

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 andine et amazonienne assaisonnées d'apports européens, africains, chinois et japonais.

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

Intensité des plats

Léger

Moyen

Fort

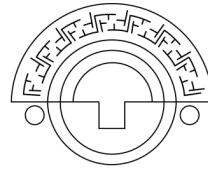
Plats végétariens

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 : nées, élevées, abattues : France

Origine des viandes porcines, ovines et de volaille : élevées et abattues : France



L'ALTIPLANO BAR

COCKTAILS FLACONS

L'Ausangate - Pisco, duo de citron, sirop de ginger beer, soda water 85cl 120 €

El Toro - Pisco à l'ail, jus de tomate, K2 Shire sauce, Chipotle fumée, duo de citron 85cl 120 €

Cuzco - Pisco, liqueur Falermum, shrubb ananas et cannelle, jus d'ananas, ginger ale 110cl 120 €

Solstice - Cordial verveine 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 

ମା ଲାଭରୀ ର ମା ଲାଭରୀ ର

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 Nikkeï 

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

Espàrrago - Asperges en velouté et rôties, têtes d'asperges condiments à l'olive Botija, piments Amarillo et Rocoto 

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

ମା ଲାଭରୀ ର ମା ଲାଭରୀ ର

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

ମା ଲାଭରୀ ର ମା ଲାଭରୀ ର

Postre estilo pisco - Mousse de citron vert-menthe-coriandre, pisco, sorbet citron-pomme verte

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

Chocolate y maíz - Feuille croustillante de chocolat, crème glacée maïs, eau de cacao-fruit de la passion

Aperitivos

Bao de Langosta

50 €

Pain vapeur, médaillon de homard laqué, caviar et piment Rocoto x2

Bao de Cerdo

22 €

Pain vapeur, poitrine de cochon caramélisée façon Nikkeï x2

Empanadas

28 €

Mijoté de bœuf, sauce Mojo verte x2

Espàrrago

26 €

Asperges en velouté et rôties, têtes d'asperges condiments à l'olive Botija, piments Amarillo et Rocoto

Ceviches

Ceviche Clásico

26 €

Pagre mariné au "leche de tigre", patate douce, maïs Choclo et piment Limo

Ceviche Nikkeï

28 €

Thon rouge, fruits de la passion, cébette thaï, marinade Nuoc-Mâm, sauce soja, sauce huîtres

Ceviche Mexican

29 €

Saint-Jacques marinées au citron vert et piment Jalapeño, dés d'avocat, grenade et grenade

Trio de Ceviches

58 €

Ceviches Clásico, Nikkeï et Mexican

Tiraditos

Lomo y Erizo de mar	25 €
Tataki de Bœuf façon Nikkeï condimenté à l'oursin	
Tiradito 	26 €
Sérieole, raisins de mer, sauce piment Rocoto, aubergine miso, coulis baies d'Açaï	

Entradas

Torrejas de acelga con patitas 	24 €
Pied de cochon croustillant, galette de blettes aux piments Mojero et Charapita	
Tacos 	26 €
Thon, avocat, wasabi, ponzu, nori, oignon rouge x3	
Sopa de Cangrejo 	34 €
Bouillon de crabe au piment limo, émietté de tourteau et physalis, rouille à la tagette	
Pato 	32 €
Ravioles arc-en-ciel farcies d'effiloché de canard, kumquats, bouillon au piment Chipotle	

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

Wok y Cacerolas

Sanguche de cordero

32 €

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

Lomo Saltado

38 €

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

Pulpo

36 €

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

Arroz con mariscos

39 €

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

Parilladas

Pour 2 personnes minimum

Pollo a la Brasa

24 € par personne

Coquelet grillé au Josper et laqué à la cacahuète

Costillas de Cerdo

23 € par personne

Ribs « BBQ » caramelisés façon Nikkeï

Langosta

75 € par personne

Homard grillé à la flamme, bisque au rhum péruvien, piment Rocoto

Lomo de Costillar con Rocoto

90 € par personne

Côte de bœuf Charolaise, piment Padron, sauce Choron et sauce Chimichurri

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

Acompañantes

Patatas Bravas - Frites de pommes de terre et tubercules, aioli et sauce aux piments rôtis  20 €

Arroz con Choclo - Riz à l'ail et au maïs Choclo  14 €

Quinoa - 3 couleurs et 2 textures 14 €

Postres

Postre estilo pisco

24 €

Mousse de citron vert-menthe-coriandre, pisco, sorbet citron-pomme verte, concombres croquants

Suspiro limeño

26 €

Physalis, mangue, nuage de lait, meringue à la cannelle et quinoa croustillant

Helado de plátano

26 €

Glace de banane caramélisée, pitaya et coulis de poivron vert

Chocolate y maíz

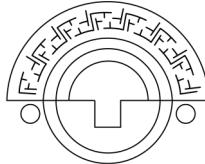
26 €

Feuille croustillante de chocolat, crème glacée maïs, eau de cacao-fruit de la passion

Churros Altiplano minimum 2 personnes

18 € par personne

Churros à partager aux sauces piment, chocolat et yaourt-coriandre



L' ALTIPLANO

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

*Our dishes, taken from Andonian and Amazonian recipes of ancient Peru, are mixed with a variety of modern
culinary ideas from the cultures of Europe, Africa, China and Japan.*

*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

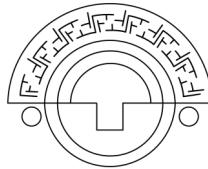
We will be happy to assist you in your selection if you suffer from any allergies or food intolerance.

Information regarding allergens are available on request.

Origin of beef meat : born, raised, slaughtered: France

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

Net prices, Tax and Service included



L'ALTIPLANO BAR

COCKTAILS BOTTLES

L'Ausangate - Pisco, lemon and lime, ginger beer sirop, soda water 85cl 120 €

El Toro - Pisco garlic, tomato jus, K2 Shire sauce, smoked Chipotle, lemon and lime 85cl 120€

Cuzco - Pisco, Falermum liquor, pineapple cinnamon shrubb , pineapple jus, ginger ale 110cl 120€

Solstice - Cordial verveine and lime, apple jus, soda water 110cl 80€



MENU ALTIPLANO

175€ per person for a minimum of 2 guests

Crocantes con Guacamole - Spiced avocado purée, crackers 

ন দান্তে ন ন দান্তে ন

Ceviche Clásico - Marinated sea bream with "leche de tigre" and Limo chili 

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

Tiradito pescado - Amberjack, sea grape, Rocoto chili, miso eggplant, Acaí berries sauce 

Espàrrago - Asparagus velouté and roasted, asparagus head with Botija olives, Amarillo and Rocoto chilis 

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

ন দান্তে ন ন দান্তে ন

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

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

Acompañantes - Arroz con choclo, salad, quinoa

ন দান্তে ন ন দান্তে ন

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

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

Chocolate y maíz - Delicate crispy chocolate, corn ice cream, cacao-passion fruit water

Aperitivos

Bao de Langosta	50 €
Steamed bread, lobster, caviar and Rocoto chili x2	
Bao de Cerdo 	22 €
Steamed bread, caramelized pork belly, Nikkei style x2	
Empanadas 	28 €
Stewed beef, green Mojo sauce x2	
Esparrago 	26 €
Asparagus velouté and roasted, asparagus head with Botija olives, Amarillo and Rocoto chilis	

Ceviches

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

Tiraditos

Lomo y Erizo de mar	25 €
Beef tataki "Nikkei" style with sea ursin	
Tiradito 	26 €
Amberjack, sea grape, Rocoto chili, miso eggplant, Acaï berries sauce	

Entradas

Torrejas de acelga con patitas 	24 €
Crispy pork, chard pancake with Mojero and Charapita chili	
Tacos 	26 €
Tuna, avocado, wasabi, ponzu, nori, red onion x3	
Sopa de Cangrejo 	34 €
Crab soup with limo chili, crumbled spider crab and physalis, rouille sauce with Tagetes flowers	
Pato 	32 €
Rainbow raviole of shredded duck, kumquats, duck broth with Chipotle chili	

Vegetal

Pizza		22 €
Avocado, cumin, tomatoes, corn, mozzarella, Botija olives		
Maíz		22 €
Creamy polenta with black corn, pop corn and grilled Choclo corn		
Winter Salad		14 €
Botija olives, corn, spicy vinaigrette		
Betarraga		24 €
Red beetroot flower, açai and lemon gel, beetroot mash with Cajamarca coffee, Botija olives		

Wok y Cacerolas

Sanguche de cordero		32 €
Candied Lamb with spices, tortilla, Panca chili condiment, garlic and red onion		
Lomo Saltado		38 €
Sautéed spicy beef, tomatoes, roasted onion and "Paille" style potatoes		
Pulpo		36 €
Roasted octopus, lacquered with pomegranate molasses, spicy mashed sweet potatoes, pomegranate, borage		
Arroz con mariscos		39 €
Bomba rice cooked in the oven with a spicy crustaceans bouillon and seafood		

Parilladas

For 2 people minimum

Pollo a la Brasa

24 € per person

Grilled chicken "Josper" style, lacquered with peanuts

Costillas de Cerdo

23 € per person

Ribs « BBQ » caramelized "Nikkei" style

Langosta

75 € per person

Grilled lobster, bisque sauce with peruvian rum and Rocoto chili

Lomo de Costillar con Rocoto

90 € per person

Charolais beef prime rib, Padron chili, Choron sauce and Chimichurri sauce

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

Acompañantes

Patatas Bravas - Fried sweet potatoes, tuber, aïoli and roasted chili sauce  20 €

Arroz con Choclo - Steamed rice with garlic and Choclo corn  14 €

Quinoa - 3 colors and 2 textures 14 €

Postres

Postre estilo pisco

24 €

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

Suspiro limeño

26 €

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

Helado de plátano

26 €

Caramelized banana ice cream, pitaya and green pepper coulis

Chocolate y maíz

26 €

Delicate crispy chocolate, corn ice cream, cacao-passion fruit water

Churros Altiplano minimum of 2 guests

18 € per person

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