

## L'ALTIPLANO

*L'Altiplano 2.0 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, chinoises et japonaises, 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 : Pologne, Ecosse, Allemagne

Origine des viandes porcines, ovines et de volaille : élevées et abattues : France, Espagne

Prix nets, Taxes et Service Compris



## MENU ALTIPLANO 2.0

158€

*Par personne et servi uniquement pour l'ensemble des convives*

---

**Crocantes con guacamole** - Purée d'avocat pimentée, crackers 🌿🥑

**Corn dog végétal**

**Platanos fritos** - Beignet de banane plantin 🥑

**Tacos nixtamal con cangrejo, caviar y agrumes** - Tacos de maïs, tourteau, caviar et agrumes

🌿 🌿 🌿

**Ceviches Nikkei, Maracujá et Mixto**

🌿 🌿 🌿

**Patasca** - Bouillon de bœuf, jarret, pomme de terre, œufs de truite, herbes fraîches

🌿 🌿 🌿

**Pollo a la brasa** - Coquelet fermier grillé aux agrumes, piment Amarillo et noix de Savoie 🥑

**Pachamanca** - Légumes, racines et tubercules cuits dans la "TERRE", sauces, condiments et salade Inca aux 3 quinoas

🌿 🌿 🌿

**Pisco sour** - Emulsion de Pisco au citron vert, sorbet citron-pomme verte, cube de concombre croquants

**Suspiro limeño** - Physalis, mangue, nuage de lait, meringue à la cannelle et quinoa croustillant

## Tacos

<b>Tacos con cangrejo</b>	38 €
Tacos de maïs nixtamalisé, tourteau, Caviar Ossetra Tsar Imperial et agrumes	
<b>Tacos morados, frijoles refritos, guacamole 🌿</b>	22 €
Tacos de maïs violet, Borlotti « refrit », guacamole et crème fraîche	
<b>Tacos de res</b> <i>(pour 2 personnes minimum)</i> 🍖	24 € par personne
Ribs de bœuf confit, salsa criolla, herbes fraîches, tacos de maïs nixtamalisé	

## Para picar

<b>Patasca</b>	22 €
Bouillon de bœuf, jarret, pomme de terre, œufs de truite, herbes fraîches	
<b>Bao de cerdo</b> 🍖🍖	22 €
Pain vapeur, poitrine de cochon confite, sauce aigre-douce	
<b>Tiradito Italiano</b>	28 €
Thon rouge, sauce tomate au piment Limo, câpres, jus d'anchois, olives Taggiasche	
<b>Langostinos Roll</b>	43 €
Langoustines bretonnes « BBQ », mayonnaise épicée, citron caviar, herbes fraîches	

## Ceviches

### **Ceviche Clásico** 🍷🍷

Maigre mariné au "leche de tigre" et piment Limo

26 €

### **Ceviche Nikkei** 🍷

Thon rouge, oursin, marinade au ponzu, wasabi frais

36 €

### **Ceviche Maracujá** 🍷🍷🍷

Saint-Jacques marinées aux fruits de la passion et caramel de bardes

29 €

### **Trio de ceviches**

Ceviches Clásico, Nikkei et Maracujá

55 €

### **Ceviche Mixto** *(pour 2 personnes minimum)* 🍷

Maigre, langoustines, Saint-Jacques, encornets frits, coquillages dans une marinade aux agrumes et piment Rocoto

28 € par personne

## Vegetal 🌱

<b>Ensalada Inca</b> – 3 quinoas en vinaigrette, avocat et grenade	14 €
<b>Tamales</b> - Papillote au maïs nixtamalisé, seco de champiñones, salsa criolla 🌱	18 €
<b>Patatas bravas</b> - Pomme de terre frite, aioli et "brava" aux piments rôtis 🌱	20 €
<b>Arroz con Choclo</b> - Riz à l'ail et au maïs Choclo	14 €
<b>Locro de zapallo y trufa</b> - Crémeux de courge et piment Amarillo, fromage frais, truffe Melanosporum 🌱	32 €

## Wok y caceroles

<b>Arroz caldoso</b> ( <i>pour 2 personnes minimum</i> )	55 € par personne
Riz bomba cuit au four dans un jus d'homard, homard entier cuit au « BBQ », condiments agrumes et piments	
<b>Lomo saltado</b> 🌱🌱	53 €
Sauté de boeuf pimenté, tomates et oignons	
<b>Pulpo a l'olivo</b>	43 €
Poulpe rôti aux olives Botija, vierge au citron confit	

## Parilladas

Pour 2 personnes minimum

### **Pollo a la brasa** 🍗

Coquelet grillé aux agrumes, piment Amarillo et noix de Savoie

38 € par personne

### **Costillas de cerdo con manzana**

Ribs ibériques « BBQ » caramélisés au suc de pomme aigrelet et sarrasin grillé

35 € par personne

### **Camarones con chile** 🍗

Gambas rôties sur carapace aux piments confits

45 € par personne

### **Lomo de costillar con Rocoto** 🍗

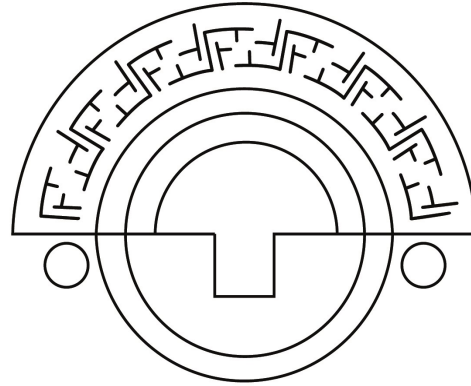
Entrecôte de bœuf « Noire de Baltique », beurre au Rocoto et agrumes

44 € par personne

*Les parilladas sont accompagnées de patatas bravas, salade et quinoa.*

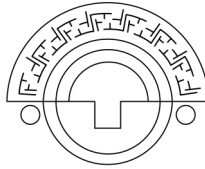
## Postres

<b>Pisco sour</b>	22 €
Emulsion de Pisco au citron vert, sorbet citron-pomme verte, cubes de concombre croquants	
<b>Arroz con leche</b>	22 €
Riz au lait au parfum de cannelle, condiment poivron confit	
<b>Chocolate y quinoa</b>	25 €
Mousse chocolat Pérou 70%, quinoa et courge en salade, glace au cacao	
<b>Helado de leche, pira y pimiento rojo</b>	26 €
Compote de poivrons rouge caramélisés, poire pochée, crème glacée de lait, dulce de leche	
<b>Suspiro limeño</b>	26 €
Physalis, mangue, nuage de lait, meringue à la cannelle et quinoa croustillant	



L'ALTIPLANO





## L' ALTIPLANO

*The Altiplano 2.0 restaurant takes you on an exciting trip into one of the richest and most dynamic cultures of the world.*

*Our dishes, taken from Andonian and Amazonian recipes of ancient Peru, are mixed with a variety of modern culinary ideas from the cultures of Europe, Africa, China and Japan.*


*This exchange of traditional Peruvian and world cuisines combines to create a menu that is both contemporary and unique, and stands as an ode to the limitless vision of modern 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: Poland, Scotland, Germany

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

Net prices, Tax and Service included



## MENU ALTIPLANO 2.0

158€

*Per person and served only for all guests*

---

**Crocantes con guacamole** - Spiced avocado purée, crackers 🌿🥥

**Corn dog végétal**

**Platanos fritos** - Plantain banana fritter 🥥

**Tacos nixtamal con cangrejo, caviar y agrumes** - Corn tacos, crab, caviar and citrus

🌿 🌿 🌿 🌿

**Ceviches Nikkei, Maracujá et Mixto**

🌿 🌿 🌿 🌿

**Patasca** - Beef broth, shin, potato, trout eggs, fresh herbs

🌿 🌿 🌿 🌿

**Pollo a la brasa** - Grilled cockerel with citrus, Amarillo pepper and walnut 🥥

**Pachamanca** - Vegetables, roots and tubers cooked in the “EARTH”, sauces, condiments and Inca salad with 3 quinoas

🌿 🌿 🌿 🌿

**Pisco sour** - Pisco emulsion with lime, lemon and green apple sorbet, crunchy cucumber cubes

**Suspiro limeño** - Physalis, mango, milk foam, cinnamon meringue, lime zests and crispy quinoa

## Tacos

- Tacos con cangrejo** 38 €  
Nixtamalized corn tacos, crab, Caviar Ossetra Tsar Imperial and citrus
- Tacos morados, frijoles refritos, guacamole** 🌿 22 €  
Purple corn tacos, « refried » Borlotti bean, guacamole and sour cream
- Tacos de res** (per 2 person minimum) 🍖 24 € per person  
Beef ribs confit, salsa criolla, fresh herbs, nixtamalized corn tacos

## Para picar

- Patasca** 22 €  
Beef broth, shin, potato, trout eggs, fresh herbs
- Bao de cerdo** 🍖🍖 22 €  
Steamed bread, pork belly , sweet and sour sauce
- Tiradito Italiano** 28 €  
Red tuna, tomato sauce with Limo pepper, capers, anchovy juice, Taggiasche olives
- Langostinos Roll** 43 €  
« BBQ » Breton langoustines, spicy mayonnaise, caviar lemon, fresh herbs

## Ceviches

### **Ceviche Clásico** 🍷🍷

Marinated shade-fish with “leche de tigre” and Limo pepper

26 €

### **Ceviche Nikkei** 🍷

Red tuna, sea urchin, ponzu marinade and fresh wasabi

36 €

### **Ceviche Maracujá** 🍷🍷🍷

Marinated scallops with passion fruit

29 €

### **Trio of Ceviches**

Ceviches Clásico, Nikkei et Maracujá




55 €

### **Ceviche Mixto** *(per 2 person minimum)* 🍷



Shade-fish, langoustines, scallops, fried squid, shellfish in a citrus marinade and Rocoto pepper

28 € per person

## Vegetal

<b>Ensalada Inca</b> - 3 quinoas vinaigrette, avocado and pomegranate	14 €
<b>Tamales</b> - Papillote of nixtamalized corn, mushrooms and salsa criolla 	18 €
<b>Patatas bravas</b> - French fries, aioli and "brava" with roasted peppers 	20 €
<b>Arroz con Choclo</b> - Steamed rice with garlic and Choclo corn	14 €
<b>Locro de zapallo y trufa</b> - Squash soup with Amarillo pepper, cream cheese and Melanosporum truffle 	32 €

## Wok y caceroles

<b>Arroz caldoso</b> <i>(per 2 person minimum)</i>	55 € per person
Bomba rice baked in lobster jus, « BBQ » whole lobster, citrus and peppers condiments	
<b>Lomo saltado</b>  	53 €
Sautéed beef with pepper, tomato and onion	
<b>Pulpo a l'olivo</b>	43 €
Roasted octopus with Botija olives, preserved lemon	

## Parilladas

Per 2 person minimum

### **Pollo a la brasa 🍴**

Grilled cockerel with citrus, Amarillo pepper and walnut

38 € per person

### **Costillas de cerdo con manzana**

« BBQ » iberian ribs caramelized with apple vinegar and grilled buckwheat

35 € per person

### **Camarones con chile 🍴**

Grilled king prawns on shells with peppers

45 € per person

### **Lomo de costillar con Rocoto 🍴**

« Noire de Baltique » beef entrecôte, Rocoto and citrus butter

44 € per person

*Patatas bravas, salad and quinoa are served with parilladas.*

## Postres

<b>Pisco sour</b>	22 €
Pisco emulsion with lime, lemon and green apple sorbet, crunchy cucumber cubes	
<b>Arroz con leche</b>	22 €
Rice pudding scented with cinnamon, candied green pepper	
<b>Chocolate y quinoa</b>	25 €
70% Peruvian chocolate mousse, quinoa and squash salad, cocoa ice cream	
<b>Helado de leche, pira y pimiento rojo</b>	26 €
Compote of caramelized red pepper, poached pear, milk ice cream, dulce de leche	
<b>Suspiro limeño</b>	26 €
Physalis, mango, milk foam, cinnamon meringue, lime zests and crispy quinoa	