

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

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

Prix nets, Taxes et Service Compris



PACHA MAMA 🌿

110€

Par personne pour minimum 2 convives

Aperitifs

Elote - Jeune maïs "BBQ", mayo citron vert, féta, coriandre

Tacos morados, Frijoles Refritos y Guacamole - Tacos de maïs violet, haricots et guacamole 🌮

Platanos Fritos - Beignets de banane plantain aux herbes 🍌

🍷 🍷

Tamales, Seco de Champiñones, Salsa Criolla - Papillote de maïs, condiment aux champignons et sauce Créole

🍷 🍷

Locro de Zapallo y Trufa - Velouté de courge au piment amarillo, truffe Melanosporum et oeuf poché

Brioche dorée, beurre miel et citron vert

🍷 🍷

Pachamanca - Légumes, racines et tubercules cuits dans la "TERRE", sauces et condiments et Salade inca aux 3 quinoas

🍷 🍷

Pastel Rústico - Tarte rustique à l'ananas, maïs et piment, crème glacée de poivron vert



MENU ALTIPLANO 2.0

135€

Par personne pour minimum 2 convives

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

Bao de Cerdo - Pain vapeur, poitrine de cochon confite, sauce aigre-douce 🥑

🌿 🥑

Trio de Ceviches - Ceviches Clásico, Nikkei et Maracujá

🌿 🥑

Chupe de Besugo - Dorade pochée "Tom Yum", gombos et maïs éclaté 🥑🥑

🌿 🥑

Pulpo a l'Olivo - Poulpe rôti aux olives botija, pomme de terre violette et citron confit

🌿 🥑

Pollo a la Brasa - Coquelet grillé aux agrumes, piment amarillo et noix de Savoie 🥑

Ensalada Inca, Patatas Bravas, Mesclun Altiplano

🌿 🥑

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

Aperitivos

Bao de Cerdo 🍖 22 €
Pain vapeur, poitrine de cochon confite, sauce aigre-douce

Tacos de Atún 🍖🍖 22 €
Thon mariné au citron vert et piment rôti

Ceviches

Ceviche Clásico 🍖🍖 22 €
Maigre mariné au "leche de tigre" et piment limo

Ceviche Nikkei 🍖 22 €
Thon rouge, marinade pimentée au sésame

Ceviche Maracujá 🍖🍖🍖 29 €
Saint-Jacques marinées aux fruits de la passion et caramel de bardes

Trio de Ceviches 55 €
Ceviches Clásico, Nikkei et Maracujá

Tiraditos

Lomo y Ostras 🍷 22 €

Bœuf au chimichurri condimenté aux huitres

Tiradito Italiano 🍷 24 €

Thon rouge, sauce tomate au piment limo, câpres, jus d'anchois, olives Taggiasche

Entradas

Papas rellenas con Cordero 23 €

Pommes de terre farcies d'agneau confit, salsa yaourt-menthe

Chupe de Besugo 🍷🍷 29 €

Dorade pochée "Tom Yum", gombos et maïs éclaté

Causa de Cangrejo y Caviar 38 €

Pomme de terre au piment amarillo, avocat, crabe royal et Caviar Daurenki Royal

Vegetal

| | |
|--|------|
| Berenjena au miso 🌱 | 22 € |
| Aubergines longues rôties au miso | |
| Ensalada Inca 🌱 | 14 € |
| 3 quinoas en vinaigrette, avocat et grenade | |
| Locro de Zapallo y Trufa 🌱 | 29 € |
| Velouté de courge et piment amarillo, truffe Melanosporum et œuf poché | |

Wok y Caceroles

| | |
|--|-------------------|
| Sudado de Pescado 🐟 | 50 € |
| Poisson du momento grillé, réduction pimentée de ses arêtes et coquillages | |
| Lomo Saltado 🍴🍴 | 53 € |
| Sauté de boeuf pimenté, tomates et oignons | |
| Pulpo a l'Olivo | 43 € |
| Poulpe rôti aux olives botija, pomme de terre violette et citron confit | |
| Arroz Caldoso <i>(pour 2 personnes minimum)</i> | 35 € par personne |
| Riz cuit à la bisque de Langoustines et Saint Jacques | |

Parilladas

Pour 2 personnes minimum

| | |
|--|-------------------|
| Pollo a la Brasa 🍗 | 35 € par personne |
| Poulet grillé aux agrumes, piment amarillo et noix de Savoie | |
| Costillas de Cerdo con Manzana | 29 € par personne |
| Ribs « BBQ » caramélisés au suc de pomme aigrelet et sarrasin grillé | |
| Camarones con Chile 🍤 | 36 € par personne |
| Gambas rôties en carapace aux piments confits | |
| Lomo de Costillar con Rocoto 🍗 | 40 € par personne |
| Entrecôte de bœuf, beurre au rocoto et agrumes | |

Les Parilladas sont accompagnées de Patatas Bravas, Salade et Quinoa

Acompañantes

| | |
|--|------|
| Patatas Bravas - Pommes de terre frites, aioli et "brava" aux piments rôtis 🍷 | 14 € |
| Arroz con Choclo - Riz à l'ail et au maïs choclo 🍷 | 14 € |
| Mesclun de l'Altiplano - Vinaigrette sechuan à l'aji limo 🍷 | 14 € |

Postres

Pastel Rústico *(pour 2 personnes)*

22 € par personne

Tarte rustique à l'ananas, maïs et piment, crème glacée de poivron vert

Pisco Sour

22 €

Emulsion de Pisco au citron vert, sorbet citron-pomme verte, cubes de concombre croquants

Arroz con Leche

19 €

Riz au lait au parfum de cannelle, condiment poivron confit

Suspiro Limeño

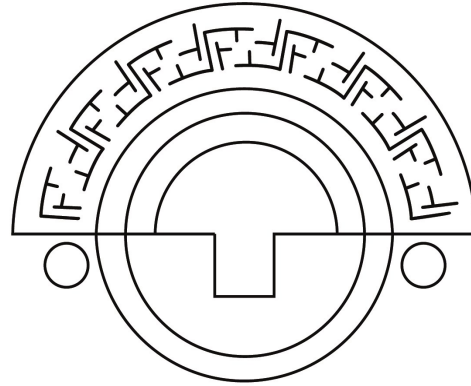
26 €

Physalis, mangue, nuage de lait, meringue à la cannelle et quinoa croustillant

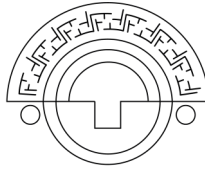
Crema de Chocolate y Maíz

22 €

Crème onctueuse au maïs, sorbet chocolat du Pérou



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

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

Net prices, Tax and Service included



PACHA MAMA 🌿

110 €

Per person for a minimum of 2 guests

Aperitivos

Elote - Young BBQ corn, lime mayo, feta, cilantro

Tacos morados, Frijoles Refritos y Guacamole - Purple Corn Tacos, Beans and Guacamole 🌿

Platanos Fritos - Plantain Banana Fritter with Herbs 🌿

🌿 🌿 🌿

Tamales, Seco de Champiñones, Salsa Criolla - Papillote of corn, mushrooms and Creole sauce

🌿 🌿 🌿

Locro de Zapallo y Trufa - Squash soup with amarillo pepper, Melanosporum truffle and a poached egg

Brioche, honey and lime butter

🌿 🌿 🌿

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

🌿 🌿 🌿

Pastel Rústico - Rustic pineapple tart, corn and pepper, green pepper ice cream



MENU ALTIPLANO 2.0

135 €

Per person for a minimum of 2 guests

Crocantes con Guacamole - Spiced avocado purée, crackers 🥑🌿

Bao de Cerdo - Steamed bread, pork belly, sweet and sour sauce 🌿

🌿 🌿

Trio de Ceviches - Ceviches Clásico, Nikkei and Maracujá

🌿 🌿

Chupe de Besugo - Poached sea bream, “Tom Yum” soup, okra and mote corn 🌿🌿

🌿 🌿

Pulpo a l’Olivo - Roasted octopus with Botija olives, purple potato and preserved lemon

🌿 🌿

Pollo a la Brasa - Grilled chicken with citrus, amarillo pepper and walnut 🌿

Ensalada Inca, Patatas Bravas, Altiplano Salad

🌿 🌿

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

Aperitivos

Bao de Cerdo 🍴 22 €

Steamed bread, pork belly , sweet and sour sauce

Tacos de Atún 🍴 22 €

Marinated tuna with lime and roasted pepper

Ceviches

Ceviche Clásico 🍴🍴 22 €

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

Ceviche Nikkei 🍴 22 €

Red tuna, spicy marinade with sesame

Ceviche Maracujá 🍴🍴🍴 29 €

Marinated scallops with passion fruit

Trio de Ceviches 55 €

Ceviches Clásico, Nikkei and Maracujá

Tiraditos

Lomo y Ostras 🍷

Beef, chimichurri sauce and oysters

22 €

Tiradito Italiano 🍷

Red tuna, tomato sauce with limo pepper, capers, anchovy juice, Taggiasche olives

24 €

Entradas

Papas rellenas con Cordero

Potato stuffed with lamb, yogurt-mint salsa

23 €

Chupe de Besugo 🍷🍷

Poached sea bream “Tom Yum” soup, okra and mote corn

29 €

Causa de Cangrejo y Caviar

Potato with amarillo pepper, avocado, king crab meat and Caviar Daurenki Royal

38 €

Vegetal

| | |
|--|------|
| Berenjena con miso 🌱 | 22 € |
| Roasted eggplant with miso | |
| Ensalada Inca 🌱 | 14 € |
| 3 quinoas vinaigrette, avocado and pomegranate | |
| Locro de Zapallo y Trufa 🌱 | 29 € |
| Squash soup with amarillo pepper, Melanosporum truffle and a poached egg | |

Wok y Caceroles

| | |
|---|-----------------|
| Sudado de Pescado 🐟 | 50 € |
| Grilled fish of the day, spicy reduction of its bones and shell fish | |
| Lomo Saltado 🌶️🌶️ | 53 € |
| Sautéed beef with pepper, tomato and onion | |
| Pulpo a l'Olivo | 43 € |
| Roasted octopus with Botija olives, purple potato and preserved lemon | |
| Arroz Caldoso <i>(per 2 person minimum)</i> | 35 € per person |
| Rice cooked with Langoustine bisque and Scallop | |

Parilladas

For 2 person minimum

| | |
|---|-----------------|
| Pollo a la Brasa 🍗 | 35 € per person |
| Grilled chicken with citrus, amarillo pepper and walnut | |
| Costillas de Cerdo con Manzana | 29 € per person |
| "BBQ" ribs caramelized with apple vinegar and grilled buckwheat | |
| Camarones con Chile 🍤 | 36 € per person |
| Grilled King prawns on shells with peppers | |
| Lomo de Costillar con Rocoto 🍗 | 40 € per person |
| Entrecôte, Rocoto and citrus butter | |

Patatas Bravas, salad and quinoa come with all the Parilladas

Acompañantes

| | |
|--|------|
| Patatas Bravas - French fries, aioli and "brava" with roasted peppers 🍴 | 14 € |
| Arroz con Choclo - Steamed rice with garlic and corn 🍴 | 14 € |
| Altiplano salad - Mixed winter leaves, vinaigrette with aji limo 🍴 | 14 € |

Postres

Pastel Rústico *(per 2 person)*

22 € per person

Rustic pineapple tart, corn and pepper, green pepper ice cream

Pisco Sour

22 €

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

Arroz con Leche

19 €

Rice pudding scented with cinnamon, candied green pepper

Suspiro Limeño

26 €

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

Crema de Chocolate y Maíz

22 €

Chocolat sorbet, corn foam