



ΣΑΠΑΙΠΑ

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.

ENTRÉES

CROQUETAS DE GAMBAS - 12 €

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

AREPA ARTICHAUD - 12 €

Galette croquante de maïs, crémeux d'artichaut, artichaut mariné, fromage de brebis (18 mois d'affinage), pickles de shimeji et oignons rouges

TARTARE DE THON - 13 €

Tartare du thon mariné au citron, crème d'avocat, mayonnaise basilic, noix d'Amazonie, tomate, concombre, chips de banane plantain

BRAVAS LATINAS - 11 €

Pommes de terre, jambon Serrano, œufs de caille, mayonnaise à l'ail, poivron confit, œufs de lompe, sauce brava (légèrement piquant)

PLATS

26 € - BŒUF AU LARD

Filet de bœuf cuit sous-vide à basse températures enroulé de son lard fumé avec sa sauce réduite, purée carotte-patate douce, bâtonnets de manioc, chimichurri

25 € - POISSON DU MOMENT

Truite en croûte aux herbes, crème petit pois et Chartreuse, purée de pommes de terre, chips banane plantain, salade petit pois, quinoa et menthe

22 € - CACHAPA REVISITEE

Crêpe épaisse à base de maïs frais, crème de Feta, billes de Melon, légumes de saison, avocat, Halloumi, noix d'Amazonie

DESSERTS

PASTEQUE A LA VERVEINE - 8 €

Pastèque grillée, chantilly de chocolat blanc Valrhona infusé à la verveine, crumble de manioc, sorbet/glace de saison, citron confit

DELICE DE BANANE - 7 €

Confit de banane au rhum, dulce de leche, noix de Pecan caramélisées, crème de banane

TRIO DE GLACES UNICO - 6 €

Glaces artisanales à base des fruits & produits locaux