

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, 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 

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

MENU ALTIPLANO

Pour 2 personnes - 170€

Crocantes con Guacamole

ᱫᱷᱟᱱᱵᱟᱫᱽ ᱫᱷᱟᱱᱵᱟᱫᱽ

Ceviches : Classico, Piment Aji Amarillo et Nikkei

ᱫᱷᱟᱱᱵᱟᱫᱽ ᱫᱷᱟᱱᱵᱟᱫᱽ

Papa à la Huancaína

Quinoa con Pulpo

ᱫᱷᱟᱱᱵᱟᱫᱽ ᱫᱷᱟᱱᱵᱟᱫᱽ

Seco de Cabrito a la Nortena

Arroz con Choclo, Gombos con Rocoto

ᱫᱷᱟᱱᱵᱟᱫᱽ ᱫᱷᱟᱱᱵᱟᱫᱽ

Suspiro Limeño

Chocolate y Maíz

L' ALTIPLANO

Aperitivo

Crocantes con Guacamole

15€

Avocat, piment, citron vert, chips

Ceviches

Ceviche Classico 🌶️

20€

Poisson blanc mariné à cru, lait de tigre, piment

Ceviche Piment Aji Amarillo 🌶️🌶️

20€

Carabineros, daïkon, vinaigrette pimentée a l'Aji amarillo

Ceviche Nikkei 🌶️🌶️🌶️

20€

Thon rouge, miso, sésame et piment Limo

Entradas

Caldillo de Frijoles 🌶️🌶️

25€

Soupe de volaille tomatée, haricots, pommes de terre et maïs

Papa a la Huancaína 🌶️

30€

Pommes de terre de couleurs, avocat, œuf, olives et sauce Huancaína

Chicharrón de Pollo Peruano

25€

Brochette de poulet mariné, citron, cumin, piment Limo et sauce aigre douce

Pescados y Mariscos

Chupe de Camarones 🍤🍤

50€

Poisson et gambas pochés dans une soupe de crustacés à la tomate, piment Limo

Quinoa con Pulpo 🐙

50€

Poulpe mariné, quinoa de couleur et sauce chimichurri

Carnes

Seco de Cabrito a la Nortena

55€

Mijoté d'agneau à la bière Cusqueña, courge et haricots

Lomo Saltado 🍖🍖

55€

Bœuf sauté mariné, tomate, piment Amarillo, sauce soja

Acompañantes

Arroz con Choclo

10€

Riz et maïs

Gombos con Rocoto

15€

Gombos

Postres

Suspiro Limeño	20€
Sorbet physalis-mangue, nuage de lait et dulce de leche, meringue à la cannelle	
Panqueque de Aguacate y Piña	15€
Crêpe d'avocat, ananas frais avec coriandre et agrumes, eau de vanille au jus d'ananas	
Arroz con Leche	15€
Riz au lait cannelle-noix de coco, poivrons verts confits et agrumes frais	
Chocolate y Maíz	15€
Mousse de maïs doux, sorbet chocolat Pérou 75%, biscuit cacao et caramel aux éclats de maïs grillés	

Bebidas

Vin Blanc

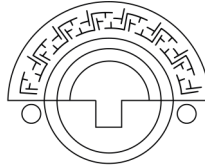
Estate Series "Sauvignon Blanc"	Dom. Errazuriz	2016	95€
---------------------------------	----------------	------	-----

Vin Rouge

Estate Series "Cabernet Sauvignon"	Dom. Errazuriz	2015	97€
Max Reserva "Carmenere"	Dom. Errazuriz	2016	99€

Bière

Cusqueña "Golden Lager"			16€
-------------------------	--	--	-----



L' ALTIPLANO

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

Our dishes, taken from Andonian and Amazonian recipes of ancient Peru, are mixed with a variety of modern culinaries 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

Mild 

Medium 

Spicy 

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

ALTIPLANO MENU

For 2 persons - 170€

Crocantes con Guacamole

ᱫᱷᱟᱱᱵᱟᱫᱽ ᱫᱷᱟᱱᱵᱟᱫᱽ

Ceviches : Classico, Piment Aji Amarillo et Nikkei

ᱫᱷᱟᱱᱵᱟᱫᱽ ᱫᱷᱟᱱᱵᱟᱫᱽ

Papa à la Huancaína

Quinoa con Pulpo

ᱫᱷᱟᱱᱵᱟᱫᱽ ᱫᱷᱟᱱᱵᱟᱫᱽ

Seco de Cabrito a la Nortena

Arroz con Choclo, Gombos con Rocoto

ᱫᱷᱟᱱᱵᱟᱫᱽ ᱫᱷᱟᱱᱵᱟᱫᱽ

Suspiro Limeño

Chocolate y Maíz

L' ALTIPLANO

Aperitivo

Crocantes con Guacamole

15€

Avocado, chili, lime juice and crisps

Ceviches

Ceviche Classico 🌶️

20€

Raw marinated white fish, lemon and chili

Ceviche Piment Aji Amarillo 🌶️🌶️

20€

King prawns, daikon, spicy Aji amarillo sauce

Ceviche Nikkei 🌶️🌶️🌶️

20€

Red tuna, miso, sesame and Limo pepper

Entradas

Caldillo de Frijoles 🌶️🌶️

25€

Poultry soup with tomato, beans, potatoes and corn

Papa a la Huancaína 🌶️

30€

Variation of colored potatoes, avocado, egg, olives and Huancaína sauce

Chicharrón de Pollo Peruano

25€

Marinated chicken skewer, lemon, cumin, Limo pepper and sweet and sour sauce

Pescados y Mariscos

Chupe de Camarones 🍤🍤

50€

Fish and king prawn poached in a crustacean soup with tomato, red onion, Limo pepper and herbs

Quinoa con Pulpo 🐙

50€

Marinated octopus, colored quinoa and chimichurri sauce

Carnes

Seco de Cabrito a la Nortena

55€

Stewed lamb in Cusqueña beer, pumpkin and beans

Lomo Saltado 🍖🍖

55€

Sauted marinated beef, tomato, Amarillo pepper, soya sauce

Acompañantes

Arroz con Choclo

10€

Rice and corn

Gombos con Rocoto

15€

Gumbos and Rocoto

Postres

Suspiro Limeño	20€
Physalis and mango sorbet, milk foam and dulce de leche, meringue with cinnamon	
Panqueque de Aguacate y Piña	15€
Avocado crepes, fresh pineapple with coriander and citrus, vanilla water and pineapple juice	
Arroz con Leche	15€
Rice pudding scented with cinnamon and coconut, candied green peppers and fresh citrus	
Chocolate y Maíz	15€
Sweet corn mousse, Peru 75% chocolate sorbet, cocoa and caramel biscuit with grilled corn	

Bebidas

White Wine

Estate Series "Sauvignon Blanc"	Dom. Errazuriz	2016	95€
---------------------------------	----------------	------	-----

Red Wine

Estate Series "Cabernet Sauvignon"	Dom. Errazuriz	2015	97€
Max Reserva "Carmenere"	Dom. Errazuriz	2016	99€

Bear

Cusqueña "Golden Lager"	16€
-------------------------	-----