RESTAURANT

PICA FLOR

Restaurant Péruvien

DEPUIS 1994

Le Pérou à Paris !

LA CUISINE PÉRUVIENNE

LA CUISINE PÉRUVIENNE RÉSULTE DE NOMBREUSES INFLUENCES CULTURELLES QUI SE SONT EXPRIMÉES DANS UNE RÉGION D'AMÉRIQUE LATINE PARTICULIÈREMENT RICHE EN HISTOIRE ET EN DIVERSITÉ GÉOGRAPHIQUE.

LE PÉROU EST UN CREUSET DE RACES MARQUÉES PAR DES ORIGINES PRÉCOLOMBIENNES, LES INCAS INFLUENÇANT FORTEMENT CETTE PÉRIODE, MAIS AUSSI PAR LES DIFFÉRENTES INCURSIONS HISPANIQUES ET LEUR APPORT EN US ET COUTUMES ESPAGNOLS, SANS OUBLIER LES AFRICAINS (ESCLAVES) ET LES ARABES (CUISINIÈRES DES COLONS).

C'EST GRÂCE À SON ANCRAGE LOCAL ET RÉGIONAL, À LA DIVERSITÉ CLIMATIQUE DU PAYS, MAIS ÉGALEMENT À DES TECHNIQUES AGRICOLES MILLÉNAIRES, QUE LA CUISINE PÉRUVIENNE EST CONSIDÉRÉE COMME LA MEILLEURE D'AMÉRIQUE LATINE.

LE PÉROU, DEUX FOIS ET DEMIE PLUS GRAND QUE LA FRANCE, COMPREND QUATREE RÉGIONS ESSENTIELLES À LA GASTRONOMIE PÉRUVIENNE :

- LA CUISINE DU NORD, LE LONG DE L'OCÉAN PACIFIQUE, EST MARQUÉE PAR LA PRÉSENCE DE FRUITS DE MER - POISSONS ET CRUSTACÉS -, DONT ON A FAIT DES MERVEILLES CULINAIRES ET QUE VOUS TROUVEREZ NOTAMMENT DANS LES RECETTES DE CEVICHES ;

- LA GASTRONOMIE AMAZONIENNE DÉVELOPPE DES METS EXOTIQUES À BASE DE FRUITS (BANANES), DE PALMIERS ÉPINEUX (CHONTA), DE TACACHO, DE YUCA, MAIS AUSSI DE VIANDES, VOLAILLES ET ANIMAUX SAUVAGES, SANS OUBLIER LES POISSONS DE RIVIÈRES DE LA FORÊT AMAZONIENNE. IL EST DIFFICILE DE TROUVER LES PRODUITS EXOTIQUES D'AMAZONIE EN FRANCE. C'EST UNE CUISINE EN PLEINE EXPANSION QUE L'ON ESPÈRE DÉCOUVRIR DE PLUS EN PLUS DANS LES ANNÉES À VENIR ;

- LA RÉGION DE LIMA A HÉRITÉ DES CULTURES PRÉHISPANIQUES, ORIENTALES AVEC LE JAPON ET LA CHINE (NOTAMMENT DES ADAPTATIONS DE LA CUISINE À BASE DE RIZ), SANS OUBLIER LES INFLUENCES MAGHRÉBINES ET AFRICAINES. ON RETROUVE AUSSI DES INFLUENCES CRÉOLES ;

- LA CUISINE DU SUD, RICHE PAR SON ÉLEVAGE DE BÉTAILS ET DE SON AGRICULTURE, HÉBERGE EN PARTICULIER LES PICANTERÍAS. CES DERNIÈRES SONT DES LIEUX OÙ L'ON RETROUVE LES TRADITIONS ET TECHNIQUES CULINAIRES ANCESTRALES ET ANDINES, BIEN PRÉSERVÉES.



CHEFFE LOURDES PLUVINAGE



COCTELES

COCKTAILS

PISCO SOUR 12€
Pisco accolade, citron vert frais, blanc d'oeuf, bitter aromatique

MARACUYÁ SOUR 12€
Pisco Demonio de los Andes, fruit de la passion, blanc d'oeuf, bitter aromatique

PASSION SPRITZ 11€
Liqueur fruit de la passion, soda water, Prosecco

AYAHUASCA 12€
Rum épicé, sirop de cannelle, ananas, citron vert frais, ginger beer

MOJITO PASSION 11€
Rum,fruit de la passion, menthe citron vert, sucre de cannes, eau gazeuse

CERVEZAS

BIÈRES

PÉROU	33CL
CUZQUEÑA	8€
CUZQUEÑA NEGRA	8€
PILSEN	8€

DIGESTIVOS

DIGESTIFS

Spécialité de la maison 5CL	5€

AGUAS

EAUX

Eau minérale 75CL/1L	6,90€/7,90€
Eau gazeuse 75CL/1L	6,90€/7,90€

Prix nets ttc, service compris

SÍN ALCOHOL

SANS ALCOOL

COCKTAIL PICAFLOR Fruit de la passion, mangue	8€
CHICHA MORADA (25cl) Spécialité de la maison	6€
CHICHA MORADA (1L) Spécialité de la maison	18€
JUS DE FRUITS	5€
INCA KOLA	6€
COCA-COLA/ZERO	5€
EAU MINÉRALE/GAZEUSE 50cl	4,90€
EAU MINÉRALE/GAZEUSE 1L	6,90€



PARA COMPARTIR

À PARTAGER

GUACAMOLE 10€
Guacamole maison, avocats du Pérou, oignons rouges, coriandre & nachos de maïs

PAPAS A LA HUANCAINA 11€
Pdt vapeurs nappées d'une délicieuse sauce fromage & Ají Amarillo

YUCA A LA HUANCAINA 11€
Pdt vapeurs nappées d'une délicieuse sauce fromage & Ají Amarillo



A LA PARRILLA

GRILLADES

ANTICUCHOS 16€
Coeur de boeuf mariné et grillé, accompagné de sauce huancaina, maïs choclo & pdt rustiques

PULPO 26€
Tentacule de poulpe mariné et grillé, accompagné de sauce huancaina & pdt rustiques

Prix nets ttc, service compris



CEVICHE BAR

& TIRADITOS

	100G	180G
CLÁSICO PERUANO 🌶 Pêche du jour, leche de tigre traditionnelle, ají limo, citron vert, patate douce, oignons rouges, maïs choclo & cancha	14€	24€
NIKKEI Saumon, tartare d'avocat, sauce nikkei	14€	24€
TIRADITO CLÁSICO Bar, leche de tigre, ají Amarillo, citron vert, patate douce & maïs cancha	15€	25€
CEVICHE PICAFLOR 🌶 PLAT SIGNATURE DU CHEF Pêche du jour, friture de fruits de mer, poulpe, crevettes, coquillages, leche de tigre traditionnelle, ají Limo, citron vert, patate douce, oignons rouges, maïs choclo & cancha		26€
LECHE TIGRE 🌶🌶 Tout le concentré des arômes du ceviche traditionnel, ají limo, citron vert, maïs cancha, poisson & fruits de mer		16€

TRILOGIE DE CEVICHITOS 24€
Ceviche clásico peruano / Ceviche Nikkei / Tiradito Clásico



Prix nets ttc, service compris



ENTRADAS

ENTRÉES

EMPANADA DE CARNE — **9 €**
Empanada artisanale (150g) farce de boeuf, raisins secs, oeufs durs, olives, salade verte & vinaigrette fruit de la passion

EMPANADA DE AJÍ DE GALLINA — **9 €**
Empanada artisanale (150g) farce de poulet, ají Amarillo, salade verte & vinaigrette fruit de la passion

EMPANADA VEGETARIANA PLAT VÉGÉTARIEN — **9 €**
Empanada artisanale (150g) farce d'épinards, fromage, salade verte & vinaigrette fruit de la passion

EMPANADA QUESO PLAT VÉGÉTARIEN — **9 €**
Empanada artisanale (150g) fromages, oignons caramélisés, salade verte & vinaigrette fruit de la passion

CAUSA — **12 €**
Écrasé de pdt, ají Amarillo, citron vert, thon cuit & avocat

CAUSA ACEVICHADA — **17 €**
Causa agrémentée de poisson mariné façon ceviche

ROCOTO RELLENO PLAT SIGNATURE DU CHEF — **18 €**
Piment farci de cochon, ají panca, olives, oeufs durs & pastel de papa

PULPO AL OLIVO — **21€**
Tentacule de poulpe, sauce aux olives violettes du Pérou, oignons rouges & pdt vapeur

TRILOGIE DE D'ENTRÉES — **19,50€**
Causa / Papas a la huancaina / Ceviche Clásico peruano

Prix nets ttc, service compris



FONDOS

PLATS

AJÍ DE GALLINA — 22€
Émincé de poulet, ají Amarillo, concassé de noix, parmesan
riz blanc parfumé

QUINUA ATAMALADA VÉGÉTARIEN — 20€
Quinoa cuisinée en mijoté selon une méthode pré-hispanique,
épices péruviennes, fromage, pdt & mesclun

TAMAL DE POLLO — 20€
Pâte de maïs cuit à l'étouffé dans une feuille de bananier, farci au
poulet, ajÍ panca, oeuf, olives noires

CHICHARRONES — 24€
Poitrine de cochon croustillant, salsa criolla, maïs cancha
& yuca frita (frites de manioc)

LECHON AL HORNO PLAT SIGNATURE DU CHEF — 26€
Cochon de lait mariné à la bière péruvienne, rôti au four, pdt
& mesclun

SECO DE CORDERO — 25€
Gigot d'agneau désossé et mijoté, sauce coriandre, carottes,
petits pois, riz blanc parfumé & haricots lingots

LOMO SALTADO — 26€
Coeur de rumsteck (200g) flambé au Pisco, poivrons, oignons,
tomates, frites maison & riz blanc parfumé

CEVICHE DE PATO PLAT SIGNATURE DU CHEF — 26€
Magret de canard snacké, citron vert, coriandre, riz blanc parfumé
& yuca frita (frites de manioc)

TRILOGIE DE DE PLATS — 28€
Ají de gallina / Seco de cordero / Ceviche de pato

Prix nets ttc, service compris



PESCADOS & MARISCOS

POISSONS & FRUITS DE MER

CHUPE DE CAMARONES PLAT SIGNATURE DU CHEF — **28€**
Soupe traditionnelle d'Arequipa, gambas, crevettes, oeuf poché, légumes, ají Panca, épices péruviennes

PICANTE DE MARISCOS — **25€**
Mix de fruits de mer, vin blanc, coriandre, ají Panca, ají Amarillo, & riz blanc parfumé

VIUDO DE PESCADO — **26€**
Pêche du jour, lait de coco, banane plantain, yuca (manioc) & riz blanc parfumé

SUDADO DE PESCADO — **26€**
Pêche du jour, vin blanc, tomates, oignons & riz blanc parfumé

ARROZ CON MARISCOS — **25€**
Riz aux fruits de mer, ají panca, ají amarillo, vin blanc, petis légumes & salsa criolla

CHICHARRON DE CAMARONES — **28€**
Fritures de gambas et crevettes, frites de manioc, sauce huancaina & salsa criolla

Prix nets ttc, service compris

MENU PICAFLOR

MINIMUM 2 PERSONNES

Un voyage culinaire au Pérou à travers 9 plats selectionnés spécialement pour vous par notre Chef. Dépaysement garanti !

AMUSE-BOUCHE

TRILOGIE D'ENTRÉES

Causa / Papas a la huancaina / Ceviche Clásico peruano

TRILOGIE DE PLATS

Ají de gallina / Seco de cordero / Ceviche de pato

TRILOGIE DE DESSERTS

Assortiment de 3 mini-desserts péruviens

55€

+ 1 PISCO SOUR ET 1 VERRE DE VIN SUD-AMÉRICAIN

Supplément 15€

Prix nets ttc, service compris

POSTRES

DESSERTS

ALFAJORES **8,50€**
Macarons péruviens, dulce de leche maison,
glace du moment

TARTA DE LUCUMA **9,50€**
Tarte maison, ganache de lucuma (l'Or des Incas)

MAZAMORRA MORADA **8,50€**
Maïs Morado des Andes compoté, ananas, cannelle

PANNA COTTA EXÓTICA **9€**
Panna motta maison, mangue fraiche & passion

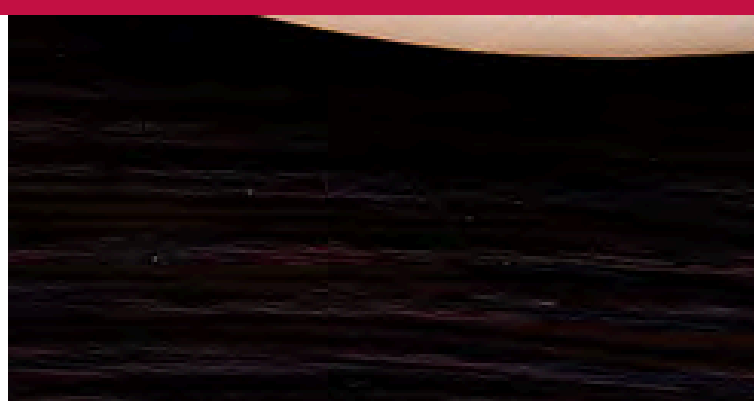
ARROZ CON LECHE **8,50€**
Riz au lait à la péruvienne, raisins secs, cannelle &
clous de girofle

DESSERT DU MOIS **10€**

TRILOGIE DE DESSERTS **12€**
Assortiment de 3 mini-desserts péruviens
café ou thé suppl. +2€



Prix nets, service compris





LE PÉROU À PARIS

GROUPE PICAFLOR

PISCOBAR

5 rue Tiquetonne 75002 Paris
tel : 09 81 77 32 00

@piscobarparis

LE PÉROU À EMPORTER

17 rue de la fontaine au roi 75011 Paris
tel : 09 82 45 19 63

@picafloralpaso



TRAITEUR PÉRUVIEN

tel : 06 69 19 06 01
www.picaflor.fr
contact@picaflor.fr

PICAFLOR VOYAGES

5 rue Tiquetonne 75002 Paris
tel : 01 40 28 93 33

deliveroo · DELI CITY · JUST EAT · RECOMMANDÉ SUR tripadvisor