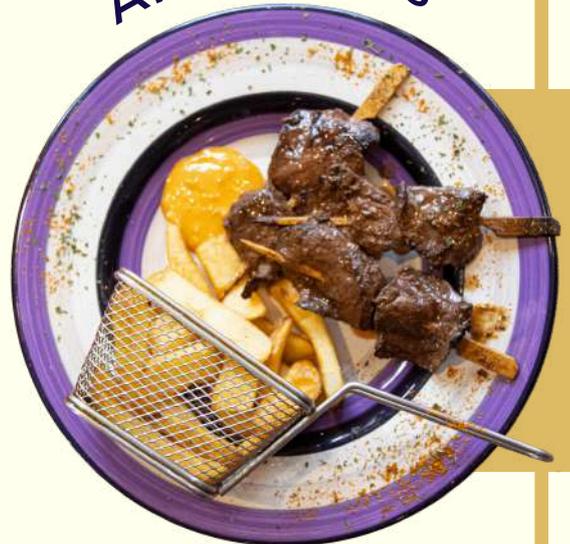
ANTICUCHO - 10 €

Brochettes de coeur de boeuf marinées
avec une sauce péruvienne

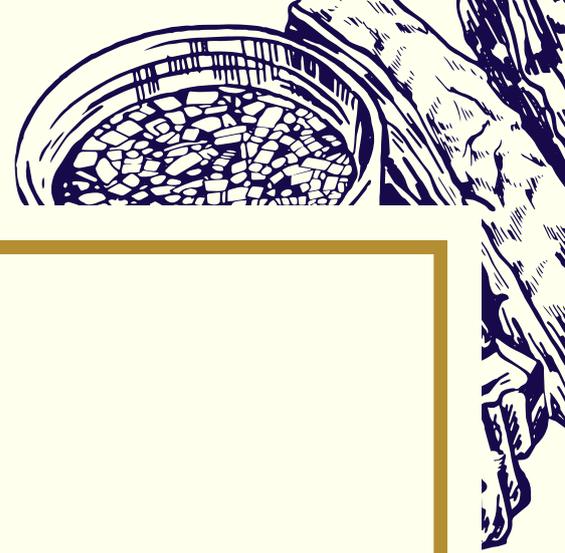
AILES DE POULET - 9 €

Supplément sauce maracuya +3€

Anticuchos



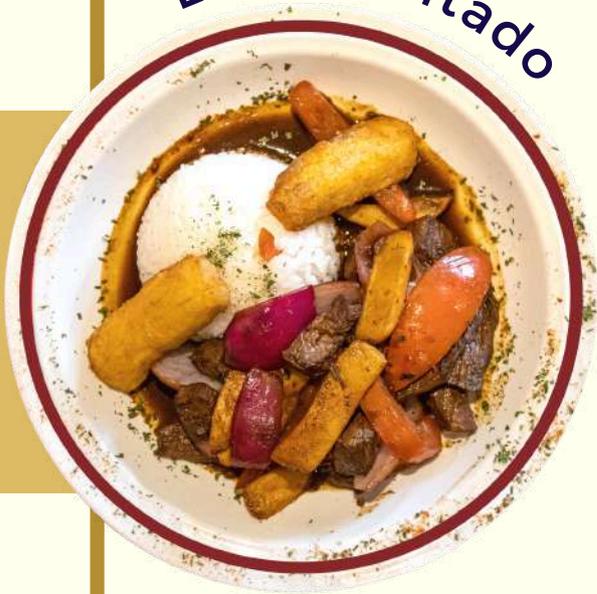
* 🌿 Plat végétarien



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 au lait sur lit de pommes de terre, oignons, oeuf et riz

CEVICHE - 21 €

DUO - 28 € ou TRIO - 35€

Poisson, sel, poivre, piment, citron vert et coriandre
(DUO : Ceviche + Beignets de poissons),
(TRIO: Ceviche + Beignets de poissons + Causa)

TACU TACU - 19 €

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

CHAUFA - 18 €

(option végétarienne possible) 

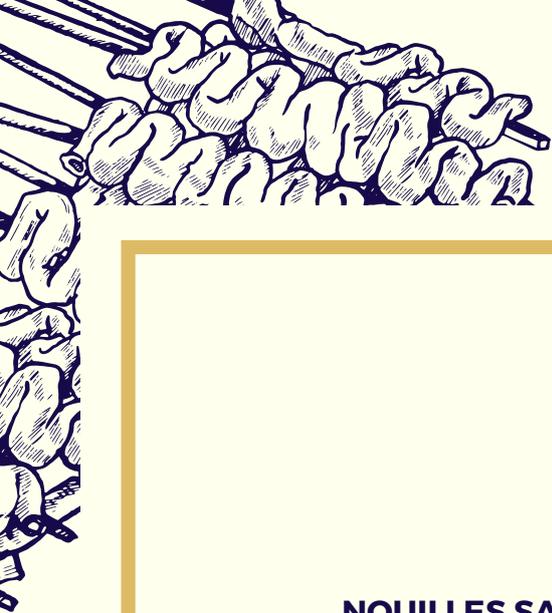
Poulet, viande de bœuf ou fruits de mer avec riz, morceaux d'omelette, sauce, oignons chinois et jus de gingembre

LOMO SALTADO - 18,50 €

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

FETUCHINI À LA HUANCAINA - 20 €

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

SECO - 18 €

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

POULET À LA BRAISE - 19 €

Demi poulet, frites et salade

Fetuchini



Seco



RIZ AUX FRUITS DE MER - 19 €

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

CÔTE DE BŒUF GRILLÉE - 30 €

Servie avec frites et salade

RONDA PERUANA DUO - 48 €

Grande assiette de variétés à partager



Nos Grillades

“ P A R R I L L A S ”



BROCHETTE DE BOEUF - 22.5 €

CÔTE DE VEAU - 22.5 €

En ajies Andinos

CÔTE D'AGNEAU - 21 €

Sauce Pachamanquera

ANTICUCHOS ROYALES - 18 €

ENTRECÔTE - 25 €

Sauce Criolla

FILET DE BOEUF - 26 €

Sauce Chimichuri



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



Vins

“VINOS”

Verre Pichet Bouteille
(50cL)

VINS PÉRUVIENS

MALBEC (ROUGE)	6,50 €	33 €	38 €
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 €

