



Bar + Restaurant

97, Avenue Niel, 75017 Paris
Métro 3 - Station Pereire
(7/7) et jours fériés - 12h à minuit

Cuisine non - stop

Restaurant

117, rue de la Glacière, 75013 Paris
Métro 6 – Station Glacière (7/7)

Horaires

(service cuisine)

du lundi au jeudi:

12h à 14h et 12h à 22h00

du vendredi au samedi

12h à 15h et de 12h à 23h00

dimanche et jours fériés

12h à 15h00 et de 12h à 22h00

(réservation conseillée)

La maison n'accepte plus les chèques
Tel. 01 45 81 09 45

Entrées

*****Soupe du Jour** (nous consulter, change tous les jours).. **10 €**

Guacamole (purée d'avocats maison aux tomates, oignons citron vert, chips de maïs)..... **9 €**

Ceviche de pescado (lames de poisson, 130 gr marinés au citron vert, "choclo" ; maïs péruvien et patate douce)..... **17 €**

*****Ceviche con palta** (lames de poisson, 130 gr marinées au citron, coriandre, câpres, avocat et huile d'olive)... **20 €**

*****Choritos a la chalaca** (six moules en coquille avec maïs, céleri, poivron, oignons, marinées au citron vert)... **12 €**

*****Causa** (Terrine de purée de pommes de terre et piment très, très doux, farcie au thon, avec oignons, tomates, avocat)..... **10 €**

*****Yuca rellena** (pâte de purée de manioc et pommes de terre, farcie au bœuf, oignons, raisins secs et olives)... **10 €**

Empanada (chausson cuit au four, à la viande de bœuf, oignons, raisins et olives)..... **8 €**

*****Tamal** (pâte de maïs du Pérou farcie au poulet, cuite à la vapeur dans une feuille de bananier)..... **10 €**

Papa reventada a la huancaína (pomme de terre à la vapeur écrasée en sauce fromage et piment très doux)..... **8 €**

Yuca a la huancaína (manioc à la vapeur en sauce fromage et piment très, très doux)..... **10 €**

*****Degustación de entradas** (dégustation de 6 entrées pour 2 personnes)..... **34 €**
(Guacamole + ají de gallina + papa reventada a la huancaína)
(causa + choritos a la chalaca + ceviche de pescado)

Plats

Pollo a la brasa

poulet rôti à la manière péruvienne

1 Pollo a la brasa entero clásico: (pour 4 personnes) poulet rôti entier 1.5kg complet, frites maison + salade composée + 4 sauces + vinaigrette..... **45 €**

Pollo a la brasa clásico: poulet rôti, frites maison et petite salade composée en garniture..... **16 €**

*****Pollo a la brasa / locro:** poulet rôti, "locro" ; purée de pomme de terre, potiron, fromage, petits pois et maïs péruvien..... **18 €**

*****recommandé par le Patron**

Plats

Anticuchos (3 brochettes de cœur de bœuf marinées et relevées, à la planche, pommes de terre vapeur en sauce fromage "huancaína" et patate douce en garniture)..... **18 €**

*****Lomo saltado** (fines lames de bœuf sautées au wok aux petits oignons, tomates, frites maison et riz en garniture)..... **25 €**

*****Bistec a lo Pobre** (200 gr. bifteck de bœuf, frites, plantains frits, œuf au plat et riz de garniture)..... **29 €**

*****Tacu con lomo saltado** (méli-mélo de haricots blancs et riz à la viande de bœuf, sauté au wok "lomo saltado" lames de bœuf avec sauce de soja)..... **28 €**

Chicharron de Chancho (grattons de poitrine de porc, marinées aux épices péruviennes, frites de patates douces, plantains frits et petite "sarza de cebollas"..... **19 €**

Estofado de pato (ragoût de cuisse de canard sauce à la coriandre, haricots blancs et riz en garniture)..... **21 €**

Chicharrón de pescado, con locro (morceaux de filets de poisson frit, "locro" ; purée de potiron au fromage, petits pois et maïs péruvien avec petite salade composée en garniture)..... **19 €**

*****Causa acevichada** (causa; terrine de purée de pommes de terre farcie au thon, oignons, tomates, avocat avec ceviche; lames de poisson marinées au citron vert)..... **24€**

*****Arroz con mariscos** (riz cuit aux fruits de mer et une réduction de poisson et épices)..... **23 €**

Parihuela (soupe de poissons, poulpe, calamars, moules, crevettes, gambas)..... **26 €**

*****Jalea mixta** (fritures de poisson, calamars, moules, gambas enrobés, manioc et petite salade citronnée)..... **29 €**

*****Ceviche de pescado en plato** (double plat lames de poisson 260 gr. marinées au citron vert, choclo (maïs péruvien) et patate douce)..... **29€**

Arroz chaufa de pollo (méli-mélo de riz sauté au wok avec blanc de poulet, "choclo" maïs péruvien, plantains frits, omelette, oignon thaï en sauce de soja)..... **17 €**

*****Aji de gallina** (émincé de blanc de poulet, en sauce de fromage et piment très, très doux, pommes de terre vapeur et riz de garniture)..... **19 €**

Poke-légumes (végétarien)

Riz, petits pois avec choclo "maïs péruvien", avocat, mangue, grenade, tomate cerise, fevès..... **18 €**

Ronda marina, 3 entrées + 2 plats (***pour 2 personnes***)..... **75€**

(Ceviche de pescado + Causa au thon + Leche de tigre + Arroz con mariscos + Chicharron de pescado)

*****recommandé par le Patron**

BIÈRES

***Bières pression LatinoGourmand

(petit production artisanal, bière presque ambre)

Bière LatinoGourmand , 20cl (CEE)	3 €50
Bière LatinoGourmand , 33cl (CEE).....	5 €00
Bière LatinoGourmand , chope 50cl (CEE).....	7 €50
Bière LatinoGourmand Jarra (carafe) 125cl (CEE).....	16 €00

Bières bouteille (Pérou) :

Cuzqueña 33cl Blonde ou Brune.....	7 € 00
------------------------------------	--------

VINS

***Vin en pichet sélection LatinoGourmand

Verre = 5,00 € Pichet 25cl = 9,00 € Pichet 50cl = 16€50

Rouge-**Cabernet Sauvignon**-Chili

Blanc-**Torrontés**-Argentine

Rosé-**Malbec Rosé**- Argentine

Vin en pichet: France (rouge, rosé et blanc)

Verre = 3,50 € Pichet 25cl = 6 € Pichet 50cl = 11 €

VINS

(BOUTEILLES 75 CL)

Vins rouges

*** Cabernet Sauvignon 2014-16 (Chili) (Promotion).....	26 €
Carmeneré (Chili).....	28 €
Malbec (Pérou).....	34 €

Vins blancs

*** Torrontés (Argentine).....	26 €
Sauvignon Blanc (Chili).....	28 €
Chardonnay 2013-vin organique (Chili).....	30 €

Vins rosés

*** Malbec rosé (Argentine).....	26 €
Cabernet Shiraz rosé (Chile).....	28 €

***recommandé par le Patron

Apéritifs

***Pisco Sour, pisco, citron vert, canne à sucre, (Pérou)...	10 € 50
***Pisco Maracuya, pisco, fruit de la passion, glaçons	9 € 50
Pisco Sour, carafe (Pérou) (8. verres) 125cl.....	67 €
Kir pétillant, au cassis.....	5 € 00
Whisky JB, 4cl.....	6 € 00

Jus naturels (MAISON) (sans alcool)

***Chicha morada (jus de maïs violet, ananas, coing et citron Pérou)	
verre 6 € 00	carafe 17 € 00
***Maracuya (fruit de la passion du Pérou)	
verre 6 € 00	carafe 17 € 00
***Limonada frozen (limonade au citron vert et glacée)	
verre 6 € 00	carafe 13 € 00

Eaux / Sodas

Inca Kola / canette (soda du Pérou).....	5€ 00
Inca Kola / 2.25 L(soda du Pérou).....	15€ 00
Coca Cola 33cl /Coca 0 33cl.....	3€ 50
San Pellegrino (100 cl) / Evian (100 cl).....	5€ 50
San Pellegrino (50 cl) / Evian (50 cl).....	3€ 50

Digestifs

Manzanita con hielo, eau de vie de pommes (15°-sucre) / glaçons.....	4 € 50
Pisco (Pérou) eau de-vie-de raisin, 4cl (Pérou).....	7 € 00

Café et infusions

Café (Bio/ Pérou)	2 € 50
Noisette, café allongé, décaféiné,infusions	3 € 00
***Mate de coca (Pérou) / Café au lait.....	3 € 50

***recommandé par le Patron

Menu week-end 38 €

(vendredi et samedi soir / dimanche et jours fériés midi, soir)

Entrée + Plat + Dessert

(Seulement jusqu'à 14h et 21h)

Entrées

Causa: terrine de purée de pommes de terres, farcie au thon avec oignons, tomates, avocat.

Yuca rellena: pâte de purée de manioc et pommes de terre, farcie au bœuf, oignons, raisins secs et olives

Tamal: pâte de maïs du Pérou farcie au poulet, cuite à la vapeur dans une feuille de bananier

Ceviche de pescado: lames de poisson, 80 gr marinés au citron vert, "choclo" ; maïs péruvien et patate douce

Plats

Tacu con lomo saltado: méli-mélo de haricots blancs et riz à la viande de bœuf, sauté au wok "lomo saltado" lame avec sauce de soja

Jalea mixta: fritures de poisson, calamars, moules, gambas enrobés, manioc et petite salade citronnée

Causa acevichada: causa; terrine de purée de pommes de terre farcie au thon, oignons, tomates, avocat avec ceviche; lames de poisson marinées au citron vert

Arroz con mariscos: riz cuit aux fruits de mer et une réduction de poisson et épices

Desserts

Sept derniers desserts au choix

Desserts

*** **Budin** (pain perdu à la manière péruvienne)..... 6 € 00

*****Torta de chocolate** (gâteau au chocolat avec crème anglaise)..... 6 € 00

Riz au lait (à la manière péruvienne avec cannelle et noix de coco, tiède)..... 5 € 00

Glace 2 boules (Mangue, coco, vanille, chocolat, fraise, rhum et raisins, fruits de la passion) 5 € 00

Mazamorra morada (compote de maïs violet du Pérou aux ananas et fruits secs)..... 6 € 00

.....
*****Combinado** (moitié mazamorra et moitié riz au lait) 6 € 50

*****Crema volteada** (entre crème brûlée et flan) 7 € 00

Alfajores (x 2) (biscuits de farine de maïs à la confiture de lait)..... 7 € 00

*****Alfajor con helado de lúcuma** (Alfajor +1 boule de glace de lúcuma)..... 8 € 00

Glace de lúcuma (1boule de fruit exotique du Pérou +1 boule de glace de nougat)..... 8 € 00

Tiramisu de lucuma (tiramisu avec lucuma, fruit péruvien) (nous consulter)..... 8 € 00

Café Gourmand (Café avec trois petits desserts)..... 9 € 50

Menu de la semaine 26 €

(du lundi au jeudi soir et samedi midi)

Entrée + Plat + Dessert
(Seulement jusqu'à 14h et 21h)

Entrées

Guacamole: purée d'avocats maison aux tomates, oignons citron vert, chips de maïs

Causa: Terrine de purée de pommes de terres et piment très, très doux, farcie au thon, avec oignons, tomates, avocat.

Papa reventada a la huancaína: pomme de terres à la vapeur écrasées en sauce fromage et piment très doux

Empanada: chausson cuit au four, à la viande de bœuf, oignons, raisins et olives

Plats

Anticuchos: 3 brochettes de cœur de bœuf marinées et relevées, à la planche, pommes de terre vapeur en sauce fromage "huancaína" et patate douce en garniture

Pollo clásico: poulet rôti, frites maison et petite salade composée en garniture.

Arroz chaufa: méli-mélo de riz sauté au wok avec blanc de poulet, "choclo" maïs péruvien, plantains frits, omelette, oignon thaï en sauce soja.

Chicharrón de pescado, con locro morceaux de filets de poisson frit, "locro" ; purée de potiron au fromage, petits pois et maïs péruvien avec petite salade composée en garniture

Desserts

Cinq premières desserts au choix
(regarder au dos)

MENU ENFANT

plat + dessert (jusqu'à 8 ans)

Filet de poisson avec frites, riz ou salade composée ou
1/8 de poulet rôti, frites + petit dessert..... 14 €

Divers Portion (personnel)

Porción de cancha apéritif (portion de maïs péruvien chullpe, grillé)	5 € 50
Portion de riz / Portion sarza de cebollas	2 € 50
Porción de frites maison (personnel).....	4 € 00
Porción de frites maison (pour quatre).....	11 € 00
Portion de plátanos fritos , (portion de plantains péruvien)	6 € 00
Portion frites de patates douces	7 € 00
Portion de locro , (portion du manioc,frit)	7 € 00

*****recommandé par le Patron**

Grandes Salades Composées 18 €

(Servies copieusement)

— Anticuchos con ensalada mixta

deux brochettes de cœur de bœuf marinées et relevées, à la planche, pommes de terre au fromage, avec grande salade composée, brocolis, carottes, radis, concombre, salade, avocat

— Tamal con ensalada mixta

Pâte de maïs du Pérou farcie au poulet, cuite à la vapeur dans une feuille de bananier avec grande salade composée, brocolis, carottes, radis, concombre, salade, avocat.

— Causa con ensalada mixta

terrinerie de purée de pommes de terre, farcie au thon ou poulet ou crevettes (nous consulter), oignons, tomates, avocat, avec grande salade composée, brocolis, carottes, radis, concombre, salade, avocat.

— Yuca rellena con ensalada mixta

pâte de purée de manioc, farcie au bœuf, raisins secs et olives, avec grande salade composée, brocolis, carottes, radis, concombre, salade, avocat.

— Chicharrón de pescado con ensalada mixta,

morceaux de filet de poisson frit avec grande salade composée, brocolis, carottes, radis, concombre, salade, avocat.

MENU SANDWICH 17 €

Formule, Sandwich Péruvien + Garniture + Boisson

- **Sandwich de Chicharron de chancho**, grattons de poitrine du porc, salade d'oignons, patate douce, sauce maison.

- **Sandwich de Pollo a la brasa**, émince de blanc de poulet rôti, frites maison, salade, tomates, sauce maison.

+ Garniture Frites maison

+ Boisson (25 cl)

- Chicha morada/Just fruit de passion, maison/ Bière / (Inca Kola supplément 2€)

Plat du jour = 14 € 50

du lundi au vendredi midi

Change tous les jours, nous consulter

Menu midi de la semaine 17 € 00

Servi jusqu'à 14h seulement - du lundi au vendredi midi

Entrée + Plat ou Plat + Dessert (au choix)

à EMPORTER

1 poulet rôti complet (pour 4 personnes) 1.5 kg40 € 00
(frites maison + salade composée + piment + sauces)

Empanadas 6 € c/u.....X6.....36 € 00

Tamales 7 € 50 c/uX6.....45 € 00

Ceviche en fuente 14 € 50 c/uX5.....73 € 00