

# 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.*

## FORMULE CANAIMA

ENTRÉE + PLAT + DESSERT = 41 €

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

### ENTRÉES

---

CROQUETAS DE GAMBAS - 15 € (supplément +1 € en formule)

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

ŒUF PARFAIT - 14 €

*Œuf parfait, mousse chou-fleur, crumble parmesan, chips de manioc, pecorino, huile de coriandre*

MOSAÏQUE DE SAUMON - 14 €

*Mosaïque de saumon cru enrobé aux cendres de poireau, eau de betterave, gel de citron*

### PLATS

---

27 € - MAGRET DE CANARD

*Magret de canard accompagné de son jus, champignons, écrasé de manioc aux champignons, gel aux fruits de la passion*

(supplément +1 € en formule) 28 € - POULPE CONFIT

*Poulpe confit à l'huile d'olive, crème poireaux-fenouil, choux de bruxelles, endives rôtis, arepa de maïs à l'encre de seiche*

26 € - PATACON VÉGÉTARIEN

*Galette de banane plantain avec haricot noir, guacamole et fromage, sauce oignon brûlé, purée chou-fleur, brunoise banane plantain et haricot coco*

### DESSERTS

---

PAVLOVA DE FRAISE - 10 €

*Meringue, fraises, siphon chocolat blanc, sorbet fraise, gel coriandre-citron*

GATEAU DE MAÏS - 10 €

*Gâteau de maïs, glace pop-corn, siphon de maïs, dulce de leche*

TRIO DE GLACES UNICO - 9 €

*Glaces artisanales à base des fruits & produits locaux*

VEUILLEZ NOUS PREVENIR DE VOS ALLERGIES OU INTOLERANCES ALIMENTAIRES

## FORMULE CANAIMA

STARTER + MAIN + DESSERT = 41 € (ONLY FROM TUESDAY TO THURSDAY)

### STARTERS

**PRAWN CROQUETTES** - 15 € (+1€ supp with formule)

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

**PERFECT EGG** - 14 €

*Perfect egg, cauliflower mousse, parmesan crumble, cassava chips, pecorino, coriander oil*

**SALMON MOSAIC** - 14 €

*Mosaic of raw salmon coated with leek ash, beetroot water, lemon gel*

### MAIN DISH

27 € - **DUCK MAGRET**

*Duck breast with its juice,  
mushrooms, mashed cassava with mushrooms, passion fruit gel*

(+1€ supp with formule) 28 € - **CONFIT OCTOPUS**

*Octopus cooked in olive oil, leek-fennel cream,  
Brussels sprouts, roasted endives, corn arepa with squid ink*

26 € - **VEGETARIAN PATACON**

*Green plantain slice with black beans, guacamole and cheese,  
burnt onion sauce, cauliflower puree, plantain brunoise and coconut beans*

### DESSERT

**STRAWBERRY PAVLOVA** - 10 €

*Meringue, strawberries, white chocolate siphon, strawberry sorbet, coriander-lemon gel*

**CORN CAKE** - 10 €

*Corn cake, popcorn ice cream, corn siphon, dulce de leche*

**UNICO ICE CREAM TRIO** - 9 €

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

PLEASE LET US KNOW OF ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES