



# LA CEVICHERIA 10 ANS

## BAR À CEVICHE

La Cevicheria est un restaurant d'inspiration péruvienne et sud américaine.  
Tous nos produits sont frais et faits maison avec soin et amour. 🏠

### À PARTAGER

#### GUACAMOLE + TORTILLAS 🌿

#### FAT GUACAMOLE 🌶️ 🌿

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

#### ŒUF MAYO MORADO 🌿

Mayonnaise à l'aji amarillo, œufs de truite, ciboulette.

#### PAPAS RELLENAS VIANDE HACHÉE

Beignet de pommes de terres farcies, mijoté de viande aux olives.

#### CRÉMEUX DE MAÏS 🌿

10€

11€

5,5€

7€

7€

#### TEMPURAS DE POISSON

Fish & chips.

#### CEVICHE DE CHAMPIGNONS 🌿

Grenades, oignons rouges, poivrons, crème, jus d'ail et persil, jus de citron, ciboulette.

#### RICE CRISPY TARTARE TUNA 🌶️

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

#### TACOS BŒUF ou SAUMON ou POULET AVOCAT 🌶️

2 pièces de tortillas de blé, avocat, oignons rouges, citron, piment et coriandre.

#### THON BETTERAVE WASABI

Thon, betterave, sésame wasabi, radis, pousses de radis, crème d'avocat, coriandre, huile d'olive.

10€

8€

13€

12€

12€

### PLATS CHAUDS

#### POULET PANCA 🌶️

Purée de patate douce et salsa criolla, riz gingembre.

#### EFFILOCHÉ DE BŒUF FAÇON CHILI CON CARNE 21€

Pulled beef, mijoté de haricots rouges à la tomate, coriandre, riz, salsa criolla.

#### PAVÉ DE SAUMON ou FILET DAURADE BRAISÉ 21€

Riz gingembre.

#### LOMO SALTADO 23€

Bœuf sauté, tomates, oignons rouges, piment, riz, salsa criolla et frites de patates douces.

#### PIÈCE DU BOUCHER SNACKÉE CHIMICHURRI 24€

Frites de patates douces.

18€

21€

21€

23€

24€

### CEVICHE/TIRADITOS

Servi avec un bol de riz gingembre

#### CEVICHE PÉRUVIEN 🌶️

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

#### CEVICHE NIKKEI DAURADE ou THON ou SAUMON 21€

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

#### TIRADITO DE THON KALAMATA 21€

Crème d'olives kalamata, roquette, croustons, zeste de citron.

#### TIRADITO DE DAURADE SÉSAME POMELO 21€

Sauce Nikkei sésame, pomelo asiatique.

#### TIRADITO POULPE KALAMATA 🐙 26€

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

21€

21€

21€

21€

26€

### ACCOMPAGNEMENTS

#### PURÉE DE PATATE DOUCE AU CHEDDAR 🌿 6€

#### SALADE DE QUINOA 🌿 6€

Céleri, concombres, tomates, oignons rouges, persil, vinaigrette nikkei.

#### Frites de patates douces 🌿 6€

#### RIZ SAUMON 8€

Saumon mi-cuit, cébettes, aji amarillo, sésame et sauce nikkei.

#### RIZ NASU 🌿 8€

Mijoté d'aubergines au miso.

#### CHURROS MAISON DULCE DE LECHE 7€

#### RIZ AU LAIT PÉRUVIEN 7€

#### BANOFFEE 7€

Banane braisée.

#### CHEESE CAKE PASSION 9€

Notre Tik Tok



### MENU DU MIDI

En semaine

Dans la limite des stocks disponibles

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 21 euros

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 25 euros

ŒUF MAYO ou CRÉMEUX DE MAÏS

CEVICHE DU JOUR + RIZ

FROMAGE BLANC ou SPICY ANANAS AU PISCO



## VINS BLANCS



75 cl 12,5 cl

<b>VINHO VERDE</b> Portugal	28	6,5
<b>ESPRIT DE CRÈS RICARDS MARSANNE ROUSSANNE</b> Pays d'oc France	28	6,5
<b>BOURGOGNE ALIGOTÉ</b> Domaine Giraudon France	35	
<b>DOMAINE ANDRE ET MICHEL QUENARD</b> Chignin Jacquère, Savoie	38	8
<b>TERRES DORÉES CHARDONNAY CLASSIQUE</b> Beaujolais France	45	
<b>CHABLIS</b> Domaine des hâtes 2021 France	70	

## VINS ROUGES

<b>VENTOUX</b> AOC Domaine Jérôme Quiot France	28	6,5
<b>BROUILLY « LES DEUX AMIS » CHÂTEAU DE LA CHAIZE</b> Gamay noir France	40	
<b>TRAPICHE</b> Pinot noir argentine	40	
<b>ST-JOSEPH</b> AOC domaine GUY Farge France	70	
<b>CHÂTEAU DE CORNEILLA « INDIGÈNE »</b> Côte du Roussillon France	39	8

## VINS ROSÉS

<b>MIRAVAL</b> AOC Côtes de Provence France	48	
<b>ROSE AURORE</b> IGP Pays d'Oc France	25	5,5

## PÉTILLANTS

<b>PROSECCO</b> PIROVANO Italie	40	8,5
<b>CHAMPAGNE DEUTZ</b> France	80	14



la\_cevicheria\_restaurant

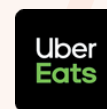


restaurantlacevicheria

Notre Instagram



la\_cevicheria.fr





# LA CEVICHERIA

BAR À CEVICHE



## LES COCKTAILS

<b>PISCO SOUR</b>	11 €
Pisco cuatro gallos, citron vert, pisco, sucre de canne, blanc d'œuf, angostura.	
<b>PISCO AROMATISÉS</b>	12 €
(Mangue, passion, framboise).	
<b>CHILCANO</b>	12 €
Pisco mariné au gingembre, citron vert, sucre de canne, ginger beer.	
<b>LA MIA PALOMA</b>	12 €
Tequila, sirop d'agave, jus de citron vert, jus de pamplemousse, sel au piment d'espelette.	
<b>MARGARITA JALAPEÑO</b>	12 €
Tequila mariné aux piments jalapeño, fruit de la passion, cointreau, sirop d'agave.	
<b>MARGARITA</b>	11 €
Jus de citron vert, tequila, sucre de canne, cointreau.	
<b>MOJITO</b>	10 €
Citron vert, menthe fraîche, sucre roux, rhum duppy white, perrier, angostura.	
<b>MOJITOS AROMATISÉS</b>	11 €
(Mangue, passion, framboise).	
<b>CAIPIRINHA</b>	11 €
Cachaça magnifaca, citron vert, sucre roux.	
<b>CAIPIRINHA AROMATISÉES</b>	12 €
(Mangue, passion, framboise).	
<b>DON DIEGO</b>	11 €
Gin la republica amazonie, concombre, piment d'espelette, tonic.	

## LES BIÈRES

**CUSQUEÑA BLONDE** 6 €

Bière légère, une des plus populaires du Pérou.

**CUSQUEÑA BRUNE** 6 €

Douce, mais avec beaucoup de caractère.  
Aromatisée au caramel.

**HEINEKEN PRESSION 25CL** 5 €

## LES DIGESTIFS 5 cl

**PISCO CUATRO GALLOS QUEBRANTA** Pérou 8 €

**PISCO MACÉRÉ** gingembre ou maracuja 8 €

**VODKA PURITY** Suède 8 €

**CACHAÇA MAGNIFICA** Brésil 8 €

**RHUM PLANTATION THE DUPPY** Jamaïque 8 €

**WHISKY NIKKA** Japon 10 €

**WHISKY SAILORS** Irlande 8 €

**MEZCAL NUESTRA SOLEDAD** Mexique 10 €

**GIN LA REPUBLICA** Amazonie 10 €

## LES BOISSONS FRAÎCHES

**COCA-COLA / ZÉRO 33 CL** 4,5 € **INCA KOLA 33 CL** 5 €

**EVIAN / BADOIT 75 CL** 7 € **GINGER BEER 20 CL** 4,5 €

**PERRIER 33 CL** 4,5 € **THÉ GLACÉ JOMO® 35CL** 6 €

**LIMONADE / CITRONNADE** maison 6 €  
Thé vert / Menthe / Citron  
Thé pêche / Gingembre/Hibiscus  
Maté glacé / Passion / Citron vert.

Jus de citron, sucre de canne, mûre fraîche, menthe.

## LES BOISSONS CHAUDES

**EXPRESSO, ALLONGÉ, NOISETTE** 3 €

**CAFÉ CRÈME** 4,5 €

**CAPPUCCINO** 4,5 €

**CHOCOLAT CHAUD** 5 €

**THÉ KODAMA®** 5 €

**LES LATTES** 6,5 €

**CHAI 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**  
Pandanus, lait, sucre brun, saveur amande et vanille.

Supplément lait végétale : 0,50€



la\_cevicheria\_restaurant



restaurantlacevicheria

Notre Instagram



la\_cevicheria.fr

