

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 a la vapeur
dans un bouillon aromatisé
gingembre, ail , piment , baies
roses, coriandre , oignons rouges**

CALDO NIKKEI

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

CALDO DE CARNE

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

CALDO AJI AMARILLO

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

CALDO CHUROS

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

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 huancaína

nos menus DU MIDI 16.50€

ENTREE + PLAT + DESSERT

empanadas

papa a la huancaína

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

CEVICHES

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
huancaína au fromage, oeuf dur olive botija,
cœur 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 poelées, mangue, avocat, oignon
rouge, ciboulette, sésame, 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 dégustation 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

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

10.80€

MAKI ROLLS FRITS DE LA CASA

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

13€

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

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

15€

CEVICHE CLASSICO

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

17€

CEVICHE EXOTICO

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

18€

CEVICHE NIKKEI

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

18€

CAUSA ACEVICHADA

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

19€

TIRADITO COCO

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

20€

TARTARE DE ATÙN

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

21€

CEVICHE PETIT PACIFICO

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

22€

CEVICHE NIKKEI PULPO

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

25€

TIRADITO 3 COLORES (320GR)

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

27€

RONDA DE CEVICHES (Menu pour 2 pers)

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

46€

CEVICHE DE CARNE

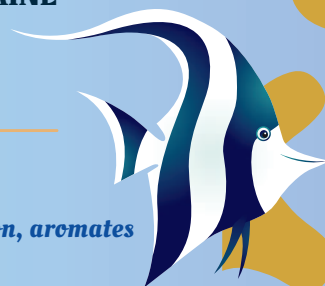
carpaccio de boeuf mariné mi cuit, oignon rouge,
choclo, piment, coriandre, accompagné de galettes de
manioc et de frites de patates douces

20€

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 , bieres ou soft inclus)

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



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 chimichurri
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

PROSECCO

vin pétillant italien

VINO TINTO

INTI PALKA

vin rouge peruvien vallée del sol , Pérou

VIN ROUGE DU MOMENT (France)

voir ardoise

VINO ROSADO

VIN ROSE DU MOMENT (France)

voir ardoise

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

MARACUYA SOUR

9,50 €

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

CHICHA COLADA

9,50 €

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

CHILCANO

9,50 €

Pisco, gingembre , citron vert

CHICHA SOUR

9,50 €

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

MOJITO PERUANO

9,50 €

pisco, menthe, sucre, gingembre, fleur de sureau

PETIT PACIFICO

9,50 €

Pisco, basilic, citronnelle , fleur de sureau, citron

SANGRIA PANCHITA

9,50 €

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

SPRITZ

7,50€

Aperol, prosecco, eau gazeuse , orange

PARA TOMAR SIN ALCOHOL

vaso 12cl

media 50cl

CHICHA MORADA

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

5€

12,50€

INCA COLA

3,50 €

COCA COLA , COCA COLA ZERO , ORANGINA, ICE TEA

2,90 €

JUS DE FRUIT (TOMATE, FRAISE)

2,90 €

EAU MINERALE PETILLANTE

33 CL

2,90 €

EAU MINERALE

50 CL

3€

EAU MINERALE PETILLANTE

50 CL

3€

THE

3€

MATE ARGENTIN

3,80€

CAFE

2 €

