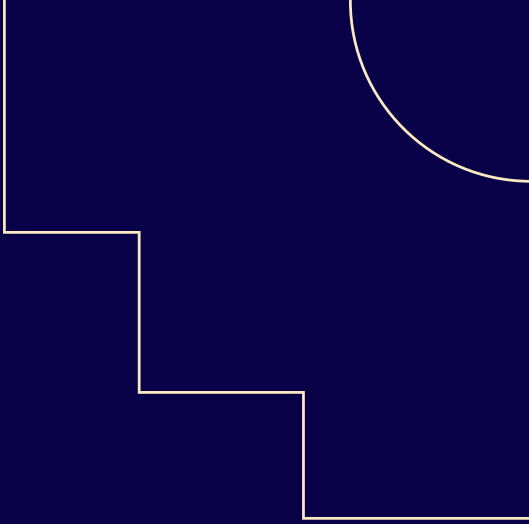
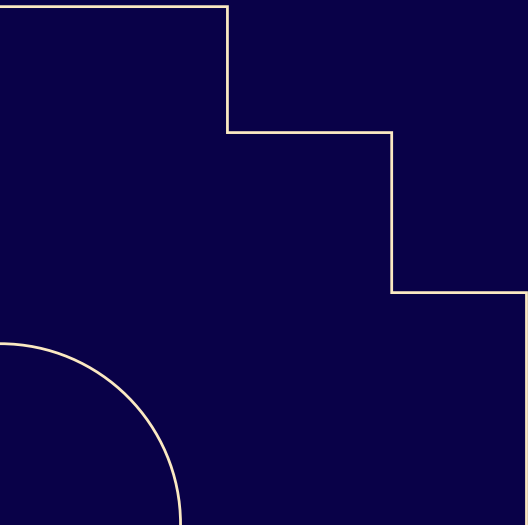




KUYADO

COCINA · PERUANA



MENU

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans inclus)	15.00 €	Menu Dégustation Mets et Vins (uniquement sur réservation)	75.00 €
Plat + Dessert		2 entrées + 2 plats + 1 dessert Chacun accompagné d'un vin ou cocktail	

À PARTAGER

Ronda Marina 🌶️🌶️	50.00 €	Mis Causitas 🌶️🌶️	25.00 €
Ceviche de poisson, tiradito laqué au aji amarillo, causa acevichada de poisson, chicharrón de poisson. Ceviche de pescado, tiradito glaseado con aji amarillo, causa acevichada de pescado, chicharrón de pescado. Fish ceviche, yellow chili glazed tiradito, fish causa acevichada, fish chicharrón.		Causas de crevette, lomo, patate douce escabèche, crabe, poulet et poulpe. Causas de langostino, lomo, camote en escabeche, cangrejo, pollo y pulpo. Causas with shrimp, beef, pickled sweet potato, crab, chicken, and octopus.	
Festival de Papa 🌶️🌶️	15.00 €	Pollo Karaage 🌶️🌶️	18.00 €
Boules de pomme de terre frites, accompagnées de sauces Huancaína, Ocopa et Chimichurri Bolitas de papa fritas, acompañadas de salsas Huancaína, Ocopa y Chimichurri. Fried potato balls served with Huancaína, Ocopa, and Chimichurri sauces.		Morceaux de poulet panés au panko, sauce maracuya (fruit de la passion) et piment rocoto. Trozos de pollo empanados en panko, con salsa de maracuyá y rocoto. Panko-breaded chicken pieces with passion fruit sauce and rocoto chili.	

ENTRÉE

Ceviche de Pescado, l'entrée 🌶️🌶️	10.00 €	Leche de Tigre Carretillero 🌶️🌶️	25.00 €
Des morceaux de maigre fraîchement pêché, oignon rouge, patate douce glacée, piment limo, maïs choclo et canchita, coriandre, le tout baigné d'un délicieux Leche de Tigre. Trozos de corvina recién pescada, cebolla roja, camote glaseado, aji limo, choclo, canchita y cilantro, todo bañado en un delicioso Leche de Tigre. Freshly caught croaker pieces, red onion, glazed sweet potato, limo chili, choclo corn, canchita, and coriander, all bathed in a delicious Leche de Tigre.		Ceviche de maigre frais, baignant dans son jus de citron vert, oignon, maïs choclo, patate douce glacée, piment, surmonté de calamars panés frits. Ceviche de corvina fresca, en su jugo de limón, cebolla, choclo, camote glaseado, aji y coronado con calamares fritos empanizados. Fresh croaker ceviche in its lime juice, onion, choclo corn, glazed sweet potato, chili, topped with fried breaded calamari.	
Trio de tiradito 🌶️🌶️	12.00 €	Pulpo al Olivo 🌶️🌶️	12.00 €
Sashimi de maigre frais et ses trois sauces : olive, leche de tigre rouge au rocoto, et leche de tigre jaune à la Huancaína. Sashimi de corvina fresca con tres salsas: aceituna, leche de tigre roja con rocoto y leche de tigre amarilla con huancaína. Fresh croaker sashimi with three sauces: olive, red leche de tigre with rocoto, and yellow leche de tigre with Huancaína.		Sashimi de poulpe frais, sauce à l'olive noire et ses biscuits maison. Sashimi de pulpo fresco, con salsa de aceituna negra y galletas caseras. Fresh octopus sashimi, black olive sauce, and homemade crackers.	
Causa de cangrejo 🌶️	10.00 €	Papa a la Huancaína 🌶️	8.00 €
Mariage parfait de la pomme de terre, citron vert, piment jaune, œuf de caille, avocat, crabe et sa mayonnaise maison. La perfecta combinación de papa, limón, aji amarillo, huevo de codorniz, aguacate, cangrejo y su mayonesa casera. A perfect blend of potato, lime, yellow chili, quail egg, avocado, crab, and homemade mayonnaise.		Pommes de terre nappées de sauce Huancaína, œuf et olive. Papas bañadas en salsa huancaína, huevo y aceituna. Potatoes topped with Huancaína sauce, egg, and olive.	

PLATS

MAR

Ceviche de Pescado 🌶️

33.00 €

Maigre frais mariné au citron vert, oignons, maïs et patates douces délicieusement caramélisées.

Corvina fresca marinada en limón, cebolla, choclo y camote deliciosamente caramelizado.

Fresh croaker marinated in lime, onions, corn, and deliciously caramelized sweet potatoes.

Arroz con Mariscos 🌶️

30.00 €

Riz moelleux aux fruits de mer, type risotto, parfumé aux épices andines et aux tomates (si de saison).

Arroz cremoso con mariscos, estilo risotto, perfumado con especias andinas y tomates (de temporada).

Creamy seafood rice, risotto-style, infused with Andean spices and seasonal tomatoes.

Ceviche Caliente 🌶️

33.00 €

Maigre frais, poulpe, moule, crevette, et calamar se mêlent avec oignons, maïs et patates douces caramélisées, sous une sauce Leche de Tigre chaude.

Corvina fresca, pulpo, mejillón, camarón y calamar se mezclan con cebolla, choclo y camote caramelizado, en una salsa caliente de Leche de Tigre.

Fresh croaker, octopus, mussels, shrimp, and squid blend with onions, corn, and caramelized sweet potatoes in a warm Leche de Tigre sauce.

Poulpe a la plancha, Arroz al Olivo

35.00 €

Poulpe cuit à la plancha et sa sauce anticuchera maison, accompagné d'un onctueux riz à l'olive.

Pulpo a la plancha con salsa anticuchera casera, acompañado de un cremoso arroz con aceitunas.

Grilled octopus with homemade anticuchera sauce, served with creamy olive rice.

TIERRA

Lomo Saltado

30.00 €

Filet de bœuf aux saveurs intenses, sauté au wok avec sa sauce soja et huile de sésame, accompagné de riz.

Filete de res con sabores intensos, salteado al wok con salsa de soya y aceite de sésamo, acompañado de arroz.

Beef filet with intense flavors, stir-fried in a wok with soy sauce and sesame oil, served with rice.

Arroz con Pato Norteño

28.00 €

Canard fondant, riz parfumé mijoté dans une sauce onctueuse à la coriandre et à la menthe.

Pato tierno, arroz aromático cocido en una salsa cremosa de cilantro y menta.

Tender duck, aromatic rice simmered in a creamy coriander and mint sauce.

Arroz con Pollo con Papa a la Huancaína

28.00 €

Poulet fondant, riz parfumé mijoté dans une sauce onctueuse, accompagné de pommes de terre nappées de sauce Huancaína.

Pollo tierno, arroz aromático cocido en una salsa cremosa, acompañado de papas con salsa huancaína.

Tender chicken, aromatic rice simmered in a creamy sauce, served with potatoes topped with Huancaína sauce.

Aji de Gallina 🌶️

28.00 €

Poulet fondant, tranches de pommes de terre, sauce Huancaína épicée et crémeuse, riz parfumé, œuf et olive noire.

Pollo tierno, rodajas de papa, salsa huancaína picante y cremosa, arroz aromático, huevo y aceituna negra.

Tender chicken, potato slices, creamy and spicy Huancaína sauce, aromatic rice, egg, and black olive.

Arroz Chaufa K Yao

28.00 €

iz sauté au wok avec légumes de saison, huile de sésame et sauce soja, surmonté d'une poitrine de porc croustillante façon chicharrón, accompagné de zarza criolla.

Arroz salteado al wok con vegetales de temporada, aceite de sésamo y salsa de soya, coronado con panceta de cerdo crujiente al estilo chicharrón, acompañado de zarza criolla.

Wok-fried rice with seasonal vegetables, sesame oil, and soy sauce, topped with crispy pork belly chicharrón-style, served with zarza criolla.

Filet de Boeuf Chimichurri peruano 🌶️

30.00 €

Filet de bœuf surmonté de sauce Chimichurri péruvienne, accompagné d'un trio de purées de pommes de terre rouges et blanches. Arriba Perú !

Filete de res con salsa chimichurri peruana, acompañado de un trío de purés de papas rojas y blancas. ¡Arriba Perú!

Beef filet topped with Peruvian Chimichurri sauce, served with a trio of red and white potato purées. Arriba Perú!

Magret de Canard et Arroz Cremoso 🥕 29.00 €

Riz crémeux à la Huancaína, noisette et œuf, surmonté d'un magret de canard à la plancha.

Arroz cremoso con salsa huancaína, avellanas y huevo, coronado con un magret de pato a la plancha.

Creamy Huancaína rice with hazelnuts and egg, topped with grilled duck breast.

Pollo a la Brasa Entier 110.00 €

Poulet fermier entier rôti aux épices péruviennes, accompagné de frites savoureuses et de salade avec vinaigrette péruvienne.

Pollo de granja entero asado con especias peruanas, acompañado de papas fritas y ensalada con aderezo peruano.

Whole free-range chicken roasted with Peruvian spices, served with tasty fries and salad with Peruvian dressing.

Pollo a la Brasa (1/4 de poulet) 28.00 €

Quart de poulet fermier rôti aux épices péruviennes, accompagné de frites savoureuses et de salade avec vinaigrette péruvienne.

Cuarto de pollo de granja asado con especias peruanas, acompañado de papas fritas y ensalada con aderezo peruano.

Quarter free-range chicken roasted with Peruvian spices, served with tasty fries and salad with Peruvian dressing.

VEGETAL

Gnocchi a la Huancaína 🥕 17.00 €

Gnocchi de pomme de terre et de patate douce avec leur sauce Huancaína, légumes de saison, accompagnés de leur steak de chou-fleur.

Ñoquis de papa y camote con salsa huancaína, vegetales de temporada, acompañados de un filete de coliflor.

Potato and sweet potato gnocchi with Huancaína sauce, seasonal vegetables, and a cauliflower steak.

Arroz Chaufa Vegetariano 16.00 €

Riz sauté au wok avec légumes de saison, sauce soja et huile de sésame, apportant à ce plat végétarien un goût de Chifa.

Arroz salteado al wok con vegetales de temporada, salsa de soya y aceite de sésamo, dando a este plato vegetariano un sabor a Chifa.

Wok-fried rice with seasonal vegetables, soy sauce, and sesame oil, giving this vegetarian dish a Chifa flavor.

Locro de Zapallo 16.00 €

Ragoût de courges et pommes de terre, maïs choclo, fèves, petits pois et féta.

Guiso de zapallo y papas, choclo, habas, arvejas y queso feta.

Pumpkin and potato stew with choclo corn, fava beans, peas, and feta cheese.

NIKKEI

Là où l'élégance japonaise embrasse l'intensité péruvienne. Un voyage gustatif mêlant la fraîcheur des ingrédients nippons aux saveurs vibrantes des Andes, pour des créations aussi audacieuses qu'unicues.

Donde la elegancia japonesa abraza la intensidad peruana. Un viaje culinario que combina la frescura de los ingredientes nipones con los sabores vibrantes de los Andes, creando platillos tan audaces como únicos.

Where Japanese elegance meets Peruvian intensity. A culinary journey blending the freshness of Japanese ingredients with the vibrant flavors of the Andes, for creations as bold as they are unique.

Pack Edo 75.00 €

4 maki de 10 pièces ou 8 makis de 5 pièces.

4 makis de 10 piezas o 8 makis de 5 piezas.

4 makis with 10 pieces or 8 makis with 5 pieces.

Sushi Nigiri Masaki 8.00 €

Nigiri de maigre frais et sa sauce secrète citronnée

Nigiri de corvina fresca con su salsa secreta de limón.

Fresh croaker nigiri with its secret lemony sauce.

Sushi Nigiri Huancayo 🌶️

8.00 €

Nigiri de maigre et sa sauce Huancaina.
Nigiri de corvina con su salsa Huancaína.
Croaker nigiri with its Huancaína sauce.

Sushi Nigiri Ika 🌶️

8.00 €

Nigiri nikkei au thon et calamars frits et sa sauce acevichada.
Nigiri nikkei con atún, calamares fritos y su salsa acevichada.
Nikkei nigiri with tuna, fried calamari, and acevichada sauce.

Maki Sushi Acevichado 🌶️

22.00 €

Maki aux crevettes sauvages panées au panko, avocat, thon, sauce acevichado (mayonnaise Nikkei maison), ciboule, togarashi. 10 pièces)
Maki de langostinos salvajes empanados en panko, aguacate, atún, salsa acevichada (mayonesa nikkei casera), cebolleta y togarashi. 10 piezas.
Maki with wild shrimp breaded in panko, avocado, tuna, acevichada sauce (homemade Nikkei mayo), scallion, and togarashi. 10 pieces.

Maki Sushi Umai 🌶️🌶️

22.00 €

Maki aux crevettes sauvages panées au panko, avocat, togarashi, crème de crabe onctueuse & épicée, parmesan gratiné, citron, ciboule, sauce anguille. 10 pièces)
Maki de langostinos salvajes empanados en panko, aguacate, togarashi, crema de cangrejo picante y gratinada con parmesano, limón, cebolleta y salsa de anguila. 10 piezas.
Maki with wild shrimp breaded in panko, avocado, togarashi, creamy spicy crab, gratinated parmesan, lemon, scallion, and eel sauce. 10 pieces.

Maki Sushi Atsui 🌶️

19.00 €

Maki garni de truite fumée, avocat, fromage à la crème onctueuse, enrobé d'une panure croustillante à l'extérieur cuite dans l'huile bouillante. 10 pièces
Maki relleno de trucha ahumada, aguacate y queso crema, envuelto en un empanizado crujiente y frito. 10 piezas.
Maki filled with smoked trout, avocado, and cream cheese, coated with a crispy crust and deep-fried. 10 pieces.

Maki Sushi Yasai

16.00 €

Délicieux Sushi Maki végétarien. Riz à sushi harmonieusement vinaigré, avec en son cœur de délicieux légumes de saison cuisiniés, le tout surplombé de notre onctueuse sauce acevichada.
Delicioso sushi maki vegetariano. Arroz armoniosamente avinagrado, con un relleno de vegetales de temporada y coronado con nuestra cremosa salsa acevichada.
Delicious vegetarian sushi maki. Vinegared rice filled with seasonal vegetables and topped with our creamy acevichada sauce.

Sushi Nigiri Shake

8.00 €

Nigiri revisité au saumon, crème fromagère flambée
Nigiri reinventado con salmón y crema de queso flameada.
Reinvented nigiri with salmon and flamed cream cheese.

Sushi Nigiri Shita 🌶️

8.00 €

Sushi à l'envers, poisson maigre au-dessous et riz frit au panko au dessus, chalaquita d'oignon et de piment rocoto surmonte le tout.
Sushi al revés, corvina debajo y arroz frito en panko encima, coronado con chalaca de cebolla y rocoto.
Reverse sushi, croaker underneath and panko-fried rice on top, crowned with onion and rocoto chalaca.

Maki Sushi Fuji San 🌶️

22.00 €

Maki garni de crevette panée , enrobé de tempura, avocat, sauce secrète fumée, sauce douce à l'anguille, origan et togarashi. 10 pièces.
Maki relleno de langostino empanado, cubierto con tempura, aguacate, salsa secreta ahumada, salsa dulce de anguila, orégano y togarashi. 10 piezas.
Maki filled with breaded shrimp, coated with tempura, avocado, smoked secret sauce, sweet eel sauce, oregano, and togarashi. 10 pieces.

Maki Sushi Parrillero 🌶️

22.00 €

Maki de filet boeuf, avocat et sa chalaquita de piment jaune et oignon. 10 pièces)
Maki de filete de res, aguacate y su chalaca de ají amarillo y cebolla. 10 piezas.
Maki with beef filet, avocado, and its yellow chili and onion chalaca. 10 pieces.

Maki Sushi Chalaco

22.00 €

Délicieuse combinaison d'un maki et d'un ceviche de maigre, coriandre, citron vert, avocat, patate douce et oignons.
Deliciosa combinación de un maki y un ceviche de corvina, con cilantro, limón, aguacate, camote y cebolla.
A delicious combination of a maki and croaker ceviche, with coriander, lime, avocado, sweet potato, and onion.

POKE NIKKEI

Quand l'Incas rencontre le Shogun cela donne des pokes Nikkei, où la fraîcheur du poisson se marie aux épices ardentes, dans une symphonie de couleurs et de textures, sur un lit de riz, quinoa ou les deux.

Quando el Inca se encuentra con el Shogun, nacen los pokes Nikkei: la frescura del pescado se une a las especias intensas, creando una sinfonía de colores y texturas sobre una base de arroz, quinua o ambos.

When the Inca meets the Shogun, Nikkei pokes are born: the freshness of the fish blends with bold spices, creating a symphony of colors and textures on a bed of rice, quinoa, or both.

Poke Nikkei Arroz	13.00 €	Poke Nikkei Quinoa	14.00 €
Poke base Riz / Rice		Poke base Quinoa	
Poke Nikkei Mixto	14.00 €		
Poke base Riz et Quinoa /both Rice and Quinoa			

STREET GOOD

Quand l'authenticité des rues du Pérou s'invite à votre table : découvrez la street food péruvienne, un festival de saveurs généreuses et réconfortantes. Du célèbre Pan con Chicharrón aux autres délices emblématiques, chaque bouchée est une immersion dans la culture et la convivialité péruviennes.

Quando la autenticidad de las calles de Perú llega a tu mesa: descubre el street food peruano, un festival de sabores generosos y reconfortantes. Desde el famoso Pan con Chicharrón hasta otros manjares emblemáticos, cada bocado es una inmersión en la cultura y la calidez peruana.

When the authenticity of Peru's streets comes to your table: discover Peruvian street food, a festival of generous and comforting flavors. From the famous Pan con Chicharrón to other iconic delights, every bite is an immersion into Peruvian culture and warmth.

Pan con Chicharrón	14.00 €	Pan Chinchano	18.00 €
Pain français maison garni de porc frit croustillant, de patate douce et d'une salsa criolla acidulée au citron vert.		Pain français maison, suprême de poulet maison au panko, Comté 18 mois d'affinage, sauce Huancaína (piment orange doux, crème fraîche, ail, oignon, avec une touche fumée), oignons caramélisés et banane frite.	
Pan francés casero relleno de cerdo frito crujiente, camote y una salsa criolla ácida con limón verde.		Pan francés casero, suprema de pollo empanizada con panko, Comté de 18 meses, salsa Huancaína (ají amarillo suave, crema fresca, ajo, cebolla con un toque ahumado), cebolla caramelizada y plátano frito.	
Homemade French bread filled with crispy fried pork, sweet potato, and a tangy lime criolla sauce.		Homemade French bread, panko-crusted chicken supreme, 18-month-aged Comté, Huancaína sauce (mild orange chili, fresh cream, garlic, onion with a smoky touch), caramelized onions, and fried banana.	
Pan Sipán	21.00 €		
Pain français maison, dos de maigre pané maison au panko, tome de Savoie fermière, sauce acevichado, salade et oignon à la chalaca.			
Pan francés casero, lomo de corvina empanizado con panko, queso tome de Savoie artesanal, salsa acevichada, lechuga y cebolla estilo chalaca.			
Homemade French bread, panko-crusted croaker fillet, artisanal tome de Savoie cheese, acevichado sauce, lettuce, and chalaca-style onion.			

SUPPLÉMENTS

Huancaina 🌶️

4.00 €

Sauce de la région péruvienne de Huancayo, à base de fromage frais, de piment jaune (ají amarillo), de lait ou de crème, d'ail et de biscuits salés, le tout mixé pour obtenir une texture crémeuse.

Salsa de la región peruana de Huancayo, hecha con queso fresco, ají amarillo, leche o crema, ajo y galletas saladas, mezclados para una textura cremosa.

Sauce from the Peruvian region of Huancayo, made with fresh cheese, yellow chili (ají amarillo), milk or cream, garlic, and salted crackers blended into a creamy texture.

Ocopa 🌶️

4.00 €

Sauce traditionnelle péruvienne originaire de la région d'Arequipa, à base de huacatay (herbe aromatique andine), piment jaune (ají amarillo), fromage frais, noix ou arachides, oignons et parfois biscuits salés ou pain pour épaissir.

Salsa tradicional peruana de la región de Arequipa, hecha con huacatay (hierba aromática andina), ají amarillo, queso fresco, nueces o maní, cebolla y, a veces, galletas saladas o pan para espesar.

Traditional Peruvian sauce from Arequipa, made with huacatay (Andean aromatic herb), yellow chili (ají amarillo), fresh cheese, nuts or peanuts, onions, and sometimes crackers or bread for thickness.

Mayonnaise maison

4.00 €

Mayonnaise fraîchement préparée pour accompagner vos plats avec une touche maison.

Mayonesa fresca casera para acompañar tus platos con un toque especial.

Freshly prepared homemade mayonnaise to enhance your dishes with a personal touch.

Portion de frites

5.00 €

Portion de frites (pomme de terre, patate douce, manioc)

Porción de papas fritas (papa, camote y yuca).

Portion of fries (potatoes, sweet potatoes, and cassava)

Portion de riz

4.00 €

Porción de arroz.

Portion of rice.

Portion de Shari

5.00 €

Porción de shari (arroz avinagrado).

Portion of shari (vinegared rice).

DESSERTS

Elena

12.00 €

Crème citron et citron confit, mousse au chocolat et biscuit chocolat se marient dans l'excellente pâtisserie Elena.

Crema de limón y limón confitado, mousse de chocolate y bizcocho de chocolate se combinan en el excelente pastel Elena.

Lemon cream and candied lemon, chocolate mousse, and chocolate biscuit come together in the exquisite Elena pastry.

Brioche perdido

12.00 €

Fusion franco-péruvienne : tranche de brioche maison, perdue dans sa crème anglaise vanille, glace gingembre maracuya et chantilly de lúcumá.

Fusión franco-peruana: rebanada de brioche casera, bañada en crema inglesa de vainilla, helado de jengibre y maracuyá, y chantilly de lúcumá.

Franco-Peruvian fusion: homemade brioche slice soaked in vanilla custard, served with ginger passion fruit ice cream and lúcumá chantilly.

Dessert traditionnel du Jour

8.00 €

Un dessert authentique préparé avec soin selon l'inspiration du jour.

Un postre auténtico preparado con esmero según la inspiración del día.

An authentic dessert lovingly prepared based on the inspiration of the day.

Cuzco

12.00 €

Mousse au chocolat noir 70% cacao, accompagnée d'une mousse de poire caramélisée sur un sablé breton, le tout surmonté d'un morceau de poire caramélisée.

Mousse de chocolate negro 70% cacao, acompañada de una mousse de pera caramelizada sobre un sablé bretón, coronada con un trozo de pera caramelizada.

Dark chocolate mousse 70% cocoa paired with caramelized pear mousse on a buttery Breton shortbread, topped with a caramelized pear slice.

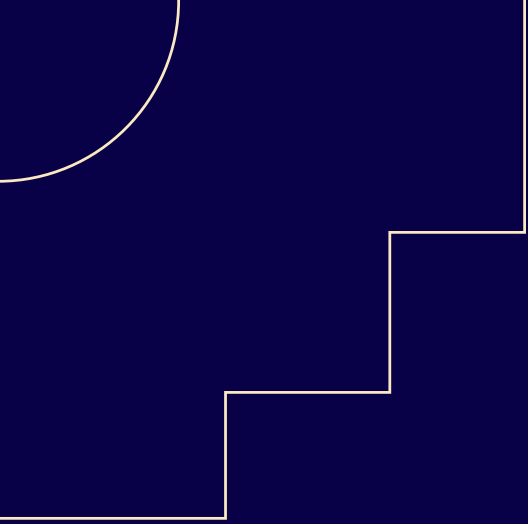
Crème Dessert Chocolat

10.00 €

Crème au chocolat 70% cacao, chantilly vanille et sauce caramel pour un dessert gourmand et simple.

Crema de chocolate 70% cacao, chantilly de vainilla y salsa de caramelo para un postre delicioso y sencillo.

Chocolate cream 70% cocoa, vanilla chantilly, and caramel sauce for a simple yet indulgent dessert.



SAVOUREZ LE PÉROU

WWW.RESTAURANTPEROU.FR

