

NOS CALDOS DU MIDI

15€ SUR PLACE OU 14€ A EMPORTER

BOUILLONS PERUVIENS ACCOMPAGNÉS DE RIZ ,
PATATE DOUCE OU MANIOC (AU CHOIX)

CALDO CHILCANO

pêche du jour à la vapeur
dans un bouillon aromatisé
gingembre, ail , piment , baies
roses, coriandre , oignons rouges

CALDO AJI AMARILLO

pêche du jour à la vapeur
dans un bouillon aromatisé à l'aji
amarillo , gingembre, ail , piment
baies roses, coriandre , oignons
rouges

CALDO NIKKEI

pêche du jour à la vapeur
dans un bouillon aromatisé au
soja, algue, sesame,gingembre
oignons rouge

CALDO CHUROS

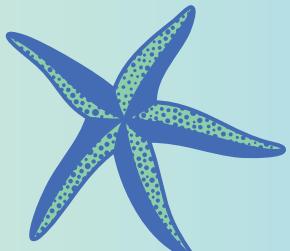
moules décortiquées dans un
bouillon au coco , gingembre, ail ,
citronnelle,, coriandre , oignons
rouges

CALDO DE CARNE

viande de boeuf dans un
bouillon aromatisé à l'ail ,
celeri , origan, coriandre

CALDO VEGE

pommes de terres vapeur dans
un bouillon aromatisé à la
citronnelle, ail , gingembre,
coco, coriandre, citron vert



NOS COMBOS DU MIDI

15€ SUR PLACE OU 14€ A EMPORTER

COMBO CLASSICO

moules à la chalaca
ceviche classico
frites de patates douces

COMBO EXOTICO

guacamole
ceviche exotico
frites de manioc

COMBO CARNE

frites de pomme de terre
lomo saltado
riz

COMBO PACIFICO

empanada
chicharones de pescado
leche de tigre

COMBO VEGETAL

guacamole
ceviche vege
papa huancaina

NOS MENUS DU MIDI 16.50€

ENTREE + PLAT + DESSERT

empanadas
papa a la huancaina

ceviche classico

ceviche vege
chicharones de pescado
leche de tigre in vaso 3 colores

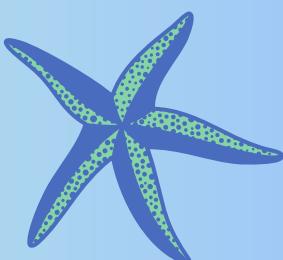
causa au thon ou olive

arroz con leche
alfarojes
crema volteada de coco
mazamorra morada

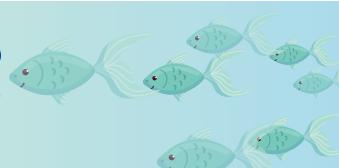
PLAT + DESSERT

ceviche caliente classico

arroz con leche
alfarojes
crema volteada de coco
mazamorra morada



ENTRADAS



CEVICHE

double portion de poisson +10 €

EMPANADAS

chaussons farcis viande ou poisson accompagné d'une sauce maison demandez la variété du jour

4.50€

PAPA A LA HUANCAINA

pommes de terre vapeur nappées de sauce huancaina au fromage, oeuf dur olive botija, coeur de laitue

6.50€

GUACAMOLE PERUVIEN

écrasée d'avocat pimentée et citronnée , coriandre , oignon rouge

8€

CHOROS A LA CHALACA

moules en coque garnie d'une sauce citronnée , oignon rouge, tomate, ail, choclo, coriandre

8€

TEMPURA DE CREVETTES

Guacamole, coriandre, oignon rouge laitue, crevettes panées au Panko

9€

ENSALADA PETIT PACIFICO

gambas poeleees , mangue, avocat ,oignon rouge , ciboulette, sesame , sauce maison

11€

PULPO AL OLIVO

tentacules de Poulpe , avocat, sauce à l'olive botija violette, huile d'olive , persil

10,50€

CAUSA THON OU OLIVES

Mousseline de pomme de terre, parfumée au citron vert , piment jaune péruvien , garnie de l'ingrédient de votre choix (thon ou olives)

10€

LECHE DE TIGRE EN VASO 3 COLORES

Cocktail de degustation de leche de tigre : classico, aji amarillo ou rojo (couleur au choix) poisson et fruit de mer

13€

ENSALADA DE EMPANADAS

3 empanadas accompagnées d'une salade de quinoa , laitue , oignon rouge , sauce maison

17,50€

nos MAKIS

MAKI ROLLS

10,80€

Makis péruviens thon avocat (5 pieces) sauce aux fruits de la passion

MAKI ROLLS FRITS DE LA CASA

13€

Makis péruviens frits chauds thon, avocat (6pieces) sauce teryaki

EXTRAS Y COSITAS RICAS

Suppléments à 4,50 €

CAMOTE

frites de patate douce

ARROZ CON CHOCLO

Riz chaud aillé, maïs

YUCA

Manioc frit

CEVICHE VEGE

15€

legumes de saison , citron vert, avocat, piment, coriandre,

CEVICHE CLASSICO

17€

Pêche du jour , leche de tigre, oignon rouge, coriandre, cancha ,choclo ,patate douce

CEVICHE EXOTICO

18€

pêche du jour , leche de tigre au fruit de la passion, mangue , grenade ,orange et citron , cancha, choclo, patate douce , oignon rouge, coriandre

CEVICHE NIKKEI

18€

thon, ou saumon ou pêche du jour , oignon rouge , avocat , citron vert , ciboulette , algue , sésame, leche de tigre a la sauce soja , patate douce , cancha , choclo

CAUSA ACEVICHADA

19€

Mousseline de pomme de terre parfumée au citron vert et piment jaune péruvien, garnie de thon et avocat puis recouverte d'un ceviche classico.

TIRADITO COCO

20€

carpaccio de poisson mariné au leche de tigre coco , piments jaunes, choclo, patate douce .

TARTARE DE ATÙN

21€

Tartare de thon, moutarde, sauce soja ciboulette, sésame , citron vert , poivrons ,avocat accompagné de manioc et patate douces

CEVICHE PETIT PACIFICO

22€

ceviche mixte avec pêche du jour, gambas, poulpe, moules, leche de tigre , oignon rouge, cancha choclo patate douce

CEVICHE NIKKEI PULPO

25€

thon ou pêche du jour , poulpe , avocat , leche de tigre nikkei au soja concombre , patate douce , coriandre

TIRADITO 3 COLORES (320GR)

27€

Assiette dégustation vous offrant 3 tiraditos (coco, aji amarillo et rojo) pêche du jour .

RONDA DE CEVICHE (Menu pour 2 pers)

46€

Assiette dégustation vous offrant 3 cevichés (classico, exotico, nikkei) et leurs accompagnements

CEVICHE DE CARNE

20€

carpaccio de boeuf mariné mi cuit , oignon rouge, choclo , piment, coriandre , accompagné de galettes de manioc et de frites de patates douces

NOTRE CEVICHE DE LA SEMAINE

(VOIR ARDOISE)

le leche de tigre est une marinade à base de citron vert, fumet de poisson, aromates gingembre, herbes fraîches qu'il convient de finir à la cuillère



NOS PLANCHAS DE DEGUSTATION

TAPAS + PISCO SOUR

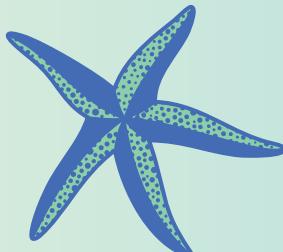
(pour 1 personne)

chicharrones de pescado et sauce maison 16€

(beignets de poisson mariné panés au Panko frits)

chicharrones de pulpo et sauce maison 19€

(beignets de poulpe mariné panés au Panko frits)



PLANCHA DE LA CASA 40€

(pour 2 personnes)

2 verres de vin , bières ou soft inclus)

empanada , guacamole et ses chips de maïs, manioc frit , canchitas, brochettes de patate douce, moules en escabèche , 2 tacos de ceviche nikkeï

NOS CEVICHES CALIENTE (CEVI-CHAUD)

(nos ceviches andins sont servis dans des bols en pierre chauds)

CEVICHE CLASSICO AJI AMARILLO 20€

Pêche du jour , leche de tigre, aji amarillo oignon rouge, coriandre, cancha ,choclo , patate douce

CEVICHE CHOROS 21€

moules , leche de tigre, aji coco, gingembre , citronnelle oignon rouge, coriandre, cancha ,choclo , patate douce

CEVICHE NIKKEI 23€

thon ou saumon selon arrivage , leche de tigre au soja , sesame , algue oignon rouge, coriandre, cancha ,choclo , patate douce

CEVICHE PULPO CHIMICHURRY 24€

tentacules de poulpe , leche de tigre, sauce chimichurry argentine , oignon rouge, coriandre, cancha ,choclo , patate douce

CEVICHE MIXTO 25€

(LECHE DE TIGRE AU CHOIX : CLASSIQUE , AJI AMARILLO OU ROJO)

Pêche du jour et fruits de mer , leche de tigre, oignon rouge, coriandre, cancha ,choclo , patate douce

POSTRES

ALFAJORES 6,50 €

Sablé fondant fourré à la confiture de lait glace fruit de la passion ou yuzu , chantilly

ARROZ CON LECHE 6,50

Riz au lait péruvien , cannelle

MAZAMORRA MORADA 6,50 €

creme de maïs violet aux fruits

CREMA VOLTEADA DE COCO 6,50 €

flan caramel au coco

PERUCHITO 6,50€

Dessert populaire du Pérou : riz au lait combiné avec la mazamorra

PISCO GOURMAND 9,00€

1 shot de pisco + 3 petits desserts au choix

GRANDE PERUCHITO (2 PERS) 10€

Dessert populaire du Pérou : riz au lait combiné avec la mazamorra

PETIT
PACIFICO 
BAR A CEVICHES PERUVIENS

menu



CUISINE FAIT MAISON

TOUS NOS PLATS SONT ÉLABORÉS AVEC DES INGRÉDIENTS FRAIS ET PRÉPARÉS À LA MINUTE



BEBIDAS



VINO BLANCO

INTI PALKA

vin blanc peruvien vallée del sol , Pérou

VIN BLANC DU MOMENT (France)

voir ardoise

vaso 12cl media 50cl botella 75cl

6€ 15€ 25€

6€ 15€ 25€

4,50€ 18€

PROSECCO

vin pétillant italien

VINO TINTO

INTI PALKA

vin rouge peruvien vallée del sol , Pérou

VIN ROUGE DU MOMENT (France)

voir ardoise

6€ 15€ 25€

6€ 15€ 25€

VINO ROSADO

VIN ROSE DU MOMENT (France)

voir ardoise

5€ 13,50€ 21€

CERVEZA

CUZQUENA BLONDE 33CL

4,50€

CUZQUENA BRUNE 33CL

4,50€

CUZQUENA TRIGO 33CL

5 €

COCKTAILS

PISCO SOUR

9,50 €

Pisco, citron vert, sucre, blanc d'oeuf, angostura , cannelle

9,50 €

MARACUYA SOUR

9,50 €

pisco, citron,sucre, fruit de la passion,blanc d'oeuf

9,50 €

CHICHA COLADA

9,50 €

pisco, crème de coco, chicha morada, jus d'ananas, lait concentré sucré ,cannelle

9,50 €

CHILCANO

9,50 €

Pisco, gingembre , citron vert

9,50 €

CHICHA SOUR

9,50 €

Pisco , blanc d'oeuf, citron vert, chicha morada angostura

9,50 €

MOJITO PERUANO

9,50 €

pisco, menthe, sucre, gingembre, fleur de sureau

9,50 €

PETIT PACIFICO

9,50 €

Pisco, basilic, citronnelle , fleur de sureau, citron

9,50 €

SANGRIA PANCHITA

9,50 €

Pisco, vin rouge, jus d'orange, ananas, liqueur de sureau, chicha morada, inca cola, pomme verte

9,50 €

SPRITZ

7,50€

Aperol, prosecco, eau gazeuse , orange

PARA TOMAR SIN ALCOHOL

vaso 12cl media 50cl

CHICHA MORADA

5€ 12,50€

Maïs violet , ananas, coing, pomme, cannelle, clous de girofle , sucre

INCA COLA

3,50 €

COCA COLA , COCA COLA ZERO , ORANGINA, ICE TEA

2,90 €

JUS DE FRUIT (TOMATE, FRAISE)

2,90 €

EAU MINERALE PETILLANTE

2,90 €

EAU MINERALE

3€

EAU MINERALE PETILLANTE

3€

THE

3€

MATE ARGENTIN

3,80€

CAFE

2 €

