



L'ALTIPLANO  
RESTAURANT PÉRUVIEN

## Les Entrées / *The Starters*

<b>Ceviche de Dorada</b>	25€
Dorade marinée à cru, citron vert, piment Limo et gingembre, mangue, oignon rouge à cru <i>Raw marinated sea bream, lime, Limo pepper and ginger, mango, raw red onion</i>	
<b>Tiradito de Atùn</b>	25€
Thon rouge mariné à cru, citron vert, lait de coco, coriandre fraîche, piment Limo, avocat <i>Raw marinated red tuna, lime, coconut milk, fresh coriander, Limo pepper, avocado</i>	
<b>Causa limeña</b>	30€
Roulé de Papa Amarilla parfumé au piment Amarillo, tourteau, avocat, rocoto confit <i>Papa Amarilla roll scented with Amarillo pepper, crab, avocado and preserved rocoto</i>	
<b>Pulpo al olivo</b>	30€
Poulpe rôti, tomate cerise, oignon rouge, roquette et sauce chimichurri <i>Roasted octopus, cherry tomato, red onion, salad and chimichurri sauce</i>	
<b>Chupe de camarones</b>	35€
Soupe de gambas, maïs blanc, oignon rouge, légumes croquants et œuf poché <i>King prawn soup, white corn, red onion, crunchy vegetables and poached egg</i>	

## Les Poissons / *The Fishes*

<b>Parihuela</b>	55€
Poisson et gambas pochés dans une soupe de crustacés, pomme de terre et maïs chullpi grillé <i>Fish and king prawn poached in a crustacean soup, potato and grilled chullpi corn</i>	
<b>Quinoa con mariscos</b>	55€
Encornets sur le vif, coquillages, quinoa de couleurs au jus de coquillages et piment Limo <i>Grilled squids, shellfishes, coloured quinoas scented with shellfishes juices and Limo pepper</i>	

## Les Viandes / *The Meats*

<b>Seco de cabrito a la norteña</b>	55€
Mijoté d'agneau à la bière cusqueña parfumé au huacatay, citrouille, haricot sec canario <i>Lamb slowly cooked with cusqueña beer scented with huacatay, pumpkin, dry canario bean</i>	
<b>Lomo saltado</b>	60€
Bœuf sauté, oignon rouge, tomate, piment Amarillo, papa fritas, jaune d'œuf confit, jus parfumé au cumin <i>Sautéed beef, red onion, tomato, Amarillo pepper, fried potatoes, preserved egg yolk, sauce scented with cumin</i>	

## Les Desserts / *The Desserts*

<b>Suspiro Limeño</b>	18€
Sorbet physalis-mangue, nuage de lait et dulce de leche, meringue à la cannelle <i>Physalis and mango sorbet, milk foam and dulce de leche, meringue with cinnamon</i>	
<b>Arroz con leche</b>	15€
Riz au lait cannelle-noix de coco, poivrons verts confits et agrumes frais <i>Rice pudding scented with cinnamon and coconut, candied red peppers and fresh citrus</i>	
<b>Torta de lúcuma merengue</b>	16€
Tartelette lúcuma-banane, sorbet et meringue aux fruits de la passion, avocat <i>Lúcuma and banana tartlet, passion fruits sorbet and meringue, avocado</i>	
<b>Chocolate y maíz</b>	16€
Mousse de maïs doux, sorbet chocolat Pérou 75%, biscuit cacao et caramel aux éclats de maïs grillés <i>Sweet corn mousse, Peru 75% chocolate sorbet, cacao and caramel biscuit with grilled corn brightness</i>	

## Les Boissons / *The Drinks*

<b>Vin Blanc</b>			
Estate Series "Sauvignon Blanc"	Dom. Errazuriz	2016	95€
<b>Vin Rouge</b>			
Estate Series "Cabernet Sauvignon"	Dom. Errazuriz	2015	97€
Max Reserva "Carmenere"	Dom. Errazuriz	2016	99€
<b>Soda et Bière</b>			
Inca Kola "The Golden Kola"			11€
Cusqueña "Golden Lager"			16€

Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande.  
Les informations concernant les allergènes sont disponible sur simple demande.  
Origine des viandes bovines : nées, élevées, abattues : France - Europe  
Prix nets, Taxes et Service Compris

*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.  
Origins of meat : France - Europe  
Net prices, Tax and Service included*