



# 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*

### AREPA ARTICHAUD - 11 €

*Galette croquante de maïs, crémeux d'artichaut, artichaut mariné, fromage de brebis (18 mois d'affinage), pickles de shimeji et oignons rouges*

### CEVICHE ESTIVAL - 14 €

*Poisson de saison mariné au citron, leche de tigre coco, oignon rouge, coriandre, patate douce, gelée Chardonnay et une touche de piment shakira*

### CROMESQUI D'AGNEAU - 12 €

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

## PLATS

---

### 26 € - BŒUF AU LARD

*Filet de bœuf cuit sous-vide à basse températures enroulé de son lard fumé avec sa sauce réduite, purée carotte-patate douce, bâtonnets de manioc, chimichurri*

### 25 € - POISSON DU MOMENT

*Truite en croûte aux herbes, crème petit pois et Chartreuse, purée de pommes de terre, chips banane plantain, salade petit pois, quinoa et menthe*

### 22 € - JARDIN VEGETAL

*Risotto de légumes, chou-fleur & fenouil rôtis, champignons de saisons, sauce au poivron, chips de manioc*

## DESSERTS

---

### PASTEQUE A LA VERVEINE - 8 €

*Pastèque grillée, chantilly de chocolat blanc Valrhona infusé à la verveine, crumble de manioc, sorbet/glace de saison, citron confit*

### 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*