

# MENU Ceviche

## Entrées

TIRADITO DE TUNA 23 / 34

THON "YELLOW FIN TUNA", POMME GRANI SMITH, SAUCE À LA CORIANDRE, POMME DE TERRE DOUCE, CANCHA

CEVICHE DE VIERAS 23 / 36

PÉTONCLES, LECHE DE TIGRE DE AJI JAUNE, PATATE DOUCE, CANCHA, MAÏS , OIGNONS ROUGES, TOMATES CONFITS

CEVICHE MIXTO 24 / 36

POISSONS ET FRUITS DE MER, JUS DE LIME, PATATE DOUCE, CANCHA, MAÏS , OIGNONS ROUGES

CEVICHE DE CAMARONES 22 / 36

CREVETTES, JUS DE TOMATES, LIME, ROCOTO ET TOMATES CONFITES

PAPA A LA HUANCAINA 14

POMME DE TERRE YUKON GOLD, OLIVES NOIRES, SAUCE HUANCAINA

CEVICHE DE FLÉTAN DU QUÉBEC 24 / 36

FLÉTAN, JUS DE LIME ET POISSON, AVOCAT OIGNON ROUGE

TIRADITO DE SALMON 22 / 32

AJI AMARILLO, LECHE DE TIGRE, PATATE DOUCE

CEVICHE DE QUINOA 20 / 30

QUINOA, LECHE DE TIGRE, AVOCAT

CAUSA DE PULPO 23 / 36

PIEVRE À L'ESPAGNOLE BRAISÉE, HUILE PAPRIKA FUMÉ

EMPANADA 24

CHAUSSON FARCÉ DE FOIE GRAS, CHUTNEY DE POMME, PORC BRAISÉ, MAÏS VIOLET

LOMO SALTADO 35

FILET D'ONGLET DE BOEUF SAUTÉ, TOMATES, OIGNON ROUGE, DÉGLACÉ AU VINAIGRE DE VIN ROUGE & SOYA, SERVI SUR POMME DE TERRE FRITE

MORUE NOIRE SUR RISOTTO CRÉMEUX 42

PARMIGIANO REGGIANO, AJI AMARILLO, RATATOUILLE DE LÉGUMES

## Extra

PAIN ARTISANAL 4

BRIOCHÉ FAIT MAISON SERVI AVEC L'HUILE D'OLIVE BIO, ESPAGNOLE, EXTRA VIERGE D'ANDALOUSIE, BAENA , PREMIÈRE PRESSION À FROID

## Dessert

GÂTEAU FLAN AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE, 12

GUIMAUVE FLAMBÉE

JEUDI AU SAMEDI SOIR: MENU SIGNATURE

MERCREDI PROMO: ENTRÉE & PLAT

44\$

*Chef Mario Navar-*