

## 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.*

*Sa cuisine, si variée, est l'héritière d'une histoire originelle qui allie influences andines  
et amazoniennes assaisonnées, d'apports européens, africains, chinois et japonais.*

*Cette cuisine de partage et d'échange résonne comme une ode à une vision moderne de la gastronomie.*

### Intensité des plats

Léger 

Moyen 

Fort 

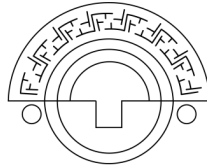
Plats végétariens 

Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande.

Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et de volaille : nées, élevées et abattues en France et UE

Prix nets, Taxes et Service Compris



## L'ALTIPLANO BAR

### COCKTAILS FLACONS

|   |       |
|---|-------|
| <b>L'Ausangate</b> - Pisco, duo de citron, sirop de ginger beer, soda water 85cl                  | 120 € |
| <b>El Toro</b> - Pisco, jus de framboise, jus de cranberry, sirop de Tonka, duo de citron 85cl    | 120 € |
| <b>Cuzco</b> - Pisco, liqueur Falermum, shrubb ananas et cannelle, jus d'ananas, ginger ale 110cl | 120 € |
| <b>Solstice</b> - Cordial Timut et citron vert, jus de pomme, soda water 110cl                    | 80 €  |



## MENU ALTIPLANO

*175 € par personne pour minimum 2 convives*

---

**Crocantes con Guacamole** - Purée d'avocat pimentée, crackers 🌿🍴

ᱫᱷᱟᱱᱵᱟᱫᱽ ᱫᱷᱟᱱᱵᱟᱫᱽ

**Ceviche Clásico** - Pagre mariné au "leche de tigre", patate douce, maïs Choclo et piment Limo 🍴

**Bao de Cerdo** - Pain vapeur, poitrine de cochon caramélisée façon Nikkei 🍴

**Tiradito pescado** - Sériole, raisin de mer, piment Rocoto, aubergine miso, coulis baies d'Açaï 🍴🍴

**Maíz** - Crémeux polenta et maïs noir, pop corn, maïs Choclo grillé 🌿🍴

**Tacos** - Thon, avocat, wasabi, ponzu, nori, oignon rouge 🍴

ᱫᱷᱟᱱᱵᱟᱫᱽ ᱫᱷᱟᱱᱵᱟᱫᱽ

**Pollo a la Brasa** - Coquelet grillé au Josper, laqué à la cacahuète

**Pulpo** - Poulpe rôti laqué à la mélasse de grenade, purée de patate douce pimentée, grenade, bourrache 🍴

**Acompañantes** - Arroz con choclo, salade, quinoa

ᱫᱷᱟᱱᱵᱟᱫᱽ ᱫᱷᱟᱱᱵᱟᱫᱽ

**Postre estilo pisco** - Ecume de citron vert-menthe-coriandre, pisco, sorbet citron-pomme verte, concombre croquant

**Suspiro limeño** - Physalis, mangue, nuage de lait, meringue à la cannelle et quinoa croustillant

**Chocolate, vanilla veteado con mani** - Mousse chocolat, glace vanille marbrée de cacahuètes caramélisées

## Aperitivos

|  |      |
|--|------|
| <b>Bao de Langosta</b> 🍤🍤  | 50 € |
| Pain vapeur, médaillon de homard laqué, caviar et piment Rocoto x2 |      |
| <b>Bao de Cerdo</b> 🍖  | 22 € |
| Pain vapeur, poitrine de cochon caramélisée façon Nikkeï x2        |      |
| <b>Bao de Champiñones</b> 🍄🍄                                       | 22 € |
| Pain vapeur, effiloché de champignons, piment Chipotle x2          |      |
| <b>Empanadas</b> 🥟🥟  | 28 € |
| Mijoté de bœuf, sauce Mojo verte x2                                |      |

## Ceviches

|   |      |
|---|------|
| <b>Ceviche Clásico</b> 🍷  | 26 € |
| Pagre mariné au "leche de tigre", patate douce, maïs Choclo et piment Limo                    |      |
| <b>Ceviche Nikkeï</b> 🍷🍷🍷   | 28 € |
| Thon rouge, fruits de la passion, cébette thaï, marinade Nuoc-Mâm, sauce soja, sauce huîtres  |      |
| <b>Ceviche Mexican</b> 🍷🍷   | 29 € |
| Saint-Jacques marinées au citron vert et piment Jalapeño, dés d'avocat, grenade et grenadille |      |
| <b>Trio de Ceviches</b> 🍷🍷🍷   | 58 € |
| Ceviches Clásico, Nikkeï et Mexican   |      |

## Tiraditos

**Lomo y Erizo de mar** 25 €

Tataki de Bœuf façon Nikkeï condimenté à l'oursin

**Tiradito** 🌿🌿 26 €

Sériole, raisins de mer, sauce piment Rocoto, aubergine miso, coulis baies d'Açaï

## Vegetal

**Pizza** 🌿 22 €

Avocat, cumin, tomates, maïs, mozzarella, olives Botija

**Maíz** 🌿🌿 22 €

Crémeux polenta et maïs noir, pop corn, maïs Choclo grillé

**Salade d'hiver** 🌿🌿 14 €

Olives Botija, maïs, vinaigrette pimentée

**Betarraga** 🌿 24 €

Fleur de betterave rouge, gel citron à l'açaï, purée de betterave au café de Cajamarca et olives Botija

**Ceviche** 🌿🌿 26 €

Carotte, maïs Choclo, Shimeji, Patate douce, coqueret du Pérou

**Tacos** 🌿🌿 24 €

Coeur de palmier, avocat, wasabi, ponzu, nori, oignon rouge x3

## Entradas

### Tacos 🌮

Thon, avocat, wasabi, ponzu, nori, oignon rouge x3

26 €

### Sopa de Cangrejo 🍲

Bouillon de crabe au piment limo, émietté de tourteau et physalis, rouille à la tagette

34 €

### Pato 🌮

Gyozas farcies d'effiloché de canard, kumquats, bouillon au piment Chipotle

32 €

## Wok y Caceroles

### Sanguche de cordero 🌮

Agneau confit aux épices, tortilla, condiment piment Panca, ail et oignon rouge

34 €

### Lomo Saltado 🍲

Sauté de boeuf pimenté, tomates, oignons rôtis et pommes paille

38 €

### Pulpo 🌮

Poulpe rôti laqué à la mélasse de grenade, purée de patate douce pimentée, grenade, bourrache

36 €

### Arroz con mariscos 🌮

Riz Bomba cuit au four dans un bouillon de crustacés épicés, fruits de mer

39 €

## Parilladas

Pour 2 personnes minimum

|  |                   |
|--|-------------------|
| <b>Pollo a la Brasa</b>  | 24 € par personne |
| Coquelet grillé au Jospet et laqué à la cacahuète                        |                   |
| <b>Costillas de Cerdo 🍖</b>  | 23 € par personne |
| Ribs « BBQ » caramélisés façon Nikkeï                                    |                   |
| <b>Langosta 🦞</b>  | 75 € par personne |
| Homard grillé à la flamme, bisque au rhum péruvien, piment Rocoto        |                   |
| <b>Lomo de Costillar 🍖</b>   | 90 € par personne |
| Côte de bœuf Simmental, piment Padron, sauce Choron et sauce Chimichurri |                   |

*Les Parilladas sont accompagnées de arroz con choclo, salade et quinoa*

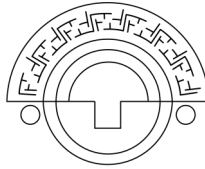
## Acompañantes

|  |      |
|--|------|
| <b>Patatas Bravas</b> - Frites de pommes de terre et tubercules, aïoli et sauce aux piments rôtis 🌿🍖 | 20 € |
| <b>Arroz con Choclo</b> - Riz à l'ail et au maïs Choclo 🌿  | 14 € |
| <b>Quinoa</b> - 3 couleurs et 2 textures 🌿   | 14 € |

## Postres

|   |                   |
|---|-------------------|
| <b>Postre estilo pisco</b>  | 24 €              |
| Ecume de citron vert-menthe-coriandre, pisco, sorbet citron-pomme verte, concombre croquant |                   |
| <b>Suspiro limeño</b>   | 26 €              |
| Physalis, mangue, nuage de lait, meringue à la cannelle et quinoa croustillant              |                   |
| <b>Pina asada con Chile</b>   | 26 €              |
| Ananas rôti au piment, crème glacée poivron vert, panna-cotta épicée                        |                   |
| <b>Chocolat, vanilla veteado con mani</b>   | 26 €              |
| Mousse chocolat, glace vanille marbrée de cacahuètes caramélisées                           |                   |
| <b>Churros Altiplano</b> <i>minimum 2 personnes</i>   | 18 € par personne |
| Churros à partager aux sauces piment, chocolat et yahourt-coriandre                         |                   |





## L' ALTIPLANO

*The Altiplano restaurant takes you on an exciting journey into one of the richest and most dynamic cultures of the world : Peru*

*Our dishes, inspired by Andean and Amazonian recipes from ancient Peru, are infused with modern culinary ideas from European, African, Chinese and Japanese cultures.*


*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 

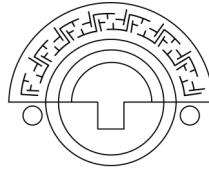
Vegetarian dishes 

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.

Origin of beef, pork, sheep and poultry meat: raised and slaughtered: France et UE

Net prices, Tax and Service included



**L' ALTIPLANO  
BAR**

**COCKTAILS BOTTLES**

|  |       |
|--|-------|
| <b>L'Ausangate</b> - Pisco, lemon and lime, ginger beer sirop, soda water 85cl                     | 120 € |
| <b>El Toro</b> - Pisco, cranberry jus, raspberry jus, lemon and lime 85cl                          | 120€  |
| <b>Cuzco</b> - Pisco, Falermum liquor, pineapple cinnamon shrubb , pineapple jus, ginger ale 110cl | 120€  |
| <b>Solstice</b> - Cordial verveine and Timut pepper, apple jus, soda water 110cl                   | 80€   |



## MENU ALTIPLANO

*175€ per person for a minimum of 2 guests*

---

**Crocantes con Guacamole** - Spiced avocado purée, crackers 🌿🍴

শাক্তিয়া চ শাক্তিয়া চ

**Ceviche Clásico** - Marinated sea bream with "leche de tigre", sweet potatoes, Choclo corn and Limo chili 🍴

**Bao de Cerdo** - Steamed bread, caramelized pork belly, Nikkei style 🍴

**Tiradito pescado** - Amberjack, sea grape, Rocoto chili, miso eggplant, Acai berries sauce 🍴🍴

**Maíz** - Creamy polenta with black corn, pop corn and grilled Choclo corn 🌿🍴

**Tacos** - Tuna, avocado, wasabi, ponzu, nori, red onion 🍴

শাক্তিয়া চ শাক্তিয়া চ

**Pollo a la Brasa** - Grilled chicken "Josper" style, lacquered with peanuts

**Pulpo** - Roasted octopus, lacquered with pomegranate molasses, spicy mashed sweet potatoes, pomegranate, borage 🍴

**Acompañantes** - Arroz con choclo, salad, quinoa

শাক্তিয়া চ শাক্তিয়া চ

**Postre estilo pisco** - Lime-coriander-mint mouss, lemon-green apple sorbet, pisco, crunchy cucumber

**Suspiro limeño** - Physalis, mango, milk cloud, cinnamon meringue and crispy quinoa

**Chocolate, vanilla veteado con mani** - Chocolate mousse, vanilla ice cream marbled with caramelized peanuts

## Aperitivos

|  |      |
|--|------|
| <b>Bao de Langosta</b> 🍤🍤                                    | 50 € |
| Steamed bread, lacquered lobster, caviar and Rocoto chili x2 |      |
| <b>Bao de Cerdo</b> 🍖  | 22 € |
| Steamed bread, caramelized pork belly, Nikkeï style x2       |      |
| <b>Bao de Champiñones</b> 🍄🍄                                 | 22 € |
| Steamed bread, pulled mushrooms, Chipotle chili x2           |      |
| <b>Empanadas</b> 🥟🥟  | 28 € |
| Stewed beef, green Mojo sauce x2                             |      |

## Ceviches

|   |      |
|---|------|
| <b>Ceviche Clásico</b> 🐟  | 26 € |
| Marinated sea bream with "leche de tigre", sweet potatoes, Choclo corn and Limo chili         |      |
| <b>Ceviche Nikkeï</b> 🍣🍣🍣   | 28 € |
| Red tuna, passion fruit, thai cebette, Nuoc-Mâm marinade, soya sauce, oyster sauce            |      |
| <b>Ceviche Mexican</b> 🍣🍣   | 29 € |
| Marinated sea scallops with lime and Jalapeño chili, avocado dice, pomegranate and granadilla |      |
| <b>Trio de Ceviches</b> 🍣🍣🍣   | 58 € |
| Clásico, Nikkeï and Mexican Ceviches  |      |

## Tiraditos

|   |      |
|---|------|
| <b>Lomo y Erizo de mar</b>  | 25 € |
| Beef tataki "Nikkei" style with sea urchin                                  |      |
| <b>Tiradito</b> 🌿🌿  | 26 € |
| Amberjack, sea grape, Rocoto chili sauce, miso eggplant, Acai berries sauce |      |

## Vegetal

|   |      |
|---|------|
| <b>Pizza</b> 🌿  | 22 € |
| Avocado, cumin, tomatoes, corn, mozzarella, Botija olives                                   |      |
| <b>Maíz</b> 🌿🌿  | 22 € |
| Creamy polenta with black corn, pop corn and grilled Choclo corn                            |      |
| <b>Winter Salad</b> 🌿🌿  | 14 € |
| Botija olives, corn, spicy vinaigrette  |      |
| <b>Betarraga</b> 🌿  | 24 € |
| Red beetroot flower, açai and lemon gel, beetroot mash with Cajamarca coffee, Botija olives |      |
| <b>Ceviche</b> 🌿🌿   | 26 € |
| Carrot, Choclo corn, Shimeji mushroom, sweet potato, Peruvian cockerel                      |      |
| <b>Tacos</b> 🌿🌿   | 24 € |
| Heart of palm, avocado, wasabi, ponzu, nori, red onion x3                                   |      |

## Entradas

### Tacos 🌮

Tuna, avocado, wasabi, ponzu, nori, red onion x3

26 €

### Sopa de Cangrejo 🦀🦀

Crab soup with limo chili, crumbled spider crab and physalis, rouille sauce with Tagetes flowers

34 €

### Pato 🌮

Gyozas of shredded duck, kumquats, duck broth with Chipotle chili

32 €

## Wok y Caceroles

### Sanguche de cordero 🌮

Candied Lamb with spices, tortilla, Panca chili condiment, garlic and red onion

34 €

### Lomo Saltado 🌮🌮

Sauteed spicy beef, tomatoes, roasted onion and "Paille" style potatoes

38 €

### Pulpo 🌮

Roasted octopus, lacquered with pomegranate molasses, spicy mashed sweet potatoes, pomegranate, borage

36 €

### Arroz con mariscos 🌮

Bomba rice cooked in the oven with a spicy crustaceans bouillon and seafood

39 €

## Parilladas

For 2 people minimum

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>Pollo a la Brasa</b>  | 24 € per person |
| Grilled chicken "Josper" style, lacquered with peanuts                     |                 |
| <b>Costillas de Cerdo 🍖</b>  | 23 € per person |
| Ribs « BBQ » caramelized "Nikkei" style                                    |                 |
| <b>Langosta 🍤</b>  | 75 € per person |
| Grilled lobster, bisque sauce with peruvian rum and Rocoto chili           |                 |
| <b>Lomo de Costillar 🍖</b>   | 90 € per person |
| Simmental beef prime rib, Padron chili, Choron sauce and Chimichurri sauce |                 |

*Arroz con choclo, salad and quinoa come with all the Parilladas*

## Acompañantes

|   |      |
|---|------|
| <b>Patatas Bravas</b> - Fried sweet potatoes, tuber, aioli and roasted chili sauce 🍷🍖 | 20 € |
| <b>Arroz con Choclo</b> - Steamed rice with garlic and Choclo corn 🍷                  | 14 € |
| <b>Quinoa</b> - 3 colors and 2 textures 🍷   | 14 € |

## Postres

### **Postre estilo pisco**

24 €

Lime-coriander-mint mouss, pisco, lemon-green apple sorbet, crunchy cucumber

### **Suspiro limeño**

26 €

Physalis, mango, milk cloud, cinnamon meringue and crispy quinoa

### **Pina asada con Chile**

26 €

Roasted pineapple with chili, green pepper ice cream, spicy panna cotta

### **Chocolate, vanilla veteado con mani**

26 €

Chocolate mousse, vanilla ice cream marbled with caramelized peanuts

### **Churros Altiplano** *minimum of 2 people*

18 € per person

Churros to share with chocolate, chili and yogurt-coriander sauces