



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

TARTELETTE DE PLATANO - 11 €

Tartelette de banane plantain confite au rhum, émulsion roquefort, poudre d'haricot noir, oseille

TIRADITO DE DAURADE - 14 €

Lamelles de daurade marinées au citron, mayonnaise coriandre, émulsion passion, manioc

CROMESQUI D'AGNEAU - 12 €

Cromesqui d'agneau confit, sauce poivron & coco, crème d'avocat, pickles d'oignon rouge

PLATS

25 € - BALLOTIN DE PINTADE

Ballotin de pintade farci au brocoli, jambon et noix d'Amazonie, écrasé de manioc, sauce au jus de pintade et romarin

26 € - BAR AU TAMARIN

Filet de Bar, sauce tamarin, cromesqui de banane plantain, légumes de saison choux fleur en deux déclinaisons

22 € - JARDIN VEGETAL

Risotto de légumes, chou-fleur rôti, fenouil confit, champignons de saisons, sauce au poivron, chips de manioc

DESSERTS

POIRE EXOTIQUE - 8 €

Poire confite, mousse de chocolat noir Valrhona, bavaoise de poire, tuile aux amandes, sorbet de saison, pousses de coriandre

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