

Brunch

HUNGOVER LATINO

Abrebocas

SHOT ANTI-HUNGOVER - 2€

leche de tigre, coriandre, gingembre, fumet de poisson

CHIPS ET GUACAMOLE - 8€

tortilla chips de maïs, guacamole maison

VIENNOISERIES - 7€

pain au chocolat, croissant, pain aux raisins, baguette, beurre et confiture

NOS CHIPS MAISON ET LEURS SALSAS - 7€

purée haricot noir, pico de gallo, tamarin rocoto

Platillos

YAOURT ET GRANOLA - 7€

fruits, quinoa soufflé, coulis de mangue bbq

TARTARE DE BŒUF NIKKEI - 15€

ös à moelle, sauce soja, picanha française

BOWL DE QUINOA - 8€

quinoa bio du Pérou, maïs, agrumes
+6€ avec deux anticuchos poulet

TOSTADA NIKKEI- 9€

thon mariné au soja, gingembre, sésame

ANTICUCHOS BOEUF - 16€

pommes de terre, oeuf frit

TACOS DU JOUR - 10€

l'inspiration de notre Chef selon les arrivages
avec un oeuf frit

Ceviche Bar

COCTEL DE CAMARÓN - 14€

gambas «black tiger», tomate coriandre, avocat, chips

CEVICHE CLASSICO - 13€

poisson blanc, leche de tigre, patate douce, cancha, ajis

AGUACHILE - 16€

prise du jour, concombre, melon, huile d'ajis

TIRADITO INKA - 16€

seriole, leche de tigre de maracuja, huile fumée, oignons frits

Prix affichés TTC - service inclus

Platos

OMELETTE INKA - 12€

chorizo mexicain, tomate, patatas bravas

CHILAQUILES - 11€

salsa verde, avocat, fromage frais, oeuf frit

BANANA PANCAKES - 11€

bacon, sirop d'érable

AVOCADO TOAST - 9€

coriandre, citron vert
+3€ avec un oeuf parfait

Formules Brunch

AYACUCHO - 29€

platillo, ceviche et dessert avec boissons

TUMBES - 39€

ayacucho avec plato aussi

SAN RAFAEL - 49€

tumbes avec free-flow mimosas

MIRAFLORES - 59€

tumbes avec free-flow Champagne
Veuve Clicquot «Carte Jaune»

Desserts

NOTRE «NUTELLA» TOAST - 9
pâte à tartiner maison, fraises, menthe

VERRINE CHOCOLAT - 6
gianduja de chocolat Bio de Pérou

VERRINE AVOCAT - 5
mousse avocat et chocolat blanc

Juices

100CL ALAIN MILLIAT - 8
abricot, pomme ou pamplemousse

70CL JUS D'ORANGE - 8
fraîchement pressé sur place

100CL CHICHA MORADA - 7
maïs bleu, ananas, cannelle

Cocktails

15CL PISCO SOUR - 9
pisco, blanc d'oeuf, citron vert, bitters

20CL CHILCANO - 8
pisco, jus de citron, ginger ale, bitters

20CL PALOMA - 10
mezcal, pink soda pamplemousse

Mocktails

20CL PALOBREEZE - 7
cranberry, pamplemousse pink soda

20CL SOBER SUNRISE - 8
cannelle, fallernum, jus citron vert,
fruit de la passion

20CL CITRONADE INKA - 7
citron jaune, menthe

Bieres

CHIMBOTE - 6
notre bière aux agrumes

VEDETT - 8
extra white, blanche pression 50cl

PRESSION - 7
golden 50cl

CUSQUEÑA - 7
golden, negra ou trigo

CORONA - 7
Mexican lager

CRISTAL - 7
Peruvian pale lager

Vins

les verres de vin sont de 125ml

CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT CARTE JAUNE - 16 / 80
Brut, France

BRUNO PAILLARD 1ER CUVÉE MAGNUM - 180
Extra Brut, France

VIN BLANC

LUNTA TORRONTES - 8 / 35
Mendoza, Argentina

TABERNEO «BLANCO DE BLANCOS» - 9 / 39
Valle de Ica, Pérou

TERRAZAS DE LOS ANDES CHARDONNAY - 11 / 49
«High Altitude» Mendoza, Argentina

VIN ROSE

CHATEAU DE SARRINS - 9 / 39
Cotes de Provence, France

CHÂTEAU MINUTY 45
M de Minuty, Cotes de Provence, France

VIN ROUGE

ERRAZURIZ PINOT NOIR - 11 / 49
«Wild ferment», Chile

ERRAZURIZ CARMÉNÈRE - 9 / 39
Aconcagua, Chile

MENDEL MALBEC - 11 / 49
Mendoza, Argentina

PÉTILLANTS NATURELS

DAVID LARGE «JE T'AÏME» - 32
Gamay, Beaujolais

HUIT LAUNAY - 39
Pet Nat rosé, Loire

CELLER TUETS «ANCESTRALE» - 41
Muscat d'Alexandrie, Catalogne

MAS CANDI «OVEJA NEGRA» - 35
ancestral, Catalogne