

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, thon, 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 - Poulet fermé 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

- Tacos con cangrejo** 38 €
Tacos de maïs nixtamalisé, tourteau, Caviar Ossetra Tsar Imperial et agrumes
- Tacos morados, frijoles refritos, guacamole** 🌿 18 €
Tacos de maïs violet, borlotti « refrit », guacamole et crème fraîche
- Tacos de res** (pour 2 personnes minimum) 🌿 18 € par personne
Ribs de bœuf confit, salsa criolla, herbes fraîches, tacos de maïs nixtamalisé

Para picar

- Patasca** 22 €
Bouillon de bœuf, jarret, pomme de terre, œufs de truite, herbes fraîches
- Bao de cerdo** 🌿🌿 22 €
Pain vapeur, poitrine de cochon confite, sauce aigre-douce
- Tiradito Italiano** 28 €
Thon rouge, sauce tomate au piment Limo, câpres, jus d'anchois, olives Taggiasche

Ceviches

Ceviche Clásico 🍷

Maigre mariné au "leche de tigre" et piment Limo

22 €

Ceviche Nikkei 🍷🍷

Thon rouge, oursin, marinade pimentée au sésame

29 €

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, crevette, Saint-Jacques, encornet frit, coquillages dans une marinade pimentée aux agrumes

26 € par personne

Vegetal

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

Wok y caceroles

Parihuela (<i>pour 2 personnes minimum</i>) 🌶️	38 € par personne
Soupe de poisson et crustacés du moment, aji Rocoto, olives Botija	
Lomo saltado 🌶️🌶️	53 €
Sauté de boeuf pimenté, tomates et oignons	
Pulpo a l'olivo	43 €
Poulpe rôti aux olives Botija, vierge au citron confit	
Arroz caldoso (<i>pour 2 personnes minimum</i>)	55 € par personne
Riz cuit à la bisque de homard	

Parilladas

Pour 2 personnes minimum

Pollo a la brasa 🍷

Poulet grillé aux agrumes, piment Amarillo et noix de Savoie

35 € par personne

Costillas de cerdo con manzana

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

29 € par personne

Camarones con chile 🍷

Gambas rôties sur carapace aux piments confits

36 € par personne

Lomo de costillar con Rocoto 🍷

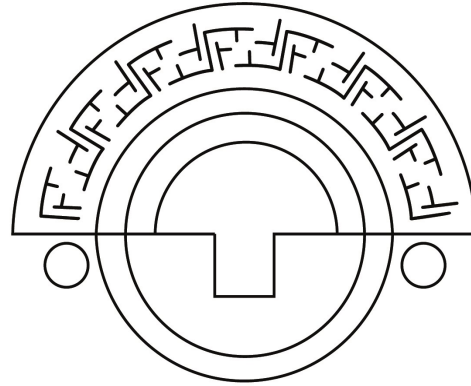
Entrecôte de bœuf, beurre au Rocoto et agrumes

40 € par personne

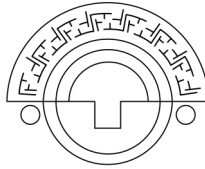
Les parilladas sont accompagnées de patatas bravas, salade et quinoa.

Postres

Pisco sour	22 €
Emulsion de Pisco au citron vert, sorbet citron-pomme verte, cubes de concombre croquants	
Arroz con leche	22 €
Riz au lait au parfum de cannelle, condiment poivron confit	
Chocolate y quinoa	25 €
Mousse chocolat Pérou 70%, quinoa et courge en salade, glace au cacao	
Helado de leche, pira y pimiento rojo	26 €
Compote de poivrons rouge caramélisés, poire pochée, crème glacée de lait, dulce de leche	
Suspiro limeño	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, tuna, caviar and citrus

🌿 🌿 🌿

Ceviches Nikkei, Maracujá et Mixto

🌿 🌿 🌿

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

🌿 🌿 🌿

Pollo a la brasa - Grilled chicken 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 🌿	18 €
Purple corn tacos, « refried » Borlotti bean, guacamole and sour cream	
Tacos de res <i>(per 2 person minimum)</i> 🌿	18 € 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	

Ceviches

Ceviche Clásico 🌶️

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

22 €

Ceviche Nikkei 🌶️🌶️

Red tuna, sea urchin, spicy marinade with sesame

29 €

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, shrimp, scallops, fried squid, shellfish in a spicy citrus marinade

26 € per person

Vegetal

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

Wok y caceroles

Parihuela <i>(per 2 person minimum)</i> 	38 € per person
Fish and crustacean soup, Rocoto pepper, Botija olives	
Lomo saltado  	53 €
Sautéed beef with pepper, tomato and onion	
Pulpo a l'olivo	43 €
Roasted octopus with Botija olives, preserved lemon	
Arroz caldoso <i>(per 2 person minimum)</i>	55 € per person
Rice cooked with lobster bisque	

Parilladas

Per 2 person minimum

Pollo a la brasa 🍴

Grilled chicken with citrus, Amarillo pepper and walnut

35 € per person

Costillas de cerdo con manzana

“BBQ” ribs caramelized with apple vinegar and grilled buckwheat

29 € per person

Camarones con chile 🍴

Grilled king prawns on shells with peppers

36 € per person

Lomo de costillar con Rocoto 🍴

Entrecôte, Rocoto and citrus butter

40 € per person

Patatas bravas, salad and quinoa are served with parilladas.

Postres

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