



### **C'est quoi un ceviche?**

Le plat emblématique du Pérou. Detox la première pensée, frais. Il est sur toutes les tables péruviennes. Sa base: Le poisson frais, tout juste sorti de l'océan pacifique, piment et citron vert. Ensuite la région et le cuisinier font les différentes saveurs du Ceviche. Le tiradito est un ceviche présenté en lamelles (sashimi) et non en cube.

YKA cet automne  
**à emporter, commande par SMS au**

**06 79 59 06 80**

n'oubliez pas votre nom le jour et l'heure de récupération

**Mardi au samedi**

**11h30/ 13h30 et 17h30/ 20h45**

**YKA sur place NOUVEAUX HORAIRES**

**AFTER WORK**

**mardi au samedi**

**12h- 13h30 / 17h-20h45**



## « Para picar » entre amis, seul ou à la maison , entre street food et traditions des plats familiaux

- PAPA Huancaína** *la petite entrée tradi à partager*  
petite assiette de pommes de terre grenailles rôties au barbecue à tremper  
crème de piment amarillo frais autrement appelée huancaína **9.5**
- YUKA frita** *typique d'Amérique latine (veggy)*  
la racine de manioc frite à partager et tremper avec une sauce aux ingrédients secrets **7.5**
- EMPANADAS** de viande de boeuf (3 pièces)  
Petit chausson de pâte feuilletée garni légèrement épicé **9**
- BUTIFARRA** du jour  
petit sandwich aux saveurs « Street food » mayo acevichada **7**
- Petites brochettes d'Anticuchos** et la pomme de terre au four  
Le coeur de boeuf à la péruvienne comme vous ne l'avez jamais goûté .  
vous n'aimiez pas les abats? Vous vous léchez pourtant les doigts... **11**

### CEVICHE peruano

- CEVICHE CLASICO** *(poisson suivant la marée)* **16**  
Marinade citron vert-piment rocoto-gingembre, patate douce, maïs cancha, oignon rouge, coriandre
- CEVICHE NIKKEI** *(en fusion avec le japon)* **18**  
Thon rouge marinade citron vert-gingembre-sake-soja-sésame, dashi, avocat brûlé, nori, oignon rouge, patate douce
- CEVICHE Maracuya-menthe** *(saumon ou truite suivant la marée )* **17**  
marinade fruit de la passion-citron vert-piment jaune, menthe, maïs cancha, patate douce, chiffles de banane plantain

### POKEBOWL une quinoa péruvienne au gout savoureux et bio-ethique! Viva el Peru

- POKEBOWL chaud de Mariscos** *(le poke réconfortant de l'automne aux fruits de mer)*  
Quinoa, salsa de crevettes, coques, calamars et moules, au piment jaune crémé comme un « chupe » pour les initiés, légumes saison, cacahuètes, coriandre, graines torrifiées **14**
- POKEBOWL de Quinoa** *(veggy)*  
mangue, choux rouge, carottes, concombre, maïs chulpe, légumes saison, coriandre, graines torrifiées, cacahuètes, sauce acevichada citron-mayo-piment **12**

**Pollo a la BRASA:** la recette originale, poulet mariné aux épices, accompagné de salade (vente à emporter seulement et sur commande la veille ) **29**

### ***Los postres à emporter***

**BISCUIT TRES (3) LECHES** (délice de gourmandise ) **9**  
Biscuit léger, mouillé type génoise, rafraîchi par un mélange lait de chèvre-vache, lait concentré, cannelle, vanille

**Tarte CACAO du Pérou** **9**  
Ganache cacao criollo 70% grand cru, brûlée à la panela (le sucre intégral non raffiné) pâte sablée cacao, chantilly vanille

### ***LES SOFT à emporter***

**INKA COLA** soda 25cl **6.5**

**TONIC** original à la quinine NATURELLE péruvienne d'amazone, conditionné en bouteille de verre saveurs: original / dry / Ginger ale / pink soda. 20cl **5.5**

**JUS équitables et bio d'Amazonie** conditionné en bt verre 30cl **6.5**  
Pur jus ananas / pur jus d'orange / nectar mangue / nectar multifruit

### ***Bières et Vins***

**Bières artisanales** nous consulter **6**

**BELLA LOLA** Barcelone pale ale

**Cusqueña negra** pérou **5.5**

Sélection de vins à emporter a des tarifs très doux (nous consulter)