

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

AUTOUR DU CELERI - 14 €

Cèleri mariné rôti, mousseline celeri-café, quinoa soufflé, jaune d'œuf confit au piment Espelette, coriandre, œufs de truite (possible d'enlever si végétarien)

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 EXOTIQUE - 10 €

Meringue, confiture d'ananas, siphon chocolat blanc, glace fleur de lait, gel aux fruits de la passion

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 PRÉVENIR DE VOS ALLERGIES OU INTOLÉRANCES 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

ABOUT CELERY - 14 €

Roasted marinated celery, celery-coffee mousseline, puffed quinoa, egg yolk confit with Espelette pepper, coriander, trout eggs (can be removed if vegetarian)

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

EXOTIC PAVLOVA - 10 €

Meringue, pineapple jam, white chocolate siphon, fleur de lait ice cream, passion fruit 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