

# LES COCKTAILS



EL PISCO SOUR.....13€  
*Pisco Santiago Queirolo, citron vert, sucre, bitters*

MARACUYA SOUR.....13€  
*Pisco Santiago Queirolo, citron vert, sucre, jus de Maracuya*

LIMA MULE.....14€  
*Pisco Santiago Queirolo infusé au piment, citron vert, ginger beer, bitter*

YORA RAINBOW.....14€  
*Pisco Santiago Queirolo infusé à la framboise, jus d'orange, citron vert, sirop de violette*

MARACUYA CHILI MARGARITA.....14€  
*Tequila infusée aux Jalapenos, maracuya, citron vert, sirop d'agave*

AZTECA MANGO.....14€  
*Tequila, liqueur de mangue, citron vert*

MEZCAL NEGRONI.....15€  
*Mezcal El Noble Coyote infusé au café, campari, sweet vermouth, borghetti*

MEZCA KYÁ.....15€  
*Mezcal El Noble Coyote et le Bourbon Mellow corn infusé à l'aji amarillo, cannelle et pamplemousse*

AVOCADO DAÏQUIRI.....15€  
*Rhum Santiago de Cuba carta blanca, sucre, citron vert, avocat*

CHICHA KORĀDÁ.....15€  
*Rhum Santiago de Cuba Carta blanca & 12 anos, liqueur de banane, purée de goyave, chicha morada*

L'HOKUSAÏ.....15€  
*Sake Sempuku junmaishu, cointreau, eau de vie de cerise, curacao, eau gazeuse*

CAIPIRINHA.....13€  
*Cachaça Velho Barreiro, citron vert, sucre*

## SANS ALCOOL 8€

THÉ MUNA GLACÉ  
MARACUYA  
CHICHA MORADA

# LES ALCOOLS

## TEQUILA 4cl

CORRALEJO TEQUILA BLANCO.....12€  
*100% Agave bleue premium*

CORRALEJO TEQUILA REPOSADO.....15€  
*Tequila vieillie - 100% Agave bleue premium*

CORRALEJO TEQUILA ANEJO.....14€  
*Tequila vieillie - 100% Agave bleue premium vieillie 12 mois en fûts de Bourbon*

## MEZCAL 4cl

EL NOBLE COYOTE ESPADIN.....14€

EL NOBLE COYOTE ESPADIN TOBALA.....15€

## RHUM 4cl

SANTIAGO DE CUBA CARTA BLANCA.....11€

SANTIAGO DE CUBA 2 AÑOS.....15€  
*Rhum vieux*

MILLONARIO 10 ANNIVERSARIO.....14€  
*(Pérou) - Assemblage de rhums vieux*

## WHISKY 4cl

MELLOW CORN (Usa).....14€  
*Bourbon*

COPPER DOG (Ecosse).....11€  
*Blended Malt*

FUJI SINGLE GRAIN (Japon).....15€

## GIN 4cl

GIN GORDON.....11€

GIN SANTA ANA (Philippines).....12€  
*Fleur d'ylang-ylang, Alpina, agrumes locaux : Calamansi Dalandan*

XIBAL GIN (Guatemala).....14€  
*Pericon, piment et botaniques locale*

## VODKA 4cl

TITO'SHANDMADE VODKA (USA).....12€  
*Vodka à base de maïs*

# LA CARTA

por favor

## SI ON PARTAGEAIT ?

### NIKKEI

NIGIRI DE DAURADE SALSA AJI AMARILLO 3pcs ...	11€
NIGIRI DE SAUMON NIKKEI 3pcs.....	12€
NIGIRI DE THON ACEVICHADO 3pcs .....	13€
TEMPURA DE LANGOUSTINES 3pcs .....	13€
<i>Mayonnaise au Yuzu, aji amarillo</i>	
CRISPY THON 3pcs.....	14€
<i>Sauce spicy, crème d'avocat yuzu</i>	



### EL FAMOSO GUACAMOLE

& ANANAS CARAMÉLISÉS  
12€

## LES ENTRÉES

### TIRADITOS

TIRADITO DE THON.....	17€
<i>Leche de tigre, lait de coco au sésame</i>	
TIRADITO DE POULPE.....	19€
<i>Al Olivo</i>	
TIRADITO DE DORADE AJI AMARILLO.....	18€
<i>Crèmeux d'avocat, yuzu</i>	
TIRADITO DE BOEUF.....	16€
<i>Sauce miso, Chimichurri</i>	

### ANTICUCHOS

ANTICUCHO DE POLLO.....	12€
<i>Crème huancaína, sauce miso</i>	
ANTICUCHO DE CARNE.....	15€
<i>Crème huancaína, sauce miso</i>	

TARTARE DE GAMBAS.....	15€
<i>Maracuya lait coco</i>	

### CEVICHE

**CLASSICO..... 15,50€**

*Poisson blanc selon arrivage, patates douces, maïs choclo et cancha, leche de tigre*

**THON..... 16€**

*Thon albacore, sauce ponzu, sauce à l'aji amarillo, maïs choclo, oignons rouges*

**SAUMON..... 15€**

*Saumon, maïs choclo, oignons rouges, mousse d'avocat, sauce nikkei*

## LES PLATS

ÉCHINE DE <b>PORC</b> CONFITE.....	25€
<i>Salsa miso, linguine à la sauce huancaína</i>	
<b>LOMO</b> SALTADO.....	27€
<i>Boeuf sauté au wok, sauce soja, oignons, tomates, aji amarillo, coriandre, pomme de terre, riz basmati</i>	
ARROZ CON <b>POLLO</b> FAÇON NIKKEI.....	18€
<i>Risotto aux champignons shiitake, sauce mirin, poulet mariné à la péruvienne, aji amarillo</i>	
PAVÉ DE <b>SAUMON</b> .....	26€
<i>Sauce miso saikiyo et yuzu, quinotto crémeux à l'aji amarillo fromage frais</i>	
<b>AJI DE GALLINA</b> .....	23€
<i>Poulet éfiloché, sauce piment doux jaune, lait, pain, riz basmati</i>	
<b>CHAUFA</b> EN SALSA PACHI KAY.....	16€
<i>Légumes au sésame et nouilles</i>	

## ACCOMPAGNEMENTS

Frites de patates douces crème huancaína	6€
Riz choclo coriandre	4€
Poêlée de légumes aji panca	5€

## LE PLAT SIGNATURE DU CHEF

<b>POULPE GRILLÉ</b> .....	28€
<i>Poulpe grillé en salsa anticuchera, mousseline de pommes de terre aji amarillo, chorizo grillé, sauce miso, chimichurri</i>	

## DESSERTS

CHEESECAKE AU THÉ VERT MATCHA.....9€ ET BISCUIT <b>OREO</b>	CRÈME AU <b>CAFÉ</b> .....10€ ET CHOCOLAT DU PÉROU
MOUSSE AU <b>YUZU</b> DULCE DE LECHE.....8,5€	
TRES LECHEs DE <b>MARACUYA</b> .....8€	ENCANELADO DE CANELA.....7,5€ ET <b>PISCO DULCE DE LECHE</b>

TRADUCTION   
MENU



LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI

**CEVICHE BOWL 15€**  
ET CAFÉ

 **BRUNCH PERUANO**

LES DIMANCHES  
DE 11H30 A 15H00

# VINS

## SUD AMÉRICAINS

	<b>ROUGE</b>	<b>BLANC</b>
TARAPACA RESERVADO 2021.....	38€	SAUVIGNON BLANC 2021.....35€
<i>Chili</i>		<i>Trapiche Melodias - Argentine</i>
RUTINI COLLECTION RESERVE 2020.....	58€	
<i>Argentin Mendoza</i>		
TACAMA ROUGE 2020.....	55€	
<i>Selection especial Pérou</i>		
	<b>ROSÉ</b>	
FINCA EL ORIGEN.....	30€	CHARDONNAY 2021.....45€
<i>Argentine</i>		<i>Cousino Macul antiguas reservas - Chili</i>

## FRANCE

	<b>ROUGE</b>	<b>BLANC</b>
PINOT NOIR 2020.....	30€	CHARDONNAY 2022.....30€
<i>Domaine de Martinolles Pays d'Oc - France</i>		<i>Domaine de Martinolles Pays d'Oc - France</i>
CHINON LES GRAVES 2022.....	38€	SAINT VERAN 2022.....42€
<i>Domaine Fabrice Gasnier</i>		<i>Domaine de la Feuillarde</i>
MINERVOIS 2019.....	45€	SANCERRE 2022.....47€
<i>Pierre Fil "Orebus"</i>		<i>Domaine Aurore Dézat</i>
GEVREY CHAMBERTIN 2013.....	95€	POUILLY FUISSÉ 2020.....65€
<i>Famille Picard</i>		<i>Château Lachaize</i>
CÔTE RÔTIE 2020.....	110€	MERCUREY PREMIER CRU 2017.....95€
<i>Lafoy Prélude</i>		<i>Domaine Voarick</i>
	<b>ROSÉ</b>	PULIGNY MONTRACHET 2020.....130€
"CLUB" DE CHATEAU PAS DU CERF.....	28€	<i>Château de Melin</i>
<i>IGP Var</i>		
WHISPERING ANGEL.....	47€	
<i>Château D'Esclans Côte de Provence</i>		

## CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT.....	12/90€
<i>De notre sélection</i>	
VEUVE CLICQUOT.....	140€

## BIÈRES Bières bouteilles 33cl

CUZQUENA GOLDEN LAGER 4,9°.....	6€
CUZQUENA BLACK LAGER 5,6°.....	6€
CUZQUENA BLACK LAGER 4,8°.....	6€

## SOFT 33cl

COCA COLA.....	6€
COCA COLA ZERO.....	6€
INKA COLA.....	6€
JUS DE FRUITS ( <i>Chicha Morada, Maracuya</i> ).....	6€
PERRIER.....	5€
EVIAN.....	5€/7€
BADOIT.....	5€/7€

<b>AU VERRE 12cl</b>	
	<b>ROUGE</b>
TRAPICHE MELODIAS.....	6€
TARAPACA RESERVADO.....	7€
PINOT NOIR.....	6€
	<b>BLANC</b>
SAUVIGNON BLANC.....	7€
CHARDONNAY (CHILI).....	6€
CHARDONNAY (FRANCE).....	6€
	<b>ROSE</b>
"CLUB" DE CHATEAU PAS DU CERF.....	6€

## DIGESTIF 4cl

AMARETTO DISARONNO.....	11€
<i>Liqueur d'amandes</i>	
BORGHETTI.....	12€
<i>Liqueur de café</i>	
YUZUSHU SEKITOBA (JAPON).....	12€
<i>Liqueur de yuzu</i>	
<b>COGNAC (4CL)</b>	
H BY HINE.....	14€
<i>Fine Champagne - VSOP</i>	