

EMPANADAS

VÉGÉTARIENNE ●

banane plantain, épinard, courgette et oignons

3€

AU POULET ●

Émincé de poulet rôti, oignon, poivrons piquillos, aji panca et aji rouge fumé

3€

AU FROMAGE ● ●

Fromage andin, sauce tomate et origan

3€

AJI DE GALLINA ● ● ● ●

Blanquette de poule, crème d'aji amarillo

3€

16€ la demi-douzaine

26€ la douzaine

Salteña



Chausson bolivien à pâte sucrée/salée, farci à la viande de bœuf et de poulet, jus de viande, pomme de terre, oignons confits, œuf, cumin et origan

5€ la pièce

26€ la demi-douzaine

40€ la douzaine

Tamal ●

Purée de maïs latino-américain (Mote) au porc, cacahuète, enveloppée d'une feuille de banane, salade criolla à la tomate, oignon rouge, coriandre et citron

11€

Saltados ● ●

LOMO SALTADO

Filet de bœuf sauté au wok, tomate, oignon rouge, aji amarillo, sauce soye, coriandre, riz péruvien et pomme de terre frite

24€

POLLO SALTADO

Filet de poulet sauté au wok, tomate, oignon rouge, aji amarillo, sauce soye, coriandre, riz péruvien et pomme de terre frite

16€

CEVICHE CLASICO PERUANO ●

Maigre, patate douce, oignon rouge, cancha, choclo, coriandre et leche de tigre

19€

SANDWICHES + FRITES MAISON

Pain fait maison

DE CHICHARRON ●

Porc caramélisé, chicharron (croustillant de porc), patate douce frite, oignon rouge et coriandre

14,50€

D'AVOCAT ● ●

Avocat, fromage andin, patate douce, sauce ranchera

14,50€

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Frite pomme de terre 4€

Frite patate douce 5€

Frite manioc (Yuka) 7€

Riz péruvien 5€

Choclo (maïs des Andes, revenu au beurre) 5€

Postres

ALFAJOR ● ●

Macaron sud-américain au dulce de leche

1,80€

TRÈS LECHES ● ●

Génoise aux trois laits, chantilly et cannelle

5€

TORTA DE CHOCOLATE ● ● ●

Gâteau au chocolat, dulce de leche, crème de chocolate et grué de cacao

5€

Bowls

LA POLLADA ● ●

Riz péruvien, quinoa, choclo (maïs a gros grain andin), poulet mariné à l'aji panca et doré à la plancha, llajwa (sauce tomate, rocoto, huacatay, citron vert et cumin), crème d'aji et salade criolla (tomate, oignon rouge, coriandre et citron vert)

13€

EL VEGANO

Riz péruvien, quinoa, choclo (maïs andin a gros grain), edams, avocat, patate douce, sauce llajwa (sauce tomate, rocoto, huacatay, citron vert et cumin) et salade criolla (tomate, oignon rouge, coriandre et citron vert)

13€

HAMBURGUESAS + FRITES MAISON

Pain brioché artisanal

EL CRIOLLO ● ● ●

Filet de poulet mariné à l'aji panca, salade, et sauce tari (crème d'aji et de huacatay)

13€

EL ANDINO ● ● ●

Steak de quinoa, mayonnaise de rocoto et huacatay, salade et chutney de rocoto

14€

SUGGESTIONS DU CHEF

CHAQUE SEMAINE,
LE CHEF VOUS PROPOSE
DE NOUVEAUX PLATS

SORPRESA !

ALLERGÈNES

● CÉLÉRI ● POISSON ● SÉSAME ● SOJA ● ŒUF ● GLUTEN ● LACTOSE ● FRUIT À COQUE ● SULFITE ● ARACHIDE ● MOLLUSQUE ● SÉSAME

PRIX TTC

SOFTS

EAU PLATE & EAU GAZEUSE
50cl - 2€

SODAS
33cl - 2,50€

INKA COLA
33cl - 4€

JUS ARTISANAL « LA CHICHA MORADA »

MAÏS VIOLET, ANANAS, CITRON
VERT, POMME, CANNELLE,
CLOU DE GIROFLE ET SIROP
DE CANNE
33cl - 4,50€

LES BIÈRES DE TAMBO

CUSQUEÑA
PACEÑA DE ORO
33cl - 5€

**SUR PLACE OU
À EMPORTER**

PRIX TTC

LES COCKTAILS DE TAMBO

CHILCANO

PISCO PÉRUVIEN, GINGER BEER,
CITRON VERT ET BITTER
33cl - 10€

GIN TONIC L'ANDINO

GIN BOLIVIEN « LA REPUBLICA »,
EAU TONIC ET AGRUMES
33cl - 10€

SINGANI TONIC - CHUFLAY

LIQUEUR NATIONALE DE BOLIVIE,
ZESTE D'AGRUMES, EAU TONIC
OU GINGER BEER
33cl - 10€

**NOTRE SÉLECTION
DE VINS BOUGE !
DEMANDEZ-NOUS
OU BIEN CONSULTEZ
NOTRE ARDOISE !**