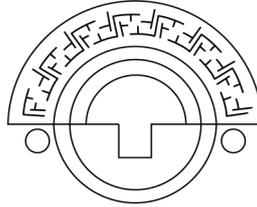


L'ALTIPLANO



L'ALTIPLANO

*L'Altiplano vous emmène dans un voyage étonnant au pays d'une cuisine
parmi les plus riches et dynamiques au monde, le Pérou.*

*Fruit d'une histoire originelle andine et amazonienne assaisonnée d'influences européennes, africaines et asiatiques.
Cette cuisine de partage et d'échanges résonne comme une ode à une vision moderne de la gastronomie.*

Intensité des plats

Léger 

Moyen 

Fort 

Plats végétariens 

Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande.

Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.

Origine des viandes bovines : nées, élevées, abattues : France - Europe

Origines des viandes porcines, ovines et volailles: France - Espagne

Prix nets, Taxes et Service Compris

M E N U A L T I P L A N O

160 €

(Par personne, servi uniquement pour l' ensemble des convives)

Crocantes con Guacamole y Piruleta de Maiz 🌽

Bao de Camarones – Gambas croustillantes, guacamole et sauce cocktail

🌶️ 🌶️

Ceviche Classico – Pêche du moment, leche de tigre et ají amarillo

Ceviche Nikkei – Thon rouge, langue d' oursin, sésame, sauce soja, ají limo 🌽

Vieira al Pisco – Noix de saint-jacques, ají rocoto, caramel de barde, maracujá 🌶️ 🌶️

🌶️ 🌶️

Chupe de Abadejo – Bouillon d' écrevisses et de lieu jaune relevé à l' ají rocoto 🌶️ 🌶️ 🌶️

🌶️ 🌶️

Pollo a la Brasa – Coquelet mariné à la chicha de jora et ají panca

Lomo Saltado – Bœuf et légumes sautés, ají limo 🌽 🌽

Quinoa – Salade de quinoa aux fruits et herbes fraîches

Verduras en Corteza de Arcilla – Pachamanca de tubercules

🌶️ 🌶️

Postre Estilo Pisco – Mousse citron vert, menthe, coriandre, pisco, sorbet citron et pomme verte

Paletas Maíz Chocolateado – Biscuit chocolat, crème glacée au maïs, eau de cacao et café, fruit de la passion

Suspiro Limeno – Meringue à la cannelle, quinoa croustillant, physalis, mangue, nuage de lait

A P E R I T I V O S

Baos ou Tacos (3 pièces)

Effiloché d' agneau, sauce altiplano, feuilles de menthe 26 €

Suprême de volaille croustillant, pickles d' oignons et coulis au piment rocoto 23 €

Gambas croustillantes, guacamole et sauce cocktail 23 €

Champignon Eryngii, ají panca et tagète 🐉 18 €

Langoustine roll, pain brioché, salade d' herbes et mayonnaise épicée 44 €

E N T R A D A S

Chupe de Abadejo 🌶️🌶️🌶️	35 €
Bouillon d' écrevisses et de lieu jaune relevé à l' aji rocoto	
Causa al Cangrejo de las nieves	35 €
Pulpe de pomme de terre, crabe des neiges avocat brûlé et olives botija	
Tiradito de San Pedro	38 €
Saint-Pierre, coco aji amarillo, condiment maracujà	
Vieira al Pisco 🌶️🌶️	29 €
Noix de Saint-Jacques, aji rocoto, caramel de barde, maracujà	
Ceviche Classico	32 €
Pêche du moment, leche de tigre et aji amarillo	
Ceviche Nikkei 🌶️	38 €
Thon rouge, langue d' oursin, sésame, sauce soja aji limo	
Ceviche Gambero rosso	78 €
Crevette rouge sauvage, mandarine, gingembre et sauce soja	

PLATOS PRINCIPALES

DEL MAR

Bacalao Lacado	33 €
Cabillaud laqué aux agrumes	
Vieira en corteza	31 €
Saint-Jacques, aji panca, huacatay et citron	
Pulpo Lacado 🌶️	45 €
Poulpe laqué, béarnaise à la tagète, râpé d' aji panca	

DE CARNE

Seco de Cordero 🌶️🌶️	50 €
Agneau confit à la chicha de jora, aji limo, menthe fraîche	
Lomo Báltico	85 €
Noix d' entrecôte Noire de Baltique, chimichurri à l' aji végétarien	
Lomo Saltado 🌶️	55 €
Bœuf et légumes sautés, aji limo	
Pollo a la Brasa (pour 2 personnes)	34 €/p
Coquelet mariné à la chicha de jora et aji panca	

A C O M P A Ñ A N T E S

Gombo y Maíz

Poêlée de maïs, gombo et eringy à l' aji panca, main de Bouddha

16 €

Quinoa

Salade de quinoa aux fruits et herbes fraîches

14 €

Verduras en Corteza de Arcilla

Pachamanca de tubercules

35 €

Patatas Bravas

Pommes de terre, patates douces, manioc et oca frits, mayonnaise épicée et catsup relevée au piment rocoto

25 €

P O S T R E S

Postre Estilo Pisco

Mousse citron vert, menthe, coriandre, pisco, sorbet citron et pomme verte, concombre croquant

26 €

Suspiro Limeno

Meringue à la cannelle, quinoa croustillant, physalis, mangue et nuage de lait

26 €

Paletas Maíz chocolate

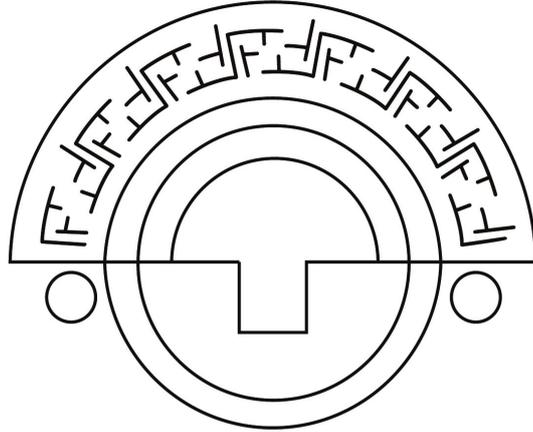
Biscuit chocolat, crème glacée au maïs, eau de cacao et café, fruit de la passion

26 €

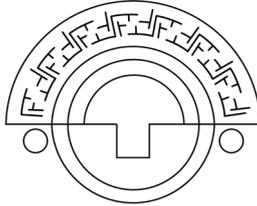
Barra Helada

Parfait glacé avocat banane enrobé de chocolat au lait, noix de coco, citron vert et perle du Japon

26 €



L'ALTIPLANO



L' ALTIPLANO

The Altiplano takes you on a surprising journey to the land of the richest and most dynamic cuisines in the world, Peru. Born from an original Andean and Amazonian history seasoned with European, African, and Asian influences.

This cuisine of sharing and exchange resonates like an ode to a modern vision of gastronomy.

Dishes Intensity

Light 

Mild 

Spicy 

Vegetarian dishes 

We will be happy to assist you in your selection if you suffer from any allergies or food intolerance.

Information regarding allergens are available on request.

Origin of beef meat : born, raised, slaughtered: France - Europe

Origin of pork, sheep and poultry meat: raised and slaughtered: France - Spain

Net prices, Tax and Service included

M E N U A L T I P L A N O

160 €

(For each person, served only for the entire party)

Crocantes con Guacamole y Piruleta de Maiz 🌽

Bao de Camarones – Crispy prawns, guacamole and cocktail sauce

🌶️ 🌶️

Ceviche Classico – Marinated shade-fish with leche de tigre and limo pepper

Ceviche Nikkei – Red tuna, sea urchin, spicy marinade with sesame seeds, ají limo 🌶️

Vieira al Pisco – Scallops, ají rocoto, bard caramel and maracujá 🌶️ 🌶️

🌶️ 🌶️

Chupe de Abadejo – Crayfish broth and yellow place, raised with ají rocoto 🌶️ 🌶️ 🌶️

🌶️ 🌶️

Pollo a la Brasa – Marinated young rooster in chica de jora and ají panca

Lomo Saltado – Sauteed beef and vegetables seasoned with ají limo 🌶️ 🌶️

Quinoa – Quinoa salad with fresh fruits and herbs

Verduras en Corteza de Arcilla – Pachamanca stewed cooked tubers and roots

🌶️ 🌶️

Postre Estilo Pisco – Pisco emulsion with lime, mint & coriander, lemon and green apple sorbet, crunchy cucumber

Paletas Maíz Chocolateado – Chocolate biscuit, corn ice cream, cacao-coffee extraction and passion fruit

Suspiro Limeno – Physalis, mango, milk foam, cinnamon meringue, lime zests and crispy quinoa

A P E R I T I V O S

Baos or Tacos (3 pieces)

Shredded lamb, altiplano sauce, mint leaves 26 €

Crispy chicken supreme, pickled onions, and rocoto chili coulis 23 €

Crispy prawns, guacamole and cocktail sauce 23 €

Eryngii mushrooms, ají panca and marigold 🌿 18 €

Langoustine roll, brioche bread, herb salad and spicy mayonnaise 44 €

E N T R A D A S

Chupe de Abadejo 🌶️🌶️🌶️	35 €
Crayfish broth and yellow place, raised with ají rocoto	
Causa al Cangrejo de las nieves	35 €
Potato pulp roll, snow crab, avocado and botija olives	
Tiradito de San Pedro	38 €
John Dory, coconut aji amarillo and maracujá condiment	
Vieira al Pisco 🌶️🌶️	29 €
Scallops, ají rocoto, bard caramel and maracujá	
Ceviche Classico	32 €
Marinated shade-fish with leche de tigre and limo peper	
Ceviche Nikkei 🌶️	38 €
Red tuna, sea urchin, spicy marinade with sesame seeds	
Ceviche Gambero rosso	78 €
Wild red shrimp, mandarin, ginger, and soy sauce	

PLATOS PRINCIPALES

DEL MAR

Bacalao Lacado	33 €
Lacquered cod with citrus fruits	
Vieira en corteza	31 €
Scallops, ají panca, huacatay and lemon	
Pulpo Lacado 🌶️	45 €
Lacquered octopus, bearnaise sauce with marigold, grated ají panca	

DE CARNE

Seco de Cordero 🌶️🌶️	50 €
Confit Lamb with chicha de jora, ají limo and fresh mint	
Lomo Báltico	85 €
Baltic Black Ribeye Nuts, vegetarian ají chimichurri	
Lomo Saltado 🌶️	55 €
Sauteed beef and vegetables seasoned with ají limo	
Pollo a la Brasa (for 2)	34 €/p
Marinated young rooster in chica de jora and ají panca	

A C O M P A Ñ A N T E S

Gombo y Maíz

Sautéed corn, okra, and enoki mushrooms with ají panca, and Buddha's hand

16 €

Quinoa

Quinoa salad with fresh fruits and herbs

14 €

Verduras en Corteza de Arcilla

Pachamanca - stewed cooked tubers and roots

35 €

Patatas Bravas

Potatoes, sweet potatoes, cassava and fried oca, spicy mayonnaise and rocoto chili « catsup » marmelade

25 €

P O S T R E S

Postre Estilo Pisco

Pisco emulsion with lime, mint & coriander, lemon and green apple sorbet, crunchy cucumber

26 €

Suspiro Limeno

Physalis, mango, milk foam, cinnamon meringue, lime zests and crispy quinoa

26 €

Paletas Maíz chocolate

Chocolate biscuit, corn ice cream, cacao-coffee extraction and passion fruit

26 €

Barra Helada

Frozen avocado banana parfait coated in milk chocolate, coconut, lime and tapioca pearl

26 €