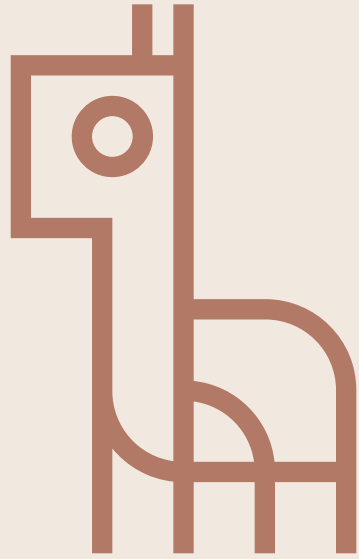




# ALEGRÍA

ANNECY - LIMA

# LE MENU

DU MARDI SOIR AU SAMEDI SOIR & SAMEDI MIDI  
E / P / D - 39€

## ENTRÉES

### TACU-TACU

Tataki de bœuf, tacu-tacu de lentilles, banana ketchup, chimichurri fumé

### CHORITOS

Moules cuites à la bière, toum au piment, chalaquita, ananas, tuile de pain de maïs

### TIRADITO VEGETAL

Chou-fleur rôti, émulsion beurre noisette et ají, câpres, amandes, oranges, focaccia

---

## PLATS

### AJÍ DE GALLINA

Poulet jaune effiloché, crème de ají mirasol et noix, parmesan, olives, textures de polenta

### CHOCLO- QUESO- CHAMPIÑONES

Halloumi grillé, pastelitos de choclo, crema de rocoto, champignons de saison, huacatay

---

## DESSERTS

### CAFESITO CON TRES LECHES

Parfait au café du Pérou, sabayon pisco-mascarpone, leche chocolatada, noisettes, poire

### HIGOS

Figues, sablé de turrón, miel de doña pepa, lait de cardamome, sorbet cassis

---

## MENU NINOS

Jusqu'à 10 ans - 12€

Sirop au choix

Chicharron de poulet & crispy patatas

Gâteau du moment et sa boule de glace

# LÉXICO



## AJÍ AMARILLO

Le plus populaire et doux, ce piment jaune s'accorde harmonieusement avec une large gamme de plats.

## AJÍ PANCA

Rouge foncé, fruité et doux, ce piment souvent séché apporte un goût fumé et légèrement sucré.

## CAUSA

Le meilleur plat de la Mamà du chef, à base de purée de pommes de terre et assaisonné avec de l'ají amarillo et du citron vert, souvent garni avec du poulet ou des fruits de mer.

## CHALAQUITA

Condiment péruvien à base d'oignons, piment, citron vert et coriandre, proche du pico de gallo mexicain.

## CHICHARRON DE CALAMAR

Calamar frit croustillant.

## CHIFLES

Chips fines de banane plantain, typiques de la cuisine Andine.

## CHIMICHURRI

Sauce Argentine à base d'herbes, ail et vinaigre.

## CHOCLO

Variété de maïs péruvien avec de grosses graines.

## HUACATAY

Le Huacatay (tagète minuta) est une herbe aromatique Péruvienne caractéristique de la cuisine Andine.

## LECHE DE TIGRE

C'est le jus qui reste à la fin du ceviche et qui donne envie de le boire, ce « lait de tigre » donne le peps à ce plat préféré des Péruviens.

## MAÏS CHULPI

C'est l'équivalent de la cacahuète Française, ce maïs grillé présent sur les tables des cevicherías Péruviennes appelle la soif.

## PASTELITO DE CHOCLO

Gâteaux salés de maïs.

## ROCOTO

Le piment rouge Péruvien, avec une forme similaire au poivron rouge, mais attention, il a la réputation d'enflammer les papilles.

## SALSA ACEVICHADA

Sauce crémeuse inspirée du ceviche.

## TACU-TACU

Croquetas de riz et haricots ou lentilles.

## TIRADITO

Mariage d'un sashimi et d'un ceviche, le tiradito est traditionnellement un plat de poisson cru, populaire dans les restaurants Péruviens. Alegría propose sa version végétarien.

## TOUM

Crème d'ail libanaise.