

# 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 €

*Formule 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*

**ŒUF PARFAIT** - 14 €

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

**TARTARE DE THON** - 14 €

*Tartare de thon rouge mariné au citron, concombre, olives et noix, gaspacho tomate-pasteque, crème d'avocat, éclats de plantain verte*

### PLATS

---

(supplément +1 € en formule) 26 € -

**BROCHETTE DE PORC**

*Brochette de pluma de porc glacée au teriyaki de papelon, sauce poivron au beurre, purée de pomme de terre à l'ail, cœur de laitue, chips de manioc*

(supplément +1 € en formule) 26 € -

**POISSON ACEVICHADO**

*Poisson du moment en gravlax, leche de tigre, purée petit pois-Chartreuse, poudre chorizo, mousseline patate douce, poêlée de légumes verts*

24 € -

**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** - 9 €

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

**ARROZ CON LECHE** - 9 €

*Riz au lait, melon confit, coulis melon-citron, tuile croustillante aux amandes*

**TRIO DE GLACES UNICO** - 8 €

*Glaces artisanales à base des fruits & produits locaux*

VEUILLEZ NOUS PREVENIR DE VOS ALLERGIES OU INTOLERANCES ALIMENTAIRES