

## 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

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

## Bebidas

### Vin Blanc

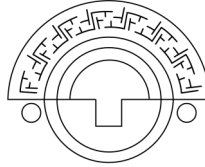
Estate Series "Sauvignon Blanc"	Dom. Errazuriz	2016	95€
---------------------------------	----------------	------	-----

### 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 🍤🍤

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

50€

### Quinoa con Pulpo 🐙

Marinated octopus, colored quinoa and chimichurri sauce

50€

## Carnes

### Seco de Cabrito a la Nortena

Stewed lamb in Cusqueña beer, pumpkin and beans

55€

### Lomo Saltado 🍖🍖

Sauted marinated beef, tomato, Amarillo pepper, soya sauce

55€

## Acompañantes

### Arroz con Choclo

Rice and corn

10€

### Gombos con Rocoto

Gumbos and Rocoto

15€

## Postres

<b>Suspiro Limeño</b>	20€
Physalis and mango sorbet, milk foam and dulce de leche, meringue with cinnamon	
<b>Panqueque de Aguacate y Piña</b>	15€
Avocado crepes, fresh pineapple with coriander and citrus, vanilla water and pineapple juice	
<b>Arroz con Leche</b>	15€
Rice pudding scented with cinnamon and coconut, candied green peppers and fresh citrus	
<b>Chocolate y Maíz</b>	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€

### Beer

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