

LA CEVICHERIA

ENTRÉES

GUACAMOLE + TORTILLAS

FAT GUACAMOLE

Tortillas de maïs, cheddar fondu, piment jalapeño, oignons, coriandre, poivrons.

ŒUF MAYO MORADO

Mayonnaise, aji amarillo, œufs de truite, ciboulette.

RICE CRISPY TARTARE TUNA

Tartare de thon, sauce cacahuète, piment, nori, menthe, sésame.

11 € **CAUSA LIMÉÑA**
Ecrasé de pomme de terre citronné, thon, mayonnaise, oignons rouges, céleri.

6 € **GASPACHO DE TOMATE JAUNE**
Tomates jaunes, maïs, concombre, croûtons, huile d'olive, piment d'Espelette.

13 € **CEVICHE DE CHAMPIGNONS**
Grenades, oignons rouges, poivrons, crème, jus d'ail et persil, jus de citron, ciboulette.

10 € **SPRING ROLL SAUMON YUZU** 9 €
Saumon, pousse de soja, mangue, coriandre, sauce nikkei à la mangue.

8 € **EDAMAME MISO AJI AMARILLO** 7 €

TACOS POULET 12 €
2 pièces de tortillas de blé, avocat, oignons rouges, citron, piment et coriandre.

SHOT LECHE DE TIGRE CANCHA 4 €

CEVICHEs TIRADITOS

Accompagné d'un bol de riz gingembre

CEVICHE PÉRUVIEN

Daurade, leche de tigre, oignons rouges, cancha, cubes de patate douce, coriandre, céleri.

CEVICHE NIKKEÍ DAURADE ou THON ou SAUMON

Leche de tigre, sauce Nikkei, crème d'avocat, mangue fraîche, oignons rouges, cébette, sésame, cancha.

CEVICHE DAURADE MANGUE PASSION

Leche mangue passion, oignons rouges, gingembre, piment, mangue fraîche, coriandre.

TATAKÍ BŒUF ou THON GINGEMBRE

Sauce nikkei, oignons rouges, huile de gingembre, sésame, oignons frits.

TIRADITO DAURADE COMBAWA

Lait de coco infusé au combawa, oignons rouges, poivrons, grenades, coriandre, piment d'Espelette

TIRADITO POULPE KALAMATA

Crème d'olives kalamata, citrons confits, oignons rouges, oignons frits, coriandre, aji amarillo.

TIRADITO DAURADE AUX HERBES

Huile d'olive, pulpe de tomate, piment, fleur de sel, herbes, crème aux herbes, croutons.

21 € **POULET PANCA**
Purée de patate douce, salsa criolla, riz gingembre.

21 € **SAUMON BRAISÉ**
Riz gingembre.

21 € **DAURADE BRAISÉE**
Riz gingembre.

21 € **SALADE CÉSAR**
Romaine, poulet panca, œuf mollet, tomates cerises, croûtons, brebis râpée.

21 € **VEGGIE BOWL**
Quinoa, avocat, patate douce, œuf morado, ananas, coriandre, menthe, oignons rouges.

21 € **LOMO SALTADO**
Bœuf sauté, tomates, oignons rouges, piment, riz, salsa criolla et frites de patates douces.

26 € **PIÈCE DE BŒUF**
Cœur de rumsteck argentin

BREAKFAST 10H-12H

26 € **AVOCADO TOAST (1PC)**
Pain de campagne, Philadelphia, avocat, sesame, tomate cerise, cébette, coriandre, huile d'olive fleur de sel

21 € **ŒUFS BROUILLÉS**

GRANOLA
Fromage blanc, granola, fruits frais, miel

PLATS

21 €

21 € **PURÉE DE PATATE DOUCE AU CHEDDAR** 6 €

21 € **SALADE DE QUINOA** 6 €
Céleri, concombre, tomates, oignons rouges, persil, vinaigrette nikkei.

18 € **RIZ SAUMON** 8 €
Saumon mi-cuit, cébette, aji amarillo, sésame et sauce nikkei.

16 € **FRÎTES DE PATATES DOUCES** 7 €

ACCOMPAGNEMENTS

MENU DU MIDI

En semaine

Dans la limite des stocks disponibles

21 € **ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT** 21 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 25 €

9 € Œuf mayo ou edamame miso aji amarillo
Ceviche du jour + riz

Fromage blanc ou spicy ananas au pisco

9 €

8 €

DESSERTS

Fait maison

CHURROS DOLCE DE LÈCHE	8 €
TRES LÈCHES	9 €
Génoise maison	
CRÈME CHOCO SURPRISE	8 €
CHÈESE CAKE PASSION	9 €
RIZ AU LAIT PÉRUVIEN	8 €
PANNA COTTA ANANAS	8 €
CAFÉ/THÉ GOURMAND	11 €

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, ALLONGÉ, NOISETTE	3 €
CAFÉ CRÈME	4,5 €
CAPPUCCINO	4,5 €
CHOCOLAT CHAUD	5 €
THÉ KODAMA	5 €

LATTÉS

6,5 €

CHAÏ LATTE BIO	
Thé noir, cannelle, gingembre, lait, cardamome, muscade.	
MATCHA LATTE	
Thé vert, lait, vanille.	
TARO LATTE	
Patate douce violette, lait, sucre brun.	
PANDAN LATTE	
Pandan, lait, sucre brun, saveur amande et vanille.	

Supplément lait végétal : 0,50€

VINS



75 cl 12,5 cl

BLANCS

VINHO VERDE Portugal	30	7
MENETOU SALON AOP domaine de chatenoy Bio	55	
BOURGOGNE ALIGOTÉ Domaine Giraudon France	40	9,5
DOMAINE ANDRÉ ET MICHEL QUENARD Chignin Jacquère, Savoie	35	8
CHARDONNAY Igp val de Loire chardonnay domaine rhetore Davy Terra vitis	35	
CHABLIS Domaine des hâtes France	70	

ROUGES

VENTOUX AOC Domaine Jérôme Quiot France	30	7
BROUILLY « LES DEUX AMIS » CHÂTEAU DE LA CHAÎZE Gamay noir France	50	
TRAPICHE Pinot noir argentine	40	9,5
ST-JOSEPH AOC domaine GUY Farge France	70	
CHÂTEAU DE CORNEÏLLA « INDIGÈNE » Côtes du Roussillon France	35	8

ROSÉS

MIRAVAL AOC Côtes de Provence France	55	
ROSE AURORE IGP Pays d'Oc France	30	7

PÉTILLANTS

PROSECCO PIROVANO Italie	40	9,5
CHAMPAGNE DEUTZ France	80	16