

BOISSONS

SANS ALCOOLS

Softs 33cl 3.0€

Coca-cola - Fanta - Ice
tea - Orangina - Sprite -
Liptonic - Schweppes
Coca-cola light 3.5

Jus Locaux fait maison 25cl 5€

Maracudja - Ananas - Mangue -
Kiwi

Thé glacé maison 5.0

JUS "PÉROU"

Jus du Pérou (chicha morada) maiz violet

verre de chicha 33 cl 6€ 1L 15€



Eaux

S.Pellegrino (100cl) 5

Dilo (150cl) 3.7

Perrier (100cl) 4.8

Evian (150cl) 4.5

LES COCKTAILS

Planteur 10€

Rhum blanc, cocktail de fruits,
et jus de goyave

Cuba libre 10€

Rhum vieux, citron vert, coca

Caipirinha 10€

Cachaça, citron vert, sucre de canne

MaraCaïpi 10€

«Caipirinha» et du "vrai" concentré maracudja

Margarita 10€

Tequila, cointreau, citron, sucre, sel.

Piña Colada 10€

Rhum blanc, ananas, crème de coco, Malibu,
jus de citron, cannelle, sirop de canne.

Mojito 10€

Rhum blanc, menthe, citron, sucre, perrier



Caipiroska 10€

Caipirinha à la vodka

La bomba 13€

Jim Beam , cointreau, jus d'orange, jus d'ananas, sirop grenadine

Romantico 12€

Vodka, liqueur de pêche, purée de framboises, ananas, menthe

Cocktail du Barman 12€

Selon son inspiration!

Sangria 50 Cl 12€

Sangria 1 L 20€

SANS ALCOOLS

Virgin Mojito 8€

Pituka 8€

(Fleur de violette, menthe, perrier, pêche)

Virgin Piña colada 8€

Virgin Planteur 8€



LES COCKTAILS INCAS PÉROU

Pisco Sour 14€

Pisco, canadou, citron, blanc d'oeuf, angostura. Classique, Maracudja ou Fraise

Chilcano 14€

Pisco Acholado, ginger beer, citron vert, angostura, anis étoile, glaçons.

Machu Picchu 14€

Sirop grenadine, jus d'orange et Pisco menthe



SHOOTERS

Maria 4€

Curaçao - grenadine - violette - Gin

Exotico 5€

Gingembre - cointreau - tequila

Maison Péruvienne 6€

Pisco - crème de cassis - triple sec

El Circo 5€

Violette - tequila - barbe à papa

Nazca 4€

Sirop barbe à papa - vodka - curaçao



Le Shoot - Nazca 20€
6 Shooter au choix, celui qui tombe sur une des lignes de nazca paie sa tournée !

LES BIÈRES

Jeune Gueule (33 cl) 4.5 Orpailleuse, blonde, weity

Heineken (25cl) 3.8€

Lefe (25cl) 4€

1664 / Blanc (25 cl) 3.8€

Desperados (33 cl) 4.5€ Tequila, Lime, Red

LES BIÈRES PÉROU

Cerveza Cusqueña Dorado (GOLD) - Trigo (BLÉ) - Negra (BLACK) - Rojo (RED) 8€

En Pression:	25CL	50CL
Heineken	4.0€	7.0€
Affligem	4.5€	8.0€
Lefe blonde	4.0€	7.0€
Stella Artois	4.0€	7.0€
Monaco	4.5€	7.5€

APÉRITIFS ET DIGESTIFS 6cl

APÉRITIFS au verre

MARTINI ROUGE	6€
MARTINI BLANC	6€
CAMPARI	5€
GET 27 / 31	6€
GIN	7€
VODKA	7€
TEQUILA	7€
COGNAC CAMUS	9€
RICARD	5€
PASTIS 51	5€
BAILEY'S	6€

RHUM VIEUX au verre

DILLON MARTINIQUE	8€
HSE	7€

WHISKY au verre

JIM BEAM	6€
J. WALKER RED LABEL	8€
J. WALKER BLACK LABEL	14€
LABEL 5	8€
JACKS DANIELS	14€



CHAMPAGNES

La coupe (12cl) 10€

Kir Royal (12cl) 12€

VENDU UNIQUEMENT EN BOUTEILLE

Bouteilles:

MUMM Cordon Rouge Victory

75€

PERRIER JOUET Grand Brut

85€



VINS

ROUGE

Casillero del Diablo - Carmenère

75cl : 26.5€

Gato Negro - Cabernet Sauvignon

14cl : 6.5€ 75cl : 22.5€

Prince noir

37cl : 12€ 75cl : 22€

Frontera - Merlot

75cl: 20.5€

Bordeaux Cote de Duras

75cl : 20€

BLANC

Listel

37cl : 10€

Cabernet d'Anjou

37cl : 12€

Casillero del Diablo - Chardonnay

75cl: 24.50€

Bordeaux

75cl: 18€

Merlot Cabernet

37cl: 12€

ROSE

JP Chenet

75cl : 19.5€

Listel

75cl : 19€

Côte du Rhône

75cl : 20.5€

Cote de Duras

75cl : 18.5€

PIKEOS A PARTAGER

TEQUEÑOS 7€

5 galettes de blé croustillantes, garnies au boeuf ou fromage + sauce huancaína ou guacamole selon le marché !



CREVETTE DE GUYANE & D'ACOUPA 13€

5 crevettes et 5 morceaux d'acoupa enrobés d'une panure croustillante servis avec une petite salade criolla (oignons rouges adoucis au sel et citron vert).

CALAMARS PANÉS 14€

15 calamars enrobés d'une panure croustillante servis avec une petite salade criolla (oignons rouges adoucis au sel et citron vert).

CREVETTE DE GUYANE 14€

8 crevettes enrobés d'une panure croustillante servis avec une petite salade criolla (oignons rouges adoucis au sel et citron vert).

MARINA 18€

8 crevettes de Guyane et 8 calamars dans une panure croustillante + 3 sauces (mayonnaise, cannelle et piment).



PANCHITA 11€

Entre 15h et 18h

Mousse au poulet et thon aux fines herbes et mayonnaise maison.

ENTREES & SALADES

SALADE POULET 13€

Salade verte, tomate, maïs, concombre, morceaux de poulet à la plancha.

SALADE ACOUPA PANE 13€

Salade verte, tomate, maïs, concombre, morceaux de poisson pané.



SPÉCIALITÉ DU CHEF

CAUSA ACEVICHADA 25€

Écrasé de pommes de terres assaisones aux parfum mirasol el légèrement citronnée. Elle est garnie de ceviche poisson.



CAUSA ACEVICHADA MINI JALEA 28€

Écrasé de pommes de terres assaisones aux parfum mirasol el légèrement citronnée. Elle est garnie de ceviche poisson accompagnè mini jalea.



POISSONS & FRUITS DE MER

CEVICHE CLASICO 18€

Loubine (200Gr) en dés et marinée en lait du tigre (jus à base de piment jüge et de citron vert)



CEVICHE 100GR + ACCOMPAGNEMENTS

- Anneaux calamars panés (8) 21€
- Crevettes Guyanaise pané (6) 22€
- Jalea (Mix fruits de mers panés) 22€

CEVICHE MAISON PÉRUVIENNE 22€

Loubine en dés et assortiment de fruits de mer marinés au jus à base de piments, fines herbes et citron, maïs, salade et patate douce.



PAELLA PERUVIENNE 21€

Paëlla revisitée, en sauce au panca et fromage, fruits de mers et salade criolla.

JALEA LIMEÑA 19.5€

Acoupa et son généreux méli-mélo aux fruits de mers dans une panure marine, servi avec manioc frit, salade, et mayonnaise maison.



FILET DE POISSON PANE 16€

Servie avec frites maison et salade.

POISSON A LO MACHO 20€

Filet d'acoupa et ses fruits de mers en sauce, servi avec salade et riz.



POISSON A SAUCE DE CREVETTE 21€

Filet d'acoupa et ses crevettes en sauce servi avec salade et riz



MEROU A LA CHORRILLANA 23€

Généreuse filet merou, Premier passage au four, puis saisi à la poêle, aux oignons jaunes et sauce chorrillana, Il est accompagné de riz et croquants de manioc.



PARIHUELA 19€

Concentré de jus de fruits de mer, pinces de crabe saisi à la poêle, aux oignons rouges, sauce chorrillana cuits aux herbes et épices panca et mirasol et servi avec manioc.



VIANDES

TACU-TACU LOMO 18€

Haricots rosés et riz blanc revenus au fromage. Carrés de boeuf, oignons rouges et tomates flambés au wok, fines herbes et sauce soja + oeuf miroir.



BISTECK A LO POBRE 19€

Boeuf saisi à la plancha, banane plantin frite, oeuf miroir, riz et frites maison.

LOMO SALTADO 17€

Morceaux de boeuf, oignons rouges, tomates, le tout flambé au wok, fines herbes, sauce soja, oeuf miroir, frites maison et riz.

TRAVERS DE PORC 17€

Mariné 24 heures et cuit a la pierre et servi avec une salade de saison et accompagnement au choix.



TALLARIN SALTADO 17€

Le "Lomo saltado" en version pâtes !



COTE DE PORC ECHINE 17.5€

A la plancha servis avec frites maison et salade



MAGRET DE CANARD 23€

Servie avec frites maison et salade.
Sauce chimichurri et aji de casa.
Frites patate douce (+ 1,5€)



L'ENTRECOTE 29€

300GR Entrecôte, frites maison et salade.
Sauces chimichurri et aji de casa. Frites patate douce (+ 1,5€)



FILET DE POULET PANE 16€

Servie avec frites maison et salade.



HAMBURGERS

HAMBURGER BOEUF 17€

Steak boucher pur boeuf local, pain cuit au four, salade, tomates, oignons rouges, cheddar et sauce.



HAMBURGER POULET 17€

Poulet milanaise, tomates, oignons rouges, salade, cheddar et sauce.

Accompagnement au choix: Frites maison, riz blanc ou haricots verts, frites de patates douce (+3€)

JUNIORS (- de 12 ans)

ACCOMPAGNÉ D'UNE BOISSON SOFT 33CL OU JUS LOCAL (+2€)

NUGGETS D'ACOUA OU DE POULET 12€

Servis avec frites et petite salade + 1 boule de glace



Hamburger junior servis avec frites et petite salade +boisson soft 33cl 14€.