

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.

DUO DE POIVRONS - 14 €

Duo de mini poivrons farcis à l'agneau confit cuits dans une crème de coco et poivron, quinoa, coulis poivron.

ŒUF PARFAIT - 14 €

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

PLATS

27 € - ENTRECÔTE DE PORC

Entrecôte de porc, jus réduit, chutney ananas-piment, purée de banane plantain, oignons frits, échalotes confites, shiitakés et shimejis.

(supplément +1 € en formule) 28 € - POISSON DU MOMENT

Poisson du moment avec sa croute aux herbes, sauce mojo verde, mousseline de patate douce et orange, battonnets de navet et carotte.

26 € - PATACON VÉGÉTARIEN

Galette de banane plantain avec haricot noir, guacamole et fromage, purée chou-fleur, brunoise banane plantain et haricot coco.

DESSERTS

DELICE DE COROSSOL - 10 €

Bavarois corossol, meringue italienne, gel mojito, crumble citronné, menthe fraîche.

GATEAU DE MAIS - 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.

BELL PEPPERS DUO - 14 €

Duo of mini bell peppers stuffed with confit lamb, cooked in a coconut and pepper cream, quinoa, red pepper coulis.

PERFECT EGG - 14 €

Perfect egg, mozzarella foam, chilled zucchini and basil velouté, sopaipilla (zucchini flatbread), zucchini and celery brunoise, toasted walnuts.

MAIN DISH

27 € - PORK RIBEYE

Pork ribeye, reduced jus, pineapple-chili chutney, plantain purée, crispy onions, confit shallots, shiitake and shimeji mushrooms.

(+1€ supp with formule) 28 € - FISH OF THE DAY

Fish of the day with herb crust, mojo verde sauce, sweet potato and orange mousseline, turnip and carrot sticks.

26 € - VEGETARIAN PATACON

Green plantain slice with black beans, guacamole and cheese, cauliflower puree, plantain brunoise and coconut beans.

DESSERT

SOURSOP TREAT - 10 €

Soursop Bavarian cream, Italian meringue, mojito gel, lemon crumble, fresh mint.

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