

ΣΑΠΑΙΜΑ

Cuisine d'inspiration latino

*C'est à Caracas, capitale du Venezuela,
qu'ils décident de tout quitter afin de
réaliser leur rêve.*

*Le chef Andrés Sandoval, diplômé de
l'Institut Paul Bocuse et sa douce
Veronica Suñé diplômée d'une école de
commerce, ouvrent un restaurant
bistronomique.*

*Ils transgressent les codes en offrant à la
rue Leynaud une cuisine alliant le subtil de
la cuisine française avec l'exotisme latino.*

*Composé de produits frais avec une
souplesse des menus selon les saisons, ils
revisitent les classiques en leur apportant
une tout autre dimension.*

FORMULE CANAIMA

ENTRÉE + PLAT + DESSERT = 44 €

*Formule valable uniquement du mardi au vendredi soir.
Le samedi les prix sont à la carte.*

ENTRÉES

CROQUETAS DE GAMBAS - 16 € (supplément +1 € en formule)

Croquetas de gambas, crème laitue-cresson, brunoise de crevettes infusées aux herbes & pistaches.

VITELLO TONNATO - 15 €

Lamelles de veau cuit à basse température, émulsion à base de thon, câpres, haricots noirs, avocat et chips de manioc.

GAZPACHO CANAIMA - 15 €

Gazpacho de tomates légèrement relevé, arepa (galette de maïs), burrata crémeuse, brunoise de tomates, concombre et oignon rouge, mayonnaise aux herbes.

PLATS

(supplément +1 € en formule) 28 € - ASADO NEGRO REVISITÉ

Joue de bœuf braisée façon asado negro, chips de manioc, faux risotto d'orzo à la crème de celeri rave et fromage de brebis.

(supplément +2 € en formule) 29 € - CEVICHE D'ÉTÉ

Daurade royale crue, délicatement marinée au citron vert, mousseline de patate douce à l'orange, pêche de saison, coriandre et oignon rouge.

27 € - PATACON VÉGÉTARIEN

Galette de banane plantain verte, crème d'avocat, pleurotes, pico de gallo, Comté, purée d'aubergine, mojo verde, haricots et noix.

DESSERTS

PAIN PERDU - 11 €

Pain perdu, fraise confit, bavarois de mascarpone au pop-corn, coulis fraise et pop-corn croquant.

TRES LECHES COCO - 11 €

Gâteau "Tres Leches" au lait de coco, mousse ananas et gel basilic-citron vert.

TRIO DE GLACES UNICO - 10 €

Glaces artisanales à base des fruits & produits locaux.

VEUILLEZ NOUS PREVENIR DE VOS ALLERGIES OU INTOLERANCES ALIMENTAIRES

FORMULE CANAIMA

STARTER + MAIN + DESSERT = 44 € (THIS FORMULE IS ONLY AVAILABLE FROM TUESDAY TO FRIDAY). SATURDAY PRICES ARE "A LA CARTE"

STARTERS

PRAWN CROQUETTES - 16 € (+1€ supp with formule)

Prawn croquettes, lettuce cream, chopped shrimp infused with herbs and pistachios.

VITELLO TONNATO, CANAIMA STYLE - 15 €

Sliced veal cooked at low temperatures, tuna emulsion, black beans, avocado cassava chips.

CANAIMA GAZPACHO - 15 €

Lightly spiced tomato gazpacho, arepa, creamy burrata, tomato, cucumber and red onion brunoise, herb mayonnaise.

MAIN DISH

(+1€ supp with formule) 28 € - ASADO NEGRO REVISITED

Beef cheek braised asado negro style, cassava chips, orzo "faux risotto" with celeriac cream and sheep's milk cheese.

(+2€ supp with formule) 29 € - SUMMER CEVICHE

Raw sea bream, delicately marinated in lime juice, with sweet potato and orange mousseline, seasonal peach, coriander and red onion.

27 € - VEGETARIAN PATACON

Green Plantain galette with avocado cream, oyster mushrooms, pico de gallo, Comté cheese, eggplant purée, mojo verde, beans and nuts.

DESSERT

FRENCH TOAST - 11 €

French toast, strawberry confit, popcorn mascarpone bavarois, strawberry coulis, popcorn.

COCONUT TRES LECHES - 11 €

Coconut Tres Leches cake, pineapple mousse, basil-lime gel.

UNICO ICE CREAM TRIO - 10 €

Ice-creams and sorbets made with fresh seasonal fruits and local products.

PLEASE LET US KNOW OF ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES