

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 = 39 €

Valable uniquement du mardi au jeudi.

ENTRÉES

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

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

AREPA ESTIVALE - 14 €

Galette de maïs, eau de tomate, burratina, huile de basilic, olives, tomates en plusieurs déclinaisons

CEVICHE DE DAURADE - 14 €

Ceviche de daurade mariné au citron, leche de tigre, mangue, oignon rouge, coriandre, patate douce

PLATS

(supplément +1 € en formule) 26 € - PLUMA DE PORC

Pluma de porc ibérique cuite à basse températures, jus de porc, pico de gallo, purée de banane plantain, poivron rôti, chips de manioc

(supplément +1 € en formule) 26 € - BALLOTIN DE TRUITE

Ballotin de truite enrobé de concombre, tartare de truite, crumble aux noix, crème aneth-citron, purée de choux-fleurs, œufs de truite, chips de maïs

24 € - GÂTEAU DE MAÏS

Œuf parfait, gâteau de maïs, émulsion Feta, crème de maïs, mousse d'aubergine, légumes de saison

DESSERTS

SIPHON DE PASSION - 9 €

Siphon aux fruits de la passion, mousse au chocolat Valrhona, eau hibiscus-rhubarbe, crumble de manioc, glace caramel

TORTA DE QUESO - 9 €

Gâteau au fromage, émulsion verveine, confiture nectarine-romarin, nectarine grillée, noix

TRIO DE GLACES UNICO - 8 €

Glaces artisanales à base des fruits & produits locaux

VEUILLEZ NOUS PREVENIR DE VOS ALLERGIES OU INTOLERANCES ALIMENTAIRES