

## 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 

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 disponible sur simple demande.

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et de volaille : nées, élevées, abattues : France - Europe

Prix nets, Taxes et Service Compris

---

## MENU ALTIPLANO

Pour 2 personnes - 170€

---

Crocantes con Guacamole 

ᱫᱷᱟᱱᱵᱟᱫᱽ ᱫᱷᱟᱱᱵᱟᱫᱽ

Trio de Ceviches : Classico, Nikkei, De Conchas

ᱫᱷᱟᱱᱵᱟᱫᱽ ᱫᱷᱟᱱᱵᱟᱫᱽ

Gambas a la Brasa

Papa Rellena

ᱫᱷᱟᱱᱵᱟᱫᱽ ᱫᱷᱟᱱᱵᱟᱫᱽ

Bacalao y brocoli

Lomo Saltado

Quinoa y Patatas Bravas 

ᱫᱷᱟᱱᱵᱟᱫᱽ ᱫᱷᱟᱱᱵᱟᱫᱽ

Postre Estillo Pisco  
Chocolate con Quinoa

L' ALTIPLANO

## Aperitivo

### Crocantes con Guacamole 🌿

Avocat, piment, citron vert, chips

16€

## Ceviches

### Ceviche Classico 🍷

Poisson blanc mariné au lait de tigre

22€

### Ceviche Nikkei 🍷🍷🍷

Thon mariné au miso, sésame et piment limo

22€

### Ceviche de Conchas 🍷

Coquille Saint-Jacques au cactus et algues, vinaigrette soja

28€

## Entradas

### Torrejas de choclo

Galettes de maïs, sucrones grillées et herbes fraîches

19€

### Papa Rellena 🍷

Beignets de pommes de terre farcis au bœuf confit, mayonnaise péruvienne

32€

### Chupe de Camarones 🍷🍷

Soupe de crustacés piméntée, crevettes, fèves et oca du Pérou

34€

### Gambas a la Brasa 🍷

Gambas grillées, cebette, piment rouge et citron vert

36€

## Pescados y Mariscos

**Bacalao y brócoli** 52€  
Cabillaud vapeur, brocoli et sauce huître

**Quinoa con Pulpo** 44€  
Poulpe mariné, quinoas de couleurs et sauce chimichurri

## Carnes

**Aji Gallina con Mani** 🍴 52€  
Poulet fermier poché, noix de Pécan et cajou, sauce maïs et piment jaune

**Lomo Saltado** 🍴🍴 54€  
Bœuf sauté au soja, piment Amarillo

## Acompañantes

**Arroz con Choclo** 🌿🍴 12€  
Riz et maïs

**Patatas Bravas** 🌿 12€  
Pommes de terre au four

**Frejolada** 🌿🍴 12€  
Ragoût de haricots, sauce tomate et basilic thaï

**Quinoa** 🌿 12€  
Quinoas de couleur

## Postres

<b>Maíz-Maíz</b>	15€
Sorbet de Chicha Morada et citron vert, velouté de maïs doux, poivrons jaune assaisonnés	
<b>Piña de Chirimova</b>	18€
Ecume de bière blonde-coriandre, sorbet d'ananas-anone pimenté, yaourt et bâtonnets de meringue	
<b>Chocolate con Quinoa</b>	18€
Mousse au chocolat Pérou 75%, salade de quinoa et potimarron, glace cacao	
<b>Postre Estilo Pisco</b>	15€
Emulsion de Pisco au citron vert, sorbet citron-pomme verte, cubes de concombre croquant	

## Bebidas

### Vin Blanc

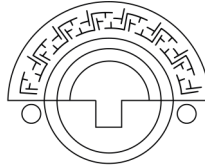
Estate Series "Sauvignon Blanc"	Dom. Errazuriz	2017	86€
Stellenbosch "Sauvignon Blanc"	Grand Domaine	2017	89€

### Vin Rouge

Catena Alta "Malbec"	Dom. Catena Zapata	2017	135€
Max Reserva "Carmenere"	Dom. Errazuriz	2017	93€
Stellenbosch "Cabernet Sauvignon - Merlot"	Grand Domaine	2016	89€

### 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 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.

Origins of meat: France - Europe

Net prices, Tax and Service included

---

## ALTIPLANO MENU

For 2 persons - 170€

---

Crocantes con Guacamole 🌱

🌱 🌱

Trio de Ceviches : Classico, Nikkei, De Conchas

🌱 🌱

Gambas a la Brasa

Papa Rellena

🌱 🌱

Bacalao y brocoli

Lomo Saltado

Quinoa y Patatas Bravas 🌱

🌱 🌱

Postre Estillo Pisco  
Chocolate con Quinoa

L' ALTIPLANO

## Aperitivo

### Crocantes con Guacamole 🌿

Avocado, chili, lime juice and crisps

16€

## Ceviches

### Ceviche Classico 🍷

Raw marinated white fish with leche de tigre

22€

### Ceviche Piment Nikkei 🍷🍷🍷

Tuna marinated with miso, sesame and limo pepper

22€

### Ceviche de Conchas 🍷

Scallops with cactus and seaweed, soya vinaigrette

28€

## Entradas

### Torrejas de choclo

Corn galettes, grilled sucrine and fresh herbs

19€

### Papa Rellena 🍷

Fried potatoes stuffed with preserved beef, Peruvian mayonnaise

32€

### Chupe de Camarones 🍷🍷

Peppered crustacean soup, prawns, broad beans and Peruvian oca

34€

### Gambas a la Brasa 🍷

Grilled gambas, cebette, red pepper and lime

36€



## Pescados y Mariscos

**Bacalao y brócoli** 52€  
Steamed Cod, broccoli and oyster sauce

**Quinoa con Pulpo** 44€  
Marinated octopus, coloured quinoas and chimichurri sauce

## Carnes

**Aji Gallina con Mani** 🍴 52€  
Poached farm chicken, Pecan and cashew nuts, corn sauce and yellow pepper

**Lomo Saltado** 🍴🍴 54€  
Sautéed beef with soya, Amarillo pepper

## Acompañantes

**Arroz con Choclo** 🌿🍴 12€  
Rice and corn

**Patatas Bravas** 🌿 12€  
Baked potatoes

**Frejolada** 🌿🍴 12€  
Bean stew, tomato sauce and Thai basil

**Quinoa** 🌿 12€  
Coloured quinoas

## Postres

<b>Maíz-Maíz</b>	15€
Chicha Morada and lime sorbet, sweet corn velouté, yellow peppers	
<b>Piña de Chirimova</b>	18€
Blond beer-coriander foam, pineapple-cherimoya sorbet, yoghurt and meringue	
<b>Chocolate con Quinoa</b>	18€
Peru 75% chocolate mousse, quinoa and pumpkin salad, cacao ice cream	
<b>Postre Estilo Pisco</b>	15€
Pisco foam with lime, lemon-green apple sorbet, crunchy cucumber cubes	

## Bebidas

### Vin Blanc

Estate Series "Sauvignon Blanc"	Dom. Errazuriz	2017	86€
Stellenbosch "Sauvignon Blanc"	Grand Domaine	2017	89€

### Vin Rouge

Catena Alta "Malbec"	Dom. Catena Zapata	2017	135€
Max Reserva "Carmenere"	Dom. Errazuriz	2017	93€
Stellenbosch "Cabernet Sauvignon - Merlot"	Grand Domaine	2016	89€

### Bière

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