



# LA CEVICHERIA 10 ANS

## BAR À CEVICHE

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

## À PARTAGER

<b>GUACAMOLE + TORTILLAS</b> 🌿	10€	<b>CEVICHE DE CHAMPIGNONS</b> 🌿	8€
<b>FAT GUACAMOLE</b> 🌶️ 🌿	11€	Grenades, oignons rouges, poivrons, crème, jus d'ail et persil, jus de citron, ciboulette.	
Tortillas de maïs, cheddar fondu, piment jalapeño, oignons, coriandre, poivrons.		<b>THON BETTERAVE WASABI</b>	12€
<b>ŒUF MAYO MORADO</b> 🌿	5,5€	Thon, betterave, sésame wasabi, radis, pousses de radis, crème d'avocat, coriandre, huile d'olive.	
Mayonnaise, aji amarillo, œufs de truite, ciboulette.		<b>RICE CRISPY TARTARE TUNA</b> 🌶️	13€
<b>PAPAS RELLENAS VIANDE HACHÉE</b>	7€	Tartare de thon, sauce cacahuète, piment, nori, menthe, sésame, citron caviars.	
Beignet de pommes de terres farcies, mijoté de viande aux olives.		<b>TACOS BŒUF ou SAUMON ou POULET AVOCAT</b> 🌶️	12€
<b>CRÉMEUX DE MAÏS</b> 🌿	7€	2 pièces de tortillas de blé, avocat, oignons rouges, citron, piment et coriandre.	

## PLATS CHAUDS

<b>POULET PANCA</b> 🌶️	18€
Purée de patate douce, salsa criolla, riz gingembre.	
<b>EFFILOCHÉ DE BŒUF FAÇON CHILI CON CARNE</b>	21€
Pulled beef, mijoté de haricots rouges à la tomate, coriandre, riz gingembre, salsa criolla.	
<b>PAVÉ DE SAUMON</b>	21€
Riz gingembre.	
<b>FILET DAURADE BRAISÉ</b>	21€
Riz gingembre.	

## CEVICHE/TIRADITOS

Servi avec un bol de riz gingembre

<b>CEVICHE PÉRUVIEN</b> 🌶️	21€
Daurade, leche de tigre, oignons rouges, cancha, cubes de patate douce, coriandre, céleri.	
<b>CEVICHE NIKKEI DAURADE ou THON ou SAUMON</b>	21€
Leche de tigre, sauce Nikkei, crème d'avocat, mangue fraîche, oignons rouges, cebette, sésame, cancha.	
<b>TIRADITO DE THON KALAMATA</b>	21€
Crème d'olives kalamata, roquette, croutons, zeste de citron.	
<b>TIRADITO DE DAURADE SÉSAME POMELO</b>	21€
Sauce nikkei sésame, pomelo asiatique.	
<b>TIRADITO POULPE KALAMATA</b> 🦑	26€
Crème d'olives kalamata, citrons confits, oignons rouges, oignons frits, coriandre, aji amarillo.	

## ACCOMPAGNEMENTS

<b>PURÉE DE PATATE DOUCE AU CHEDDAR</b> 🌿	6€
<b>SALADE DE QUINOA</b> 🌿	6€
Céleri, concombres, tomates, oignons rouges, persil, vinaigrette nikkei.	
<b>RIZ SAUMON</b>	8€
Saumon mi-cuit, cébettes, aji amarillo, sésame et sauce nikkei.	
<b>RIZ NASU</b> 🌿	8€
Mijoté d'aubergines au miso.	

## DESSERTS

<b>TRES LECHEs</b>	9€
Génoise maison	
<b>CRÈME CHOCO SURPRISE</b>	8€
<b>CHEESE CAKE PASSION</b>	9€
<b>RIZ AU LAIT PÉRUVIEN</b>	7€
<b>BANOFFEE</b>	7€
Banane braisée	

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

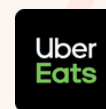


restaurantlacevicheria

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

Bière légère, une des plus populaires du Pérou.

6 €

### CUSQUEÑA BRUNE

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

6 €

### HEINEKEN PRESSION 25CL

5 €

## LES DIGESTIFS <sup>5 cl</sup>

### 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 €

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

Thé vert / Menthe / Citron  
Thé pêche / Gingembre/Hibiscus  
Maté glacé / Passion / Citron vert.

## LES BOISSONS CHAUDES

### EXPRESSO, ALLONGÉ, NOISETTE 3 €

### LES LATTES 6,5 €

### CAFÉ CRÈME 4,5 €

**CHAI LATTE BIO**  
Thé noir, cannelle, gingembre, lait, cardamome, muscade.

### CAPPUCCINO 4,5 €

**MATCHA LATTE**  
Thé vert, lait, vanille.

### CHOCOLAT CHAUD 5 €

**TARO LATTE**  
Patate douce violette, lait, sucre brun.

### THÉ KODAMA® 5 €

**PANDAN LATTE**  
Pandanus, lait, sucre brun, saveur amande et vanille.

Supplément lait végétale : 0,50€



la\_cevicheria\_restaurant



restaurantlacevicheria

Notre Instagram



la\_cevicheria.fr

