

## 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 fruit d'une histoire originelle andine et amazonienne assaisonnée d'influences européennes, africaines, chinoises et japonaises, 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 

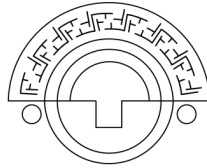
Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande.

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

Prix nets, Taxes et Service Compris



**L' ALTIPLANO  
BAR**

**COCKTAILS FLACONS**

<b>Alpamayo</b> - Pisco sour clair 80cl	120€
<b>Cuzco</b> - Pisco, Vermouth rouge maison, Campari 80cl	120€
<b>El Toro</b> - Pisco, jus de tomate, bloody mix Péruvien 80cl	120€
<b>Piscao</b> - Pisco fatwash beurre de cacao, Antica Formula, liqueur de chocolat noir, bitter prune 80cl	120€
<b>L'Ausangate</b> - Pisco, citron vert, ginger beer, bitter 110cl	120€
<b>Virgin Alpamayo</b> - Jus de citron, sirop de pisco et soda water 110cl	80€



## MENU ALTIPLANO

*158 € 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** - Sérieole aux piments Amarillo et Rocoto 🍴🍴

**Pargo** - Finger de pagre, aioli épicé 🍴

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

ᱫᱷᱟᱱᱵᱟᱫᱽ ᱫᱷᱟᱱᱵᱟᱫᱽ

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

**Poulpo** - Poulpe en escabèche, olives Botija, safran

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

ᱫᱷᱟᱱᱵᱟᱫᱽ ᱫᱷᱟᱱᱵᱟᱫᱽ

**Chocolate y maíz** - Crème glacée de maïs doux, crémeux chocolat, feuilles croustillantes

**Helado de leche, pera y pimento rojo** - Compote de poivrons rouges, poire pochée, crème glacée de lait, dulce de leche

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

## 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>Empanadas</b> 🥟🥟	26 €
Mijoté de bœuf, sauce Mojo verte x2	
<b>Pargo</b> 🐟	22 €
Finger de pagre, aioli épicé x4	

## Ceviches

<b>Ceviche Clásico</b> 🐟	24 €
Pagre mariné au "leche de tigre", patate douce, maïs Choclo et piment Limo	
<b>Ceviche Nikkeï</b> 🍤🍤🍤	26 €
Thon rouge, fruits de la passion, cébette thaï, marinade Nuoc-Mâm, sauce soja, sauce huîtres	
<b>Ceviche Mexican</b> 🍤🍤	28 €
Saint-Jacques marinées au citron vert et piment Jalapeño, dés d'avocat, grenade et grenadille	
<b>Trio de Ceviches</b> 🍤🍤🍤	55 €
Ceviches Clásico, Nikkeï et Mexican	

## Tiraditos

<b>Lomo y Erizo de mar</b>	25 €
Tataki de Bœuf façon Nikkeï condimenté à l'oursin	
<b>Tiradito 🌶️🌶️</b>	24 €
Sérieole aux 2 piments, raisins de mer, sauce piments Amarillo et Rocoto	

## Entradas

<b>Papas rellenas con Pato 🌶️</b>	24 €
Pommes de terre farcies d'effiloché de canard, piment Morita, kumquats confits x2	
<b>Tacos 🌶️</b>	30 €
Thon, avocat, wasabi, ponzu, nori, oignon rouge x3	
<b>Causa de Cangrejo</b>	34 €
Tourteau, pommes de terre au piment Amarillo, avocat, olives Botija, oeuf de caille	
<b>Pulpo 🌶️</b>	26 €
Poulpe rôti laqué à la mélasse de grenade, purée de patate douce pimentée, grenade, bourrache	

## Vegetal

<b>Pizza</b> 🌿	22 €
Avocat, cumin, tomates, maïs, olives Botija	
<b>Maíz</b> 🌿	18 €
Crèmeux polenta et maïs noir, pop corn, maïs Choclo grillé	
<b>Salade d'hiver</b> 🌿🥒	14 €
Olives Botija, maïs, vinaigrette pimentée	

## Wok y Caceroles

<b>Sanguche de cordero</b> 🍴	32 €
Agneau confit aux épices, tortilla, condiment piment Panca, ail et oignon rouge	
<b>Lomo Saltado</b> 🍴🍴	38 €
Sauté de boeuf pimenté, tomates, oignons rôtis et pommes paille	
<b>Pulpo a l'Olivo</b>	34 €
Poulpe en escabèche, patate douce violette, Shimejii, safran, pisco	
<b>Vieiras</b> 🍴	36 €
Saint-Jacques snackées, choux fleurs, sauce curry vert	

## 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> 🍷	22 € par personne
Ribs « BBQ » caramélisés façon Nikkeï	
<b>Langosta</b> 🍷	55 € par personne
Homard grillé à la flamme, bisque au rhum péruvien, piment Rocoto	
<b>Lomo de Costillar con Rocoto</b> 🍷	95 € par personne
Côte de bœuf de Galice, piment Padron, sauce Choron et sauce Chimichurri	

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

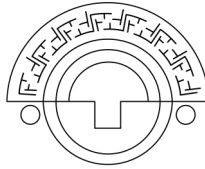
## Acompañantes

<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>Chocolate y maíz</b>	25 €
Crème glacée de maïs doux, crémeux chocolat Pérou 65%, note de café et fruit de la passion caramel aux éclats de maïs grillés	
<b>Helado de leche, pera y pimento rojo</b>	26 €
Compote de poivrons rouges caramélisés, poire pochée, crème glacée de lait, dulce de leche	
<b>Sorbete de pitahaya-piña con cilantro</b>	26 €
Sorbet pitaya jaune, velouté d'ananas-coriandre, tuile croustillante banane	
<b>Judías verdes y helado de queso</b>	20 €
Haricots verts assaisonnés, glace mozzarella, lait de coco	
<b>Tarta de maracuyá de piña asada</b>	24 €
Mirliton aux fruits de la passion, ananas rôti, crème glacée de poivron vert	
<b>Postre estilo pisco</b>	20 €
Mousse de citron vert-menthe-coriandre, pisco, sorbet citron-pomme verte, concombres croquants	





## L'ALTIPLANO


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

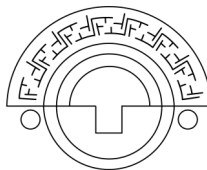
We will be happy to assist you in your selection if you suffer from any allergies or food intolerance.

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**

<b>Alpamayo</b> - Clear Pisco sour 80cl	120€
<b>Cuzco</b> - Pisco, home made red Vermouth, Campari 80cl	120€
<b>El Toro</b> - Pisco, tomatoes juice, Peruvian bloody mix 80cl	120€
<b>Piscao</b> - Pisco fatwash with cacao butter, Antica Formula, black chocolate liquor, plum bitter 80cl	120€
<b>L'Ausangate</b> - Pisco, lime, ginger beer, bitter 110cl	120€
<b>Virgin Alpamayo</b> - Lemon juice, pisco sirop and soda water 110cl	80€



## MENU ALTIPLANO

*158€ per person for a minimum of 2 guests*

---

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

ଆସାମିଆ ଚା ଆସାମିଆ ଚା

**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 with Amarillo and Rocoto chili 🍷🍷

**Pargo** - Sea bream nuggets, spicy aioli 🍷

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

ଆସାମିଆ ଚା ଆସାମିଆ ଚା

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

**Poulpo** - Escabèche octopus, Botija olives, saffron

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

ଆସାମିଆ ଚା ଆସାମିଆ ଚା

**Chocolate y maíz** - Sweet corn ice cream, Peru 65% chocolate cream with roasted corn chips

**Helado de leche, pera y pimiento rojo** - Red bellpepper compote, poached pear, milk icecream, dulce de leche

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

## Aperitivos

<b>Bao de Langosta</b>	50 €
Steamed bread, lobster, caviar and Rocoto chili x2	
<b>Bao de Cerdo</b> 🍴	22 €
Steamed bread, caramelized pork belly, Nikkeï style x2	
<b>Empanadas</b> 🍴🍴	26 €
Stewed beef, green Mojo sauce x2	
<b>Pargo</b> 🍴	22 €
Sea bream nuggets, spicy aioli x4	

## Ceviches

<b>Ceviche Clásico</b> 🍴	24 €
Marinated sea bream with "leche de tigre", sweet potatoes, Choclo corn and Limo chili	
<b>Ceviche Nikkeï</b> 🍴🍴🍴	26 €
Red tuna, passion fruit, thai cebette, Nuoc-Mâm marinade, soya sauce, oyster sauce	
<b>Ceviche Mexican</b> 🍴🍴	28 €
Marinated sea scallops with lime and Jalapeño chili, avocado dice, pomegranate and granadilla	
<b>Trio de Ceviches</b> 🍴🍴🍴	55 €
Clásico, Nikkeï and Mexican Ceviches	

## Tiraditos

**Lomo y Erizo de mar** 25 €

Beef tataki "Nikkei" style with sea urchin

**Tiradito** 🌶️🌶️ 24 €

Amberjack with two chilis, sea-side grape, Amarillo and Rocoto chilis sauces

## Entradas

**Papas rellenas con Pato** 🌶️ 24 €

Stuffed potatoes with frayed duck, Morita chili, candied kumquats x2

**Tacos** 🌶️ 30 €

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

**Causa de Cangrejo** 34 €

Crab, potatoes with Amarillo chili, avocado, Botija olives, quail egg

**Pulpo** 🌶️ 26 €

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

## Vegetal

<b>Pizza</b> 🌿	22 €
Avocado, cumin, tomatoes, corn, Botija olives	
<b>Maíz</b> 🌿	18 €
Creamy polenta with black corn, pop corn and grilled Choclo corn	
<b>Winter Salad</b> 🌿🥄	14 €
Botija olives, corn, spicy vinaigrette	

## Wok y Caceroles

<b>Sanguche de cordero</b> 🥄	32 €
Candied Lamb with spices, tortilla, Panca chili condiment, garlic and red onion	
<b>Lomo Saltado</b> 🥄🥄	38 €
Sauteed spicy beef, tomatoes, roasted onion and “Paille” style potatoes	
<b>Pulpo a l’Olivo</b>	34 €
Escabèche octopus, purple sweet potatoes, Shimejii, saffron and pisco	
<b>Vieiras</b> 🥄	36 €
Grilled sea scallops, cauliflowers, green curry sauce	

## 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>	22 € per person
Ribs « BBQ » caramelized "Nikkei" style	
<b>Langosta 🍷</b>	55 € per person
Grilled lobster, bisque sauce with peruvian rum and Rocoto chili	
<b>Lomo de Costillar con Rocoto 🍷</b>	95 € per person
Galice 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

<b>Chocolate y maíz</b>	25 €
Sweet corn ice cream, Peru 65% chocolate cream, note of coffee and caramel passion fruit with roasted corn chips	
<b>Helado de leche, pera y pimiento rojo</b>	26 €
Caramelized red bellpepper compote, poached pear, milk icecream, dulce de leche	
<b>Sorbete de pitahaya-piña con cilantro</b>	26 €
Yellow pitaya sorbet, pineapple-coriander velouté, banana crispy tuile	
<b>Judías verdes y helado de queso</b>	20 €
Seasoned green beans, mozzarella icecream, coconut milk	
<b>Tarta de maracuyá de piña asada</b>	24 €
Passion fruit pie, roasted pineapple, green bellpepper icecream	
<b>Postre estilo pisco</b>	20 €
Lime-coriander-mint mouss, pisco, lemon-green apple sorbet, crunchy cucumber	