

NOS SUGGESTIONS DU MOIS

APÉRITIFS

Pisco Sour L'incroyable cocktail péruvien traditionnel Pisco (eau-de-vie de raisin fabriquée à partir de la distillation de moûts frais), angostura (alcool à base d'épices exotiques et de fruits), citron vert, sirop fruit de la passion, très léger blanc d'œuf battu en neige.	12.00 €
Le Romélinda Coupe de crémant bio de Die, sur un lit de griottes, crème de cerise et de kirsch.	9.50 €
Tequila Sunrise Traditionnelle Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine.	11.00 €
Menu enfant Frites – Salade – Fricassée de poulet ou omelette, 1 boule de glace de la ferme Piegay (au choix), sirop à l'eau ou limonade (au choix)	15.50 €
Menu 36.50 € Entrée - Plat - Dessert	Menu 25.50 € Plat - Dessert
	Menu 27.50 € Entrée - Plat

ENTRÉES

Céviche traditionnel péruvien

Dorade royale marinée dans du jus de citron, accompagnée de maïs cancha, manioc, poivron, chips maison de banane plantain et de patate douce, ail frais, poivre et coriandre fraîche.

ou

Empanadas (1 pièces)

Chaussons au four, farcis de viande de bœuf, carottes, céleri, poivron, olives du Pérou, ail, oignon frais, cumin.

ou

«Patacones» à la chalaca (végétarien)

Bananes plantain farcies aux oignons, tomates, citron mijoté et coriandre fraîche.

PLATS

Pollo Parrillero

Poulet d'origine France mariné aux épices saveurs authentiques du Pérou, accompagnée de riz parfumé, purée de légumes et haricot du Pérou et ensalada citronnée (oignons rouges, tomate, avocat, concombre)

ou

Dorada a la Patarashca

Dorade mariné sauce à l'ail, citron et épices savoureuse, farcies avec tomates, ciboulettes, poivron, coriandre, cuites dans une feuille de banane, accompagnée de riz parfumé, haricots du Pérou et petit salsa amazónica (d'avocat, mangues et oignons)

ou

Carapulcra de chancho

Ragôut de Porc d'origine France mariné aux saveurs authentiques du Pérou, cuites dans une sauce de pommes de terre déshydratées, cacahuètes, accompagné de riz parfumé, haricots du Pérou et salsa criolla (oignons rouges, citronné, coriandre, tomate)

DESSERTS

Mazamorra

Compote de maïs violet ramollie avec des épices péruviennes très légères, fruits rouges et ananas, mangue

ou

Moelleux au chocolat

Avec une boule de glaces artisanale.

ou

Coupe Peña

coupe de fromage blanc frais de chèvre de la ferme Alpine du Lac avec crème de marron et chantilly.

ou

Gâteau tropical ananas-mangue

Crème pâtissière, ananas et mangue caramélisés, vanille et cannelle, servi avec une boule de glace artisanale de la ferme Piegay.

À LA CARTE

NOS ENTRÉES

Céviche traditionnel péruvien

16.00 €

Dorade royale marinée dans du jus de citron, accompagnée de maïs cancha, manioc, poivron, chips maison de banane plantain et de patate douce, ail frais, poivre et coriandre fraîche.

Empanadas (3 pièces)

15.00 €

Chaussons au four, fourrés de viande de bœuf, carottes, céleri, poivron, olives du Pérou, ail, oignon frais, cumin et noix.

«Patacones» à la chalaca (végétarien)

15.00 €

Bananes plantain farcies aux oignons, tomates, citron mijoté et coriandre fraîche.

EXTRAS

Papas fritas - (frites / sauce)

5.00 €

Yucas fritas - (Manioc frit / sauce à l'ail)

8.00 €

NOS PLATS

Céviche traditionnel péruvien

25.50 €

Maigre mariné dans jus du citron, maïs cancha, manioc, poivron, chips maison de bananes plantain et de patates douces, ail frais, poivre, coriandre fraîche, agrémenté d'encornets.

Chuleta de chancho a la plancha

18.00 €

Échine du porc mariné avec des épices péruviennes (aji panca et amarillo), accompagnée de frites, sauce chimichurri et salade colorée.

Dorada a la hoja

18.00 €

Dorade mariné à l'ail, jus de citron et épices savoureux, accompagnée de riz parfumé, haricots et salade colorée.

Tortilla Verdura (3 œufs frais, cat. A)

15.00 €

Omelette aux œufs bio accompagnée d'une compotée de légumes (oignon, tomate, poivron, chou rouge et champignon), frites maison et salade.

Duo Marino

26.00 €

Filet de poisson pané épicé, ail et lamelles croustillantes de Manioc. Tranches de poisson blanc marinées et cuites dans le jus de citron vert, oignons rouges, patate douce et maïs péruvien.

Lomo saltado

23.00 €

Émincé de bœuf, snacké à la péruvienne, sauté avec poivrons, sauce soja, sauce huître, piment doux, coriandre fraîche accompagné d'un dôme de riz parfumé et de frites maison.

MENU ENFANT

Frites, salade et fricassée de poulet ou omelette, 1 boule de glace de la ferme Piegay au choix, un sirop à l'eau ou limonade au choix. 

15.50 €

Aji (piments du plus doux au plus intense : Panca, Amarillo, Rocoto, Limo) • **Chicha de jora** (boisson de maïs germé) • **Cancha** (maïs frit)
Causa (écrasé de pommes de terre) • **Ceviche** (poisson cru mariné) • **Leche de tigre** (jus citronné au poisson) • **Chimichurri** (sauce aux herbes) • **Chicha morada** (boisson de maïs violet).

Provenance de nos viandes : Porc, poulet et bœuf (animaux nés, élevés et préparés en France)



Gluten



Crustacés



Œuf



Poisson



Arrachides



Soja



Lait



Fruits à coque



Céleri



Moutarde



Sésame



Sulfites



Lupin



Mollusques

DESSERTS

GALACES OU SORBETS

Toutes nos glaces et sorbets sont artisanaux, fabriqués à la ferme Piegay de Saint-Martin-en-Haut

1 boule
4.00 €

2 boules
7.00 €

3 boules
10.00 €

Parfums

Vanille • Chocolat • Pistache • Caramel beurre salé • Châtaigne • Menthe éclats de chocolat
Raisins secs, eau de vie • Miel et amandes • Citron • Framboise • Fraise • Cassis • Myrtille • Fruit de la passion

AUTRES

Gâteau tropical ananas-mangue    **12.00 €**

Crème pâtissière, ananas et mangue caramélisés, vanille et cannelle, servi avec une boule de glace artisanale de la ferme Piegay.

Moelleux au chocolat     **12.00 €**

Servi avec une boule de glace artisanale de la ferme Piegay.

Coupe Peña  **12.00 €**

Coupe de fromage blanc frais de chèvre avec crème de marron et chantilly

Mazamorra **12.00 €**

Compote de maïs violet ramolli avec des épices locales, cannelle, morceaux de fruits rouges et ananas.

BOISSONS CHAUDES

Café bio, équitable du Pérou **1.90 €**

Thés, tisanes, infusions bio **3.50 €**

Chocolat noir, lait **3.80 €**

ALCOOL ET LIQUEURS

Porto Offey rouge ou blanc 7cl **4.50 €**

Pastis artisanal 2cl **4.50 €**

Crème de pêche, abricot, cassis 4cl **4.50 €**

Pisco Quebranta 4cl **7.00 €**

Tequila Meca 4cl **6.00 €**

Kahlúa, liqueur de café 4cl **6.50 €**

Williamine, Pascal Nalin 4cl **7.50 €**

Vodka Żubrówka, herbe de bison 4cl **6.50 €**

Liqueur 7 racines de la forêt amazonienne 4cl **11.00 €**

Vieux rhum péruvien "Millonario" 15 ans 4cl **11.50 €**



Gluten



Crustacés



Œuf



Poisson



Arrachides



Soja



Lait



Fruits à coque



Céleri



Moutarde



Sésame



Sulfites



Lupin



Mollusques

BOISSONS

APÉRITIFS

COCKTAILS PÉRUVIENS

Chicha Morada - sans alcool - Maïs violet, cannelle, girofle, citron, sirop de fruit de la passion et sucre	5.50 €
Pisco Sour - Pisco, angostura, citron vert, sirop fruit de la passion, léger blanc d'œuf battu	12.00 €
Le Romélinda - Coupe de crémant brut bio, sur un lit de griottes, kirs	9.50 €
Tequila Sunrise - Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine	11.00 €

BULLES ET CHAMPAGNES

Cidre artisanal Kerné brut ou fruité	½ Bouteille	5.90 €
	Bouteille	10.50 €
Crémant de Die brut bio		19.50 €
Etienne Oudart - 75cl		62.00 €
Cuvée Les Originelles, notes de jasmin et violette mêlés à du cassis, pêches jaunes et pommes rouges		

BIÈRES PÉRUVIENNES

Cusqueña negra - Bière noire légère péruvienne triple filtrage 100% houblon Saaz	33cl	7.50 €
Pilsen Callao - Caractérisée par sa légèreté, sa couleur dorée et son goût rafraîchissant	30.5cl	7.50 €

BIÈRES FRANÇAISES

Ninkasi blonde - Bière pression, blonde et locale	Demi (25cl)	4.20 €
	Pinte (50cl)	7.50 €
Sornin bio blanche - Bière locale blanche	33cl	5.50 €
Charliendine Sornin blonde - Bière locale blonde	33cl	5.50 €

SANS ALCOOL

Jus de fruit artisanal - Pêche, pomme, abricot, tomate	3.80 €
Sirop à l'eau (sirop Védrenne)	1.90 €
Grenadine, fraise, menthe, framboise, mûre, citron, pêche, orgeat, coco, gingembre	
Diabolo (sirop Védrenne)	2.90 €
Cola artisanal	3.50 €
Inka Kola - Cola typique péruvien	4.50 €
Limonade locale	3.50 €
Jus de gingembre - Préparé avec de l'ananas, fruit de la passion et du citron	4.60 €
Perrier - Tranche de citron sur demande	3.50 €
Thé vert glacé, bio artisanal	5.80 €
Badoit	3.90 €

VINS

VINS ROUGE SUD AMÉRICAIN

Arao 2019 - Carménère Blend, Itata Valley, Chili	32.00 €
Vin rouge naturel issu de vieilles vignes de Carménère, sans bois neuf pour préserver la fraîcheur. Bouche souple, notes de fruits noirs, épices douces et belle minéralité. Un Carménère élégant, digeste et léger.	
Cota 500 Syrah 2022 - Andes Plateau, Chili	32.00 €
Syrah issue de vieilles vignes (60 ans) à 900 m d'altitude dans l'Alto Cachapoal. Vinifiée en cuve inox, élevée moitié en foudre, moitié en cuve béton.	
Arao Carmenere 2019 - Clos de Luz, Chili	32.00 €
Assemblage de carmenères du domaine, vinifié naturellement et élevé 12 mois en fûts de chêne français.	
Gran Tinto Las Tablas Malbec Tannat Tacama 2024 - Ica, Pérou	32.00 €
Sa robe pourpre révèle un bouquet de fruits rouges et noirs. En bouche, il est frais, aux tanins soyeux et peu astringent, idéal avec viandes rouges et plats criollos.	
Intipalka Syrah 2023 - Ica, Pérou	32.00 €
Un Syrah péruvien éclatant, aux arômes frais de fruits rouges, d'agrumes et de fruits tropicaux, offrant une bouche vive, équilibrée et subtilement épicée.	

VINS BLANC SUD AMÉRICAIN

Cota 500 Chardonnay 2023 - Andes Plateau, Chili	32.00 €
Un vin blanc Chardonnay issu de parcelle dans l'alto Maule, à 600m d'altitude. Fermentation alcoolique en cuve béton et élevage en fûts de 6 mois	
Intipalka Blanc - Ica, Pérou	32.00 €
Un vin blanc frais et fruité, aux notes d'agrumes et de fruits tropicaux.	
Gran Blanco Las Tablas Sauvignon Blanc Chenin Tacama 2023 - Ica, Pérou	32.00 €
Robe jaune pâle aux reflets verts, arômes frais de pomme verte, ananas et pamplemousse ; bouche soyeuse, acidité vive, parfait avec sushi, sashimi ou salades.	

VINS FRANÇAIS

Crozes Hermitage 2022 - Domaine Laurent Combier	42.00 €
Vin rouge Cave de Tain, frais et fruité, notes de fruits rouges, noirs et épices.	
Coteaux du Lyonnais 2020 - Domaine Traboules	24.00 €
Vin blanc ou rouge, fin, vif et frais, notes fruitées élégantes.	
Côte de Provence 2021 - Domaine Château Pas du Cerf	26.00 €
Vin rosé, frais et intense, notes d'épices, pêches de vignes et agrumes.	
Côte du Rhône - Les grappes d'Antan	Pichet (50cl) 14.50 €
Vin rouge bio, rond et parfumé.	Verre 4.50 €
Blanc des Cévennes	Pichet (50cl) 9.50 €
Vin blanc, fruité et floral, notes d'agrumes et fruits blancs.	Verre 4.00 €
Rosé des Cévennes	Pichet (50cl) 9.50 €
Vin rosé, léger, frais et fruité, notes de fruits rouges et pivoine.	Verre 4.00 €