

## CEVICHE BAR

- Dégustation de céviches et tiraditos:** €26.00  
Céviche classique, céviche au poulpe caribéen, tiradito de saumon, tiradito Nikkei de thon  
*Degustation of Ceviches and tiraditos:*  
*Classic ceviche, Octopus caribbean ceviche, salmon tiradito, tuna Nikkei tiradito*
- Céviche “limeño” de wahoo, “leche de tigre” au Piment jaune,** €18.00  
Patate douce, oignon rouge, maïs croquant  
*Wahoo ceviche Lima style, yellow chili “leche de tigre”,*  
*Sweat potatoes, red onion, crunchy corn*
- Céviche “Acapulco”:** wahoo, tomate, jalapeño, coriandre, €18.00  
guacamole et chips de maïs  
*“Acapulco” ceviche: wahoo, tomato, jalapeño, coriander,*  
*guacamole, tacos*
- Céviche Nikkei de thon:** fusion japonaise et péruvienne. €18.00  
Sauce Ponzu, wakame, Riz sauvage soufflé  
*Tuna Nikkei ceviche: japanese and peruvian fusion. Ponzu sauce,*  
*wakame, popped wild rice*
- Céviche caribéen de poulpe:** ananas, crème de Piment rocoto, €18.00  
chips de plantain  
*Octopus caribbean ceviche: pineapple, rocoto chili cream,*  
*crispy plantain chips*
- Céviche de crevettes et coeur de palmier,** €18.00  
“leche de tigre” de piment Mirasol , gros maïs et chips  
*Shrimp ceviche with heart of palm, Mirasol chili sauce,*  
*choclo corn and chips*
- “Vuelve a la vida” céviche créole:** fruits de mer, tomate, mangue, €18.00  
curry, Oignon croustillant, coriandre fraîche  
*“Back to life” creole ceviche: seafood marinated with tomato, mango,*  
*Curry, crispy onion, fresh cilantro*

## TIRADITOS

Tiraditos: “ No son carpaccios, no son sashimis, son tiraditos !!!”

- Tiradito de wahoo à la mandarine**, Patate douce, pop corn €18.00  
*Tangerine wahoo tiradito, sweat potatoe, pop corn*
- Tiradito Thaï au Thon et crabe**, coco, Papaye et coriandre fraîche €20.00  
*Tuna Thai tiradito with crab lumps, coco, Papaya and fresh coriander*
- Tiradito de wahoo, cramberry**, pomme verte et “leche de tigre brava” €18.00  
*Marlin tiradito with cranberry, green apple and spicy “leche de tigre”*

## ENTREES

- Escalope de Foie gras poêlée aux agrumes et betterave fondante** € 24.00  
pain d'épice, sauce Tamarin  
*Sauted foie gras scallop with citrus and red beet, spice bred, Tamarindo sauce*
- Salade de coeur de Palmier frais et gambas**, tomates cerises,, € 26.00  
Lotus croustillant, vinaigrette au fruit de la passion  
*Fresh heart of palm salad and shrimps, cherry tomatoes, crispy lotus and passion fruit vinaigrette*
- Antipasto de pastèque rafraîchie**, feta et mozzarella, € 18.00  
tomate coeur de boeuf, noisettes grillées  
*Antispato of cooled watermelon, feta and mozzarella cheese, red tomato, toasted hazelnuts*

## DES CARAIBES ET LE GRAND LARGE:

- Filet de Seabass chilien rôti**, Caviar d'aubergine, fenouil, beurre au Vadouvan et pignons de pin € 34.00  
*Roasted Chilean Seabass*  
*With eggplant caviar, Vadouvan butter and pine nuts.*
- Tataki de Wahoo sauce Ponzu**, Riz basmati, shitake et bokchoï € 32.00  
*Wahoo tataki with Ponzu sauce, basmati rice, shitake and baby bokchoï*
- Daurade poêlée à l'aïoli de patate douce et gingembre** € 29.00  
Olive de Botijo, asperges vertes  
*Sauted Mahi-mahi, « sweet potatoes aioli » with Ginger, Peruvian Olives and green asparagus*
- Saint Jacques Jumbo rôties** € 32.00  
Coulis de cresson au wasabi, quinoa et petits maïs  
*Roasted Jumbo Sea Scallops, watercress coulis with wasabi, quinoa and baby corn*
- Risotto à la langouste et sa bisque**, pointes d'asperges vertes € 32.00  
*Lobster risotto with its bisque, green asparagus.*

## LA TERRE:

- Côte de Boeuf "Black Angus"** € 70.00  
Gratin de Patate douce, Fricassée de champignons. (Pour 2 personnes)  
*Black Angus Ribeye,*  
*Creamy sweet-potatoes gratin, mushrooms fricassée. (For 2 people)*
- Filet de Boeuf "Black Angus Prime" rôti** € 40.00  
Purée aligot, portobello, sauce Choron  
*Prime Black Angus tenderloin,*  
*"Aligot" mashed potatoes, portobello, Choron sauce*
- Carré d'agneau en croûte de parmesan** € 36.00  
Purée de pois chiche à l'huile de sésame et son jus au thym citron  
*Rack of Lamb with parmesan crust,*  
*Cheekpeas purée with sesame oil, lemon thyme sauce*
- Cochon de lait "confit-croustillant"** € 38.00  
Choucroute orientale, girolles et sauce aigre-douce  
*Milkfed pork confit, crispy skin,*  
*Oriental sourcrout, girolles and sweet and sour sauce*
- Noix de veau rôtie,** Caponata aux pignons de pin € 36.00  
Son jus aux zestes de citron mariné  
*Roasted Veal loin, Caponata with roasted pine nuts,*  
*marinated lemon zests sauce*

## LES DESSERTS:

€ 14,00

**Torrija poêlé à la minute**, glace pistache et coulis parchita

*Andin "pain perdu" panfry à la minute, pistachio ice cream and parchita coulis*

**Mousse chirimoya et crémeux à la mangue**, dés d'ananas à la coriandre

*Chirimoya mousse with mango cream, pine apple dices with fresh coriander*

**Nacho's Mojito**: Biscuit menthe, Mousse rhum blanc, granite citron vert

*Nacho's Mojito: mint biscuit, White Rum mousse and lime granité*

**Parfait choco-cacahuètes**, sauce cacao amer et glace Bailey's

*Chocolate-peanut Parfait, bitter cocoa sauce and Bailey's ice cream*

**Cappuccino de chocolat et coco**, glace sésame-noisette, émulsion café

*Chocolate and coco cappuccino, Hazelnut-sesame ice cream, coffe emulsion*

**Florilège de glaces et sorbets "maison" sur crumble**

*Sorbets and ice creams degustation over crumble*