

CANAIMA SE PARTAGE...

*Une cuisine fusion, libre, sans prétentions...où les inspirations latino-américaines rencontrent notre sensibilité française. Des produits, des textures et des saveurs qui se croisent dans des assiettes pensées pour être partagées, ou simplement savourées pour soi.
À vous de choisir !*

Brochette de champignons laqués - 14 €

purée de chou-fleur toasté miso & sésame, jaune d'œuf confit.

Ceviche Tropical - 15 €

daurade crue mariné au citron, mangue, crème d'avocat, coriandre, patate douce.

Pimientos de Padrón - 12 €

petits poivrons espagnols à la fleur de sel, crème yaourt et tahini, pickles de radis, croutons et huile de coriandre.

Tataki de bœuf Angus - 16 €

avec sa vinaigrette passion, mayonnaise légèrement pimentée, oignon cébette & chips de manioc.

Croquetas de Gambas - 16 €

couronnées d'une brunoise de crevettes aux herbes, crème de cresson & mayonnaise légèrement pimentée.

Foie gras mi-cuit - 13 €

foie gras mi-cuit maison mariné au vermouth, chutney d'ananas au piment.

Bollitos de maïs - 12 €

bouchées à la farine de maïs et onoto, crème de maïs, sauce poivron & piment, fromage de brebis (affinage 18 mois).

Aranccinis de Poulpe - 16 €

boulettes de risotto au poulpe, sauce poivron-piment, pico de gallo de poulpe aux herbes fraîches.

Magret de canard (pièce entière) - 25 €

accompagné de sauce soja & panela, purée d'abricot, carotte & patate douce.

NOS AREPAS - (à l'unité)

L'arepa est une galette de maïs emblématique du Venezuela et de la Colombie, généralement garnie de viandes, fromages, légumes ou autres préparations.

Originnaire du Venezuela, notre chef vous propose ici sa propre version, entre souvenir d'enfance, produits d'ici et créativité.

Arepa Pulled Pork

- 11 €

galette de maïs garnie d'échine de porc marinée au rhum, cheddar, pickles d'oignon rouge.

Arepa Reina de Pleurottes

- 11 €

galette de maïs garnie pleurotes sautées, crème d'avocat au persil & emmental râpé.

FINIR EN DOUCEUR

Torta de queso

- 10 €

gâteau vénézuélien au fromage caramélisé, chantilly à la verveine et pêches rôties. Une douceur aux accents subtilement salés.

Passion Cacao

- 11 €

mousse au chocolat noir Valrhona 70 %, crème passion, crumble cacao et touche de piment d'Espelette.

CANAIMA, MADE FOR SHARING

A free, unpretentious fusion cuisine... where Latin American inspirations meet our French sensibility. Products, textures and flavours come together in dishes designed to be shared... or simply savoured on your own. The choice is yours.

Glazed Mushroom Skewer - 14 €

with roasted cauliflower purée with miso & sesame, confit egg yolk.

Tropical Ceviche - 15 €

raw sea bream marinated in lime, mango, avocado cream, coriander & sweet potato.

Pimientos de Padrón - 12 €

spanish peppers with fleur de sel, yogurt & tahini cream, radish pickles, croutons & coriander oil.

Angus Beef Tataki - 16 €

passion fruit vinaigrette, lightly spicy mayonnaise, spring onion & cassava chips.

Shrimp Croquetas - 16 €

topped with a herb-infused shrimp brunoise, watercress cream & lightly spicy mayonnaise.

Homemade Foie gras - 13 €

Homemade mi-cuit foie gras, marinated in vermouth, with a chilli-spiced pineapple chutney.

Corn Bollitos - 12 €

Cornmeal & onoto bites, corn cream, pepper & chilli sauce, 18-month-aged sheep's cheese.

Octopus Arancini - 16 €

risotto balls with octopus, pepper & chilli sauce, octopus pico de gallo with fresh herbs.

Duck breast (whole piece) - 25 €

served with soy & panela sauce, apricot purée, carrot & sweet potato.

PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR DIETARY RESTRICTIONS

OUR AREPAS - (à l'unité)

The arepa is an iconic corn bread from Venezuela and Colombia, traditionally filled with meat, cheese, vegetables or other preparations.

Originally from Venezuela, our chef offers his own interpretation here, blending childhood memories, local ingredients and creativity.

Pulled Pork Arepa

- 11 €

corn-bread filled with rum-marinated pulled pork, cheddar & pickled red onion.

Mushroom "Reina" Arepa

- 11 €

corn-bread filled with sautéed oyster mushrooms, avocado & parsley cream, and grated Emmental.

SWEET ENDING

Torta de queso

- 10 €

Venezuelan caramelized cheese cake, verbena whipped cream & roasted peaches. A delicately sweet treat with subtle salty notes.

Passion Cacao

- 11 €

70% Valrhona dark chocolate mousse, passion fruit cream, cocoa crumble & a touch of Espelette pepper.

VEUILLEZ NOUS PREVENIR DE VOS ALLERGIES OU INTOLERANCES ALIMENTAIRES