

À
DÉGUSTER



MATCHA
PICCHU



PARA EMPEZAR

DOS CAUSA – 6 PIÈCES

25.-



DUO DE POMMES PURÉE, CHAIR DE CRABE, QUINOA SOUFFLÉ,
TOBIKO ET ÉPICES JAPONAISES

*DUO OF MASHED POTATOES, CRAB, PUFFED QUINOA,
TOBIKO ROE AND JAPANESE SPICES*

LA SALCHIPAPA

29.-



TRIO DE FRITES ET SAUCISSE CAMPAGNARDE LAQUÉE AU SOJA
TRIO OF FRENCH FRIES, SOY GLAZED COUNTRY SAUSAGE

LA VERDURA

16.-

POUSSES D'ÉPINARDS, PICKLES DE RADIS
ET VINAIGRETTE PONZU À L'HUILE DE TRUFFE
*SPINACH, RADISH PICKLES AND PONZU
VINAIGRETTE WITH TRUFFLE OIL*

LA KAIZO

16.-

PANACHÉ D'ALGUES, GRAINES DE SÉSAME ET VINAIGRETTE MISO
MIX SEAWEEDS, SESAME SEEDS AND MISO VINAIGRETTE

CHIP'S GUACA'

14.-

CHIPS DE BETTERAVE, CHIPS DE BANANE, TRIO DE CHIPS
DE POMME DE TERRE ET GUACAMOLE
*BETROOT CHIPS, BANNANA CHIPS,
TRIO OF POTATO CHIPS AND GUACAMOLE*

PLATS SIGNATURES DU CHEF *SIGNATURE DISHES OF THE CHEF*



VÉGÉTARIEN / VEGETARIEN



SANS GLUTEN / FREE GLUTEN



SANS LACTOSE

Le personnel de restauration se tient à disposition pour toutes les informations relatives aux allergènes.

The catering staff is available for any information regarding allergens.

Provenance des viandes : Bœuf, Veau : Suisse / Volaille : France

Meat origin: Beef, Veal : Swiss / Poultry: France



CEVICHE

EL TRADITIONAL

36.-

DORADE, LECHE DE TIGRE, POMME DE TERRE DOUCE,
MAÏS SOUFFLÉ, OIGNON ROUGE, PIMENT JAUNE ET CORIANDRE
SEABREAM, LECHE DE TIGRE, SWEAT POTATO,
KETTLE CORN, YELLOW CHILI AND CORIANDER

EL EXOTICO

38.-

SAUMON, LECHE DE TIGRE DE COCO,
FRUIT DE LA PASSION ET BILLE DE MARACUJA
SALMON, COCONUT LECHE DE TIGRE, PASSION FRUIT

TIRADITOS

LA LUBINA A LA HUANCAINA

40.-

BAR, SAUCE HUANCAINA RELEVÉE, GINGEMBRE ET CORIANDRE
SEABASS, SPICY HUANCAINA, GINGER AND CORIANDER

PULPO AL OLIVO

42.-

POULPE, MARINADE DE CITRON, PURÉE D'OLIVE NOIRE, AVOCAT,
EDAMAME, PERLES DE BALSAMIQUE ET FLEUR DE SEL DES INCAS
OCTOPUS, LEMON MARINADE, BLACK OLIVE PUREE, AVOCADO,
EDAMAME, BALSAMIC PEARLS AND INCA FLEUR DE SEL

ROLL

MAGURO ROLL - 4 PIÈCES

19.-

THON, MAYONNAISE PIQUANTE, SURIMI, AVOCAT, TEMPURA DE CREVETTE
SCALLOPS, RICE, SHISO, GINGER SURPRISE, CORIANDER AND WAKAME



HOTATE KAMU - 4 PIÈCES

21.-

SAINT-JACQUES, RIZ, SHISO, GINGER SURPRISE, CORIANDRE ET WAKAME
SCALLOPS, RICE, SHISO, GINGER SURPRISE, CORIANDER AND WAKAME

VEGGIE ROLL - 4 PIÈCES

15.-

CAROTTE, CONCOMBRE, SHISO, AVOCAT ET MANGUE
CARROT, CUCUMBER, SHISO, AVOCADO AND MANGO

TARTARE ROLL - 4 PIÈCES

21.-

TARTARE DE SAUMON, SURIMI, AVOCAT ET PHILADELPHIA
SALMON TARTARE, SURIMI, AVOCADO AND PHILADELPHIA

NIWATORI ROLL - 4 PIÈCES


17.-

POULET MARINÉ, GINGEMBRE, ALGUES, AVOCAT ET PHILADELPHIA
MARINATED CHICKEN, GINGER, SEAWEEDS, AVOCADO AND PHILADELPHIA



CALIDOS

BROCHETAS DE ATÚN – 3 PIÈCES  29.–
THON, SAUCE TERIYAKI ET TRIO DE FRITES
TUNA, TERIYAKI AND TRIO OF FRIES


BROCHETAS DE CARNE DE RES ANGUS – 3 PIÈCES  32.–
BŒUF ANGUS, CHIMICHURI, PURÉE DE MAÏS
BLACK ANGUS, CHIMICHURI, CORN PUREE


BROCHETAS DE CAMARONES – 3 PIÈCES   32.–
CREVETTES, MAYONNAISE DE CRUSTACÉS ET SALADE D'ALGUES
SHRIMPS, CRUSTACEANS MAYONNAISE AND SEAWEED SALAD




ASSADO DE TIRA 58.–
CÔTE COURTE DE BŒUF SUISSE,
PASTELERA DE CHOCLO ET PURÉE DE MAÏS
SWISS BEEF SHORT RIB, PASTELERA DE CHOCLO
AND CORN PUREE



AJI DE GALLINA 38.–
POULET, SAUCE DE PIMENT JAUNE, ŒUF MOLLET ET RIZ PARFUMÉ AU SÉSAME
CHICKEN, YELLOW PEPPER SAUCE, SOFT-BOILED EGG AND SESAME FLAVORED RICE

LOS GRANDES BAO VEGAN – 3 PIÈCES  29.–
TOFU FRIT AU SÉSAME, PURÉE D'AVOCATS, RADIS,
PICKLES DE CHOU ROUGE ET CORIANDRE
FRIED TOFU WITH SESAME, MASHED AVOCADO,
RADISH, RED CABBAGE PICKLES AND CORIANDER

LOS GRANDES BAO POULET – 3 PIÈCES  34.–
POULET EFFILOCHÉ, MAÏS, POIVRONS ET SALADE
SHREDDED CHICKEN, CORN, PEPPERS AND SALAD

LOS GRANDES BAO BŒUF – 3 PIÈCES  39.–
BŒUF EFFILOCHÉ, PICKLES DE CHOU BLANC, CONCOMBRE,
PIMENT ROUGE ET SAUCE TERIYAKI
PULLED BEEF, PICKLED WHITE CABBAGE, CUCUMBER,
RED PEPPER AND TERIYAKI SAUCE

BLACK COD   49.–
BLACK COD (180G), MISO JAUNE ET ZESTE DE CITRON NOIR
BLACK COD (180G), YELLOW MISO AND BLACK LEMON ZEST

QUINOTTO PRIMAVERA   29.–
RISOTTO DE QUINOA, POMME DE TERRE DOUCE,
EDAMAME, POIVRONS ET ASPERGES VERTES
QUINOA RISOTTO, SWEET POTATO, EDAMAME,
BELL PEPPERS AND GREEN ASPARAGUS

GARNITURE À CHOIX 12.–
KAIZO OU PURÉE DE MAÏS OU QUINOTTO
KAIZO OR MASHED CORN OR QUINOTTO

À PARTAGER

ASSORTIMENT DE BROCHETTES

55.-

TRIO DE BROCHETTES (6 PIÈCES),
PURÉE DE MAÏS ET SALADE D'ALGUES
*TRIO OF SKEWERS (6 PIECES),
CORN PUREE AND SEAWEED SALAD*



BENTO DU MP

40.-

ASSORTIMENT DE DOS CAUSA, CEVICHE, TIRADITO ET ROLLS
ASSORTMENT OF DOS CAUSA, CEVICHE, TIRADITO AND ROLLS

BAO TRÍO

35.-

ASSORTIMENT DE BAO - 3 PIÈCES
ASSORTMENT OF BAO - 3 PIECES

POSTRES

CREMA DE LECHE

CARAMEL, CRÈME DE LAIT, CHANTILLY
ET MERINGUE À LA CANNELLE

CARAMEL, MILK CREAM, WHIPPED VANILLA CREAM
AND CINNAMON MERINGUE

15.-

CHURROS

PÂTE À TARTINER MAISON, DULCE DE LECHE,
GLACE VANILLE

HOMEMADE CHOCOLATE SPREAD, DULCE DE LECHE,
VANILLA ICE CREAM

15.-

LA PINA

ANANAS GRILLÉE, PERLE DU JAPON AU LAIT DE COCO,
DÉS DE MANGUE ET GEL PIMENTO

GRILLED PINEAPPLE, COCONUT TAPIOCA,
DICED MANGO AND CHILI GEL

20.-

TRES LECHE

GÉNOISE AÉRIENNE À LA VANILLE IMBIBÉE AUX TROIS LAITS
ET CHANTILLY VANILLE

VANILLA GENOISE SOAKED IN THREE MILK AND WHIPPED CREAM

20.-

BENTO GOURMANDE



QUENELLE DE GLACE, TRES LECHE, CUBES DE FRUITS & CHURROS
ICEQUENELLE, TRES LECHE, FRUIT CUBES AND CHURROS

30.-

GLACE / ICECREAM COUPE DE GLACE

UNE BOULE / ONE SCOOP

DEUX BOULES / TWO SCOOPS

5.-

10.-



PLATS SIGNATURES DU CHEF

SIGNATURE DISHES OF THE CHEF



VÉGÉTARIEN / VEGETARIEN



SANS GLUTEN / FREE GLUTEN



SANS LACTOSE

Le personnel de restauration se tient à disposition pour toutes les informations relatives aux allergènes.

The catering staff is available for any information regarding allergens.

Provenance des viandes : Bœuf, Veau : Suisse / Volaille : France

Meat origin: Beef, Veal : Swiss / Poultry: France



