

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.

CEVICHE TROPICAL - 14 €

Lieu mariné au citron vert, coriandre, oignon rouge et pêche jaune, purée de patate douce à l'orange et éclats de banane plantain.

ŒUF PARFAIT - 14 €

Œuf parfait, siphon mozzarella, velouté glacé de courgette au basilic, arepa (galette de maïs), brunoise de courgette, céleri et noix torréfiées.

PLATS

(supplément +2 € en formule) 27 € -

VITELLO TONNATO, FAÇON CANAIMA

Veau cuit à basse température, émulsion à base de thon, câpres, mousseline pomme de terre, haricots noirs, avocat, huile de coriandre et chips de manioc.

(supplément +1 € en formule) 28 € -

BROCHETTE DE LA MER

Brochette de poulpe confit, crevette et poisson blanc, servie avec une sauce chorizo-poivrons, duo de purées de panais, oignon rôti et crème d'avocat.

26 € -

PATACON VÉGÉTARIEN

Galette de banane plantain verte, crème d'avocat, pleurotes, pico de gallo, Comté, purée d'aubergine, mojo verde, haricots et noix.

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT - 10 €

Mousse au chocolat noir 70%, crumble d'amandes, huile d'olive et figues pochées au vin rouge.

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 PREVENIR DE VOS ALLERGIES OU INTOLERANCES 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.

TROPICAL CEVICHE - 14 €

Pollock fish ceviche marinated with lime, coriander, red onion, sweet potato and plantain crunch.

PERFECT EGG - 14 €

Perfect egg, mozzarella foam, chilled zucchini and basil velouté, arepa (corn bread), zucchini and celery brunoise, toasted walnuts.

MAIN DISH

(+1€ supp with formule) 27 € -

VITELLO TONNATO, CANAIMA STYLE

Slow-cooked veal, tuna emulsion, capers, potato mousseline, black beans, avocado, coriander oil, and cassava chips.

(+2€ supp with formule) 28 € -

SEA SKEWER

Octopus, prawn & fish skewer, chorizo & pepper sauce, roasted onion, parsnip purée.

26 € -

VEGETARIAN PATACON

Green Plantain galette with avocado cream, oyster mushrooms, pico de gallo, Comté cheese, eggplant purée, mojo verde, beans and nuts.

DESSERT

CHOCOLAT MOUSSE - 10 €

70% Dark Chocolate mousse with almond crumble, olive oil, red wine-poached figs, fig sorbet.

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