

EMPANADAS

VÉGÉTARIENNE ●

banane plantin, épinard, courgette et oignons

3,50€

AU POULET ●

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

3,50€

AU FROMAGE ● ●

Fromage andin, sauce tomate et origan

3,50€

AJI DE GALLINA ● ● ● ●

Blanquette de poule, crème d'aji amarillo

3,50€

18€ la demi-douzaine

Saltaña



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

5,50€ la pièce

28€ la demi-douzaine

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

16,50€

D'AVOCAT ● ●

Avocat, fromage andin, patate douce, sauce ranchera

16€

Saltados ● ●

LOMO SALTADO

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

29€

POLLO SALTADO

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

24€

Bowls

LA POLLADA ● ●

Riz péruvien, quinoa, choclo (maïs à 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)

15€

EL VEGANO

Riz péruvien, quinoa, choclo (maïs andin à 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)

15€

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Frite pomme de terre

5€

Frite patate douce

6€

Frite manioc (Yuka)

7,50€

Riz péruvien

5€

Choclo (maïs des Andes, revenu au beurre)

6€

Postres

ALFAJOR ● ●

Macaron sud-américain au dulce de leche

2,80€

TRÈS LECHES ● ●

Génoise aux trois laits, chantilly et cannelle

6€

TORTA DE CHOCOLATE ● ●

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

7,50€

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)

15€

EL ANDINO ● ● ●

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

16€

LES SUGGESTIONS DU CHEF

CHANGERONT CHAQUE SEMAINE
ET SERONT AFFICHÉES AU RESTO
ET POSTÉES SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX,

SORPRESA !

ALLERGÈNES

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

PRIX TTC

SOFTS

EAU PLATE & EAU GAZEUSE
75cl - 5€

SODAS - 33cl - 5€

INKA COLA - 33cl - 5€

LES BIÈRES DE TAMBO

CUSQUEÑA
PACEÑA DE ORO
33cl - 5€

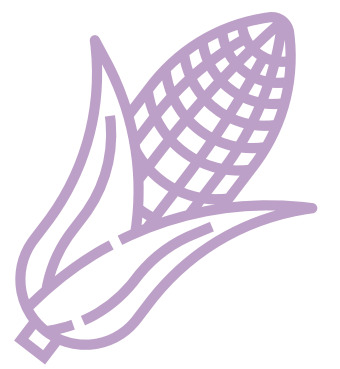
LES COCKTAILS DE TAMBO

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

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

JUS ARTISANAL « LA CHICHA MORADA »

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



BOISSONS CHAUDES

CAFÉ - 3€
CAFÉ ALLONGÉ - 3,50€
CAFÉ CRÈME - 5€
CAPUCCINO - 6€

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

Gracias