



Auberge
DU PLAT
La Peña

Restaurant Associatif Péruvien

Aperitifs,

L'incroyable incroyable **Pisco Sour**, cocktail péruvien traditionnel Pisco (eau-de-vie de raisin fabriquée à partir de la distillation de moûts frais), angostura (alcool à base d'épices exotiques et des fruits), citron vert, sirop fruit de la passion, très léger blanc d'œuf battu en neige (12€)

Le Romélinda, coupe de crémant bio de Die, sur un lit de griottes, crème de cerise et de kirsh, (9,5€)

Tequila Sunrise traditionnelle Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine. (9,5 €)

Digestif:

7 raices: liqueur exotique de l'Amazonie péruvienne (à base de 7 racines ancestrales, utilisées depuis des générations par les ethnies locales pour leurs vertues médicinales) (11,00 €)

Menu 34,50€

Entrée - Plat - Dessert

Menu 25,50€

Entrée - Plat ou Plat - Dessert.

Menu enfant 15,50€

Frites - Salades - Fricassée de poulet ou omelette, 1 boule de glace (au choix), un sirop au choix

Entrées

Empanadas (3 pièces)

Chaussons cuits au four fourrés à la viande de boeuf, carottes, céleri, poivron, olives du Pérou, ail, oignon frais, cumin et noix

Céviche traditionnel péruvien

Espadon frais, maïs cancha*, manioc, poivron, chips maison de bananes plantain et de patates douces, ail frais, poivre, coriandre fraîche.

Patacones de Percy à la chacalaca végétarien

Banane plantain farcies aux oignons, tomates, mijoté de citron, coriandre fraîche.

Plats

Guisado de Pato

Ragoût de canard marinée avec des épices douces et chicha de jora péruviennes, accompagné du riz parfumé, purée de légumes de saison et petite salade

Adobo de chancho

plat à base de viande de porc élevé en plein air, avec des épices douces péruviennes, chicha de jora, accompagné de riz parfumé, haricots; chips de patates douces. Toute une explosion de saveur!

Dorada à la Chorillina :

Dorada royal catégorie « A » marinée à l'ail frais, citron, farcis de oignons, poivrons, coriandre fraîche accompagne de riz parfumé, pommes de terre du Pérou et petite salade du maraîcher

Desserts

Pie de manzana

Mazamorra

Coupe de glaces artisanales et chantilly (2 boules)

Coupe de fromage frais artisanal

Encore plus de choix à la carte

Entrées

Causa Limeña - 15€

purée citronnée, farcis avec de l'avocat, poulet ou thon, oignons, carottes, petit pois, mayonnaise maison.

Empanadas (3 pièces) - 14€

Chaussons cuits au four fourrés à la viande de boeuf, carottes, céleri, poivron, olives du Pérou, ail, oignon frais, cumin et noix

« Patacones » à la chalaca (végétarien) - 12€

Bananes plantain farcies aux oignons, tomates, mijoté de citron, coriandre fraîche

Leché de Tigre - 15€

Espadon frais dans le jus de citron bio, oignons, coriandre, maïs cancha*, manioc, chips maison de patates douce et bananes plantain

L'inka salade - 15€

Salade de quinoa du Pérou, avocats, carottes, oignon rouge, tomates, jus de citron, coeurs de palmier, huile d'olive et coriandre frais

Céviche traditionnel péruvien - 15€

(en plat principal: 25,50€)

Espadon frais, maïs cancha*, manioc, poivron, chips de banane plantain maison et de patates douces, ail frais, poivre, coriandre fraîche

Saumon fumé - 15€

Fumage par nos soins au bois de hêtre, crème fouettée aux herbes fraîches, coriandre finement ciselée avec son suprême de citron

Accompagnement

Assiette de frites maison - 4€

Riz parfumé - 3.50€

Salade de saison - 3.50€

Encore plus de choix à la carte

Plats

Échine de porc - 18€

Viande marinée et légèrement relevée, accompagnée de frites maisons, d'un dôme de riz parfumé et/ou salade

Tortilla Verdura - 15€

Omelette aux oeufs bio accompagnée d'une compotée de légumes (oignon, tomate, poivron, choux rouge et champignon), frites maison et salade.

Poulet de Mamalinda - 18 €

Filet de poulet servis dans une sauce chimichuri maison accompagné d'un dôme de riz parfumé, oignon, ail frais, origan et frites maison

Trucha a la chorillana - 19 €

Truite de catégorie A marinée à l'ail frais, citron, poivre, sel, accompagnée d'un dôme de riz parfumé, oignon, pommes de terre bio et salade du maraîcher

Duo Marino - 26 €

Chicharrón de poisson servi avec une poêlée de fruits de mer marinés et un ceviche d'espadon

Lomo saltado - 22 €

Émincé de boeuf snacké à la péruvienne, tomates, céleri, poivrons, sauce soja, piment doux, coriandre fraîche accompagné d'un dôme de riz parfumé et frites maison

Pescado a lo macho - 25 €

Truite cuite au four servie avec une réduction aux fruits de mer accompagnée d'un dôme de riz parfumé et manioc.

Arroz chaufa de Pollo ou carne -18 €

Riz arrangé à la péruvienne et chinoise servi avec des cubes de poulet, ou de boeuf assaisonnés d'une sauce d'huître, de soja, de miso, d'huile de sésame, poivrons, ciboulettes, champignons

Encore plus de choix à la carte

Desserts

Pie de manzana de Gianna - 10€

Gâteau de pommes fraîches et crème pâtissière, vanille, un soupçon de cannelle et glace artisanale

Gâteau de Romelinda - 10 €

Gâteau à la crème pâtissière et à l'ananas frais, vanille, un soupçon de cannelle, accompagné d'une boule de glace artisanale au caramel beurre salé de la ferme Piegay

Café Gourmand - 16,50€

Café bio équitable origine Pérou servi avec une part de gâteau à l'ananas, à la pomme, un petit fromage blanc de brebis avec crème de marron et chantilly, une boule de glace et un biscuit de la joie

Mazamorra - 10 €

Compote de maïs violet ramolli avec des épices locales, cannelle et morceaux de fruits rouges et ananas. Se consomme chaud

Cheesecake de chicha morada et fruits rouge - 12 €

Mascarpone, crème, fruit de la passion, lait concentré, biscuits

Gâteau au chocolat - 10€

Gâteau gourmand au chocolat noir et fruits secs (noix de pécan, noix ou amandes)

Glaces ou Sorbets

Toutes les glaces et sorbets que nous servons sont de fabrication artisanale part la ferme Piegay à Saint-Martin-en-Haut et sont servis avec un authentique biscuit de la joie maison

1 boule : 4€ 2 boules : 7€ 3 boules : 10€

Parfums

Café / Vanille / Chocolat / Pistache / Caramel beurre salé / Châtaigne / Menthe éclats de chocolat / Raisins secs-eau de vie / Miel-amandes
Citron / Poire / Framboise / Fraise / Cassis / Myrtille / Fruit passion

Une petite soif ?

Boissons

Cocktails péruviens

Pisco Sour - 12€

Pisco, angostura, citron vert, sirop fruit de la passion, léger blanc d'œuf battu

Apéritivo Romelia - 9.50€

Coupe de crémant brut BIO, crème et lit de griottes

Tequila Sunrise - 9.50€

Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine

Bières péruviennes

Cusqueña Golden Lager - 7.50€

Bière blonde péruvienne triple filtrage 100% houblon Saaz

Cusqueña Trigo - 7.50€

Bière légère à base de blé Andrews et orge malté

Cusqueña Quinoa - 7.50€

Bière à base de quinoa, légère et dynamique

Bulles & Champagnes

Cidre artisanal Kerné brut ou fruité

½ Bouteille - 4.90€ Bouteille - 8.90€

Crémant de Die brut bio - 19.50€

Chassenay d'Arce brut 2008 - 66.50€

Cuvée Prestige, fraîcheur minérale intense, notes d'amandes, figues et fruits

Etienne Oudart - 62 €

Cuvée Les Originelles, notes de jasmin et violette mêlés à du cassis, pêches jaunes et pommes rouges

Bières françaises

Ninkasi blonde

Bière pression, blonde et locale
Demi (25cl) - 4.20€ Pinte (50cl) - 7.50€

Sornin bio blanche - 6.50€

Bière locale blanche (33cl)

Charliendine Sornin blonde - 6.50€

Bière locale blonde (33cl)

Une petite soif ?

Boissons

Vins péruviens

Valle del Sol

Domaine Intipalka - 32€

Chardonnay vin blanc péruvien 2022, floral et boisé, notes de fleurs, poivre et cannelle. Verre - 7.50€

Intipalka Syrah 2022

ICA Valley - 32€

Vin rosé péruvien, fruité, arômes fruits noirs

Intipalka Tannat 2021

Vallee del Sol - 32€

Vin rouge péruvien, boisé et puissant, notes de fruits noirs, tabac et vanille. Verre - 7.50€

Malbec Black River 2018

Domaine Humberto Canale - 29€

Vin rouge argentin, moderne et intense notes de framboises et prunes

Malbec 2018, UCO Valley - 29.50€

Vin rouge argentin, rouge rubis, fruité, rond et soyeux. Verre - 7€

Alpatagua Carmenere 2019, Grand Verano - 32€

Vin rouge chilien, souple et structuré, notes de pommes rouges et chocolat.

Vins français

Côte de Provence 2021

Domaine Château Pas du Cerf - 26€

Vin rosé, frais et intense, notes d'épices, pêches de vignes et agrumes.

Rosé des Cévennes

Vin rosé, léger, frais et fruité, notes de fruits rouges et pivoine.

Pichet (50cl) - 9.50€ Verre - 4€

Blanc des Cévennes

Vin blanc, fruité et floral, notes d'agrumes et fruits blancs.

Pichet (50cl) - 9.50€ Verre - 4€

Vallée du Rhône, Mas Vincente

Domaine Bonetto Fabrol - 26.50€

Vin blanc bio, expressif et très fruité

Coteaux du Lyonnais 2020

Domaine Traboules - 24€

Vin blanc ou rouge, fin, vif et frais, notes fruitées élégantes.

Côte du Rhône - Les grappes d'Antan

Vin rouge bio, rond et parfumé.

Pichet (50cl) - 14.50€ Verre - 4.50€

Crozes Hemritage 2022

Domaine Laurent Combier - 42€

Vin rouge Cave de Tain, frais et fruité, notes de fruits rouges, noirs et épices.

Pichet (50cl) - 27€ Verre - 9.50€

Cornas Brise Caillou 2019

Domaine du Coulet - 59€

Vin rouge, élégant, minéral et fruité, notes d'humus et fruits noirs.

Une petite soif ?

Boissons

Alcools & liqueurs

Porto Offey rouge ou blanc
(7cl) - 4.50€

Pastis artisanal
(2cl) - 4.50€

Crème de pêche, abricot, cassis
(4cl) - 4.50€

Pisco Quebranta
(4cl) - 7€

Tequila Meca
(4cl) - 6€

Kalhua, liqueur de café
4cl) - 6.50€

Williamine, Pascal Nalin
(4cl) - 7.50€

Vodka Zubrowska, herbe de bison
(4cl) - 6.50€

Liqueur 7 racines de la forêt amazonienne
(4cl) - 8.50€

Vieux rhum péruvien "Millonario" 15ans
(4cl) - 11.50€

Boissons chaudes

Café bio, équitable du Pérou - 1.90€
Servi avec un biscuit de la joie maison

Thés, tisanes, infusions bio - 3.50€
Servi avec un biscuit de la joie maison

Chocolat noir lait bio - 3.80€
Servi avec un biscuit de la joie maison

Sans alcool

Jus de fruit artisanal - 3.80€
Pêche, pomme, abricot, tomate

Sirop à l'eau (sirop Védrenne) - 1.90€
Grenadine, fraise, menthe, framboise,
mûre, citron, pêche, orgeat,
coco, gingembre

Diabolo (sirop Védrenne) - 2.90€

Cola artisanal - 3.50€

Limonade locale - 3.50€

Jus de gingembre - 4.60€
Préparé avec de l'ananas, fruit de
la passion et du citron

Perrier - 3.50€
Tanche de citron sur demande

Thé vert glacé, bio artisanal - 5.80€

Badoit - 3.90€

Lexique

Aji = Piment : Panca, Amarillo, Rocoto,
Limo..du plus doux au plus intense.

Anticuchos = Brochettes péruviennes,
marinées avec aji panca, ail, origan et cumin.

Cancha = Maïs frit très populaire au Pérou,
de la variété chulpi.

Causa = Écrasé de pommes de terre.

Ceviche = Poisson frais cru, taillé en dés et
mariné.

Leche de tigre = Jus de citron mixé avec
fumet de poisson cru (espadon), coriandre,
oignon et ail.

Chimichurri = sauce réalisée à partir de
persil, d'origan, d'ail, de ciboulettes, de
poivrons rouge, de vinaigre et d'huile d'olive.

Chicha morada = Boisson non alcoolisée
fabriquée à base de maïs violet péruviens de
la variété kolloi native du Pérou et cultivé dans
les basses vallées des Andes.