

* * *

Auberge du Plat – La Peña

SAVEURS DU PÉROU & CUISINE MAISON

* * *



NOS SUGGESTIONS

APÉRITIFS

PISCO SOUR 
12,00 €

Pisco, angostura, citron vert, sirop fruit de la passion, léger blanc d'œuf battu

LE ROMÉLINDA
9,50 €

Coupe de crémant brut bio, sur un lit de griottes, kirs

TEQUILA SUNRISE
11,00 €

Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine

MENU ENFANT

MENU ENFANT   

Frites, salade et fricassée de poulet ou omelette, 1 boule de glace de la ferme Piegay (au choix), un sirop à l'eau ou limonade locale au diablo.

15,50 €

Menu 36,50 €

Entrée - Plat - Dessert

Menu 27,50 €

Entrée - Plat

Menu 25,50 €

Plat - Dessert

ENTRÉES

CÉVICHE TRADITIONNEL PÉRUVIEN  

Dorade royale marinée dans du jus de citron, accompagnée de maïs cancha, manioc, poivron, chips maison de banane plantain et de patate douce, ail frais, poivre et coriandre fraîche

EMPANADAS (3 PIÈCES)  

Chaussons au four, fourrés de viande de bœuf, carottes, céleri, poivron, olives du Pérou, ail, oignon frais, cumin

«PATACONES» À LA CHALACA

Bananes plantain farcies aux oignons, tomates, avocat, citron mijoté et coriandre fraîche

PLATS

ADOBO AREQUIPEÑO  

Ragoût de Porc d'origine France (élevé plain air) mariné aux saveurs authentiques du Pérou et chicha de jora (boisson à base de maïs fermenté, accompagné de riz parfumé, poêlé de pommes de terres, carottes, poivrons, herbes fraîches, ail frais.

CÉVICHE TRADITIONNEL PÉRUVIEN  

Dorada royale mariné dans jus du citron, maïs cancha du perou, manioc, poivron, chips maison de bananes plantain et de patates douces, ail frais, poivre, coriandre fraîche,

LASAGNE PÉRUVIENNE VÉGÉTARIEN  

Lasagne aux légumes de saison rôtis, nappées d'une crème légère à l'aji amarillo (piment doux), fromage mozzarella et herbes fraîches.

POLLO " PICAFLOR DORADO"  

Poulet d'origine France (élevé plain air), mariné aux épices saveurs authentiques du Pérou, doré au fruit de la passion, accompagné de riz parfumé, purée de patate douce.

DESSERTS

CRUMBLE EXOTIQUE (ANANAS-MANGUE) 

Ananas et mangue caramélisés, cannelle, accompagné d'une boule de glace artisanale de la ferme Piegay

TRADITIONNEL MOELLEUX AU CHOCOLAT 

Accompagné d'une boule de glace artisanale de la ferme de Piegay

MAZAMORRA

Compote de maïs péruvien violet ramollie avec des épices locales, cannelle, morceaux de fruits rouges et ananas servi chaud.

* * *

À la carte

ENTRÉES

- | | |
|--|--|
| <p>CÉVICHE TRADITIONNEL PÉRUVIEN 20,00 €</p> <p>Dorade royale marinée dans du jus de citron, accompagnée de maïs cancha, manioc, poivron, chips maison de banane plantain et de patate douce, ail frais, poivre et coriandre fraîche</p> | <p>EMPANADAS (3 PIÈCES) 15,00 €</p> <p>Chaussons au four, fourrés de viande de bœuf, carottes, céleri, poivron, olives du Pérou, ail, oignon frais, cumin</p> <p>«PATACONES» À LA CHALACA 15,00 €</p> <p>Bananes plantain farcies aux oignons, tomates, avocat, citron mijoté et coriandre fraîche</p> |
|--|--|

* * *

EXTRAS

- PAPAS FRITAS** **5,00 €**
- Frites / sauce

* * *

PLATS

- | | |
|--|--|
| <p>CÉVICHE TRADITIONNEL PÉRUVIEN 25,50 €</p> <p>Dorada royale mariné dans jus du citron, maïs cancha du perou, manioc, poivron, chips maison de bananes plantain et de patates douces, ail frais, poivre, coriandre fraîche,</p> <p>DORADA A LA HOJA 18,00 €</p> <p>Dorada mariné à l'ail, jus de citron et épices savoureux, accompagnée de riz parfumé, haricots et salade colorée</p> | <p>DUO MARINO 26,00 €</p> <p>Filet de poisson pané épicé, ail et lamelles croustillantes de Manioc et Ceviche de dorade Royal (tranches de poisson blanc marinées et cuites dans le jus de citron vert, oignons rouges, patate douce et maïs péruvien),</p> |
|--|--|

* * *

MENU ENFANT

- MENU ENFANT** **15,50 €**
- Frites, salade et fricassée de poulet ou omelette, 1 boule de glace de la ferme Piegay (au choix), un sirop à l'eau ou limonade locale au diablo.

* * *

DESSERTS

GLACES OU SORBETS

- | | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|
| <p>1 boule</p> <p>4,00 €</p> | <p>2 boules</p> <p>7,00 €</p> | <p>3 boules</p> <p>10,00 €</p> |
|-------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|

PARFUMS DISPONIBLES

Toutes nos glaces et sorbets sont artisanaux, fabriqués à la ferme Piegay de Saint-Martin-en-Haut Vanille, Chocolat, Pistache, Caramel beurre salé, Châtaigne, Menthe éclats de chocolat, Raisins secs eau de vie, Miel et amandes, Citron, Framboise, Fraise, Cassis, Myrtille, Fruit de la passion

- | | |
|--|---|
| <p>CRUMBLE EXOTIQUE (ANANAS-MANGUE) 12,00 €</p> <p>Ananas et mangue caramélisés, cannelle, accompagné d'une boule de glace artisanale de la ferme Piegay</p> <p>TRADITIONNEL MOELLEUX AU CHOCOLAT 12,00 €</p> <p>Accompagné d'une boule de glace artisanale de la ferme de Piegay</p> | <p>COUPE PEÑA 12,00 €</p> <p>Coupe de fromage blanc frais de chèvre avec crème de marron et chantilly, noix.</p> <p>MAZAMORRA 12,00 €</p> <p>Compote de maïs péruvien violet ramollie avec des épices locales, cannelle, morceaux de fruits rouges et ananas servi chaud.</p> |
|--|---|



Boissons

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ BIO, ÉQUITABLE DU PÉROU	1,90 €	POT CHOCOLAT NOIR, LAIT	3,80 €
THÉS, TISANES, INFUSIONS BIO	3,50 €		



ALCOOLS ET LIQUEURS

PORTO OFFEY ROUGE OU BLANC - 7CL	4,50 €	VODKA ŻUBRÓWKA, HERBE DE BISON - 4CL	6,50 €
PASTIS ARTISANAL - 2CL	4,50 €	LIQUEUR 7 RACINES DE LA FORÊT AMAZONIENNE, MACÉRATION 2 ANS - 4CL	11,00 €
CRÈME DE PÊCHE, ABRICOT, CASSIS - 4CL	4,50 €		
TEQUILA MECA - 4CL	6,00 €	VIEUX RHUM PÉRUVIEN "MILLONARIO" 15 ANS - 4CL	11,50 €



BOISSONS

COCKTAILS PÉRUVIENS

CHICHA MORADA - SANS ALCOOL, MAÏS VIOLET, CANNELLE, GIROFLE, CITRON, SIROP DE FRUIT DE LA PASSION ET SUCRE	7,50 €
PISCO SOUR, PISCO, ANGOSTURA, CITRON VERT, SIROP FRUIT DE LA PASSION, LÉGER BLANC D'ŒUF BATTU	12,00 €
LE ROMÉLINDA, COUPE DE CRÉMANT BRUT BIO, SUR UN LIT DE GRIOTTES, KIRS	9,50 €
TEQUILA SUNRISE, TEQUILA, JUS D'ORANGE, SIROP DE GRENADINE	11,00 €

BULLES ET CHAMPAGNES

CIDRE ARTISANAL KERNÉ BRUT OU FRUITÉ, CUVÉE LES ORIGINELLES, NOTES DE JASMIN ET VIOLETTE MÊLÉS À DU CASSIS, PÊCHES JAUNES ET POMMES ROUGES	½ Bouteille 5,90 € Bouteille 10,50 €
CRÉMANT DE LIMOUX ETIENNE OUDART - 75CL	19,50 € 62,00 €

BIÈRES PÉRUVIENNES

CUSQUEÑA NEGRA, BIÈRE NOIRE LÉGÈRE PÉRUVIENNE TRIPLE FILTRAGE 100% HOUBLON SAAZ - 33CL	7,50 €
PILSEN CALLAO, CARACTÉRISÉE PAR SA LÉGÈRETÉ, SA COULEUR DORÉE ET SON GOÛT RAFRAÎCHISSANT - 30.5CL	7,50 €

BIÈRES FRANÇAISES

NINKASI BLONDE, BIÈRE PRESSION, BLONDE ET LOCALE	Demi (25cl) 4,20 € Pinte (50cl) 7,50 €
SORNIN BIO BLANCHE, BIÈRE LOCALE BLANCHE - 33CL	5,50 €
CHARLIENDINE SORNIN BLONDE, BIÈRE LOCALE BLONDE - 33CL	5,50 €

SANS ALCOOL

JUS DE FRUIT ARTISANAL, PÊCHE, POMME, ABRICOT, TOMATE, NECTAR MANGUE, FRUIT DE LA PASSION.	3,80 €
SIROP À L'EAU (SIROP VÉDRENNE), GRENADINE, FRAISE, MENTHE, FRAMBOISE, MÛRE, CITRON, PÊCHE, ORGEAT, COCO.	1,90 €
DIABOLO (SIROP VÉDRENNE), AVEC MANGUE, FRUIT DE LA PASSION ET DU CITRON.	2,90 €
COLA ARTISANAL	3,50 €
LIMONADE LOCALE	3,50 €
JUS DE GINGEMBRE BIO	4,60 €
PERRIER, TRANCHE DE CITRON SUR DEMANDE	3,50 €
THÉ VERT GLACÉ, BIO ARTISANAL	5,80 €
BADOIT	3,90 €



VINS

VINS ROUGES SUD AMÉRICAIN

INTIPALKA TANNAT 2023 - ICA, PÉROU	Bouteille 32,00 €
Le Malbec Intipalka est un vin jeune et fruité, bien structuré et équilibré, de couleur rouge sombre, aux arômes rappelant les fruit noirs, le chocolat et les cerises mûres.	
INTIPALKA SYRAH 2023 - ICA, PÉROU	Bouteille 32,00 €
Un Syrah péruvien éclatant, aux arômes frais de fruits rouges, d'agrumes et de fruits tropicaux, offrant une bouche vive, équilibrée et subtilement épicée	

VINS BLANCS SUD AMÉRICAIN

INTIPALKA BLANC - ICA, PÉROU	Bouteille 32,00 €
Un vin blanc frais et fruité, aux notes d'agrumes et de fruits tropicaux	

VINS FRANÇAIS

CROZES HERMITAGE 2022 - DOMAINE LAURENT COMBIER	Bouteille 42,00 €
Vin rouge Cave de Tain, frais et fruité, notes de fruits rouges, noirs et épices	

COTEAUX DU LYONNAIS 2020 - DOMAINE TRABOULES	Bouteille 24,00 €
Vin blanc ou rouge, fin, vif et frais, notes fruitées élégantes	
CÔTE DE PROVENCE 2021 - DOMAINE CHÂTEAU PAS DU CERF	Bouteille 26,00 €
Vin rosé, frais et intense, notes d'épices, pêches de vignes et agrumes	
CÔTE DU RHÔNE - VIEILLIES VIGNES 2022	Bouteille 21,50 € Pichet 14,50 € Verre 4,50 €
Vin rouge bio, rond et parfumé	
BLANC DES CÉVENNES	Pichet 9,50 € Verre 4,00 €
Vin blanc, fruité et floral, notes d'agrumes et fruits blancs	
ROSÉ DES CÉVENNES	Pichet 9,50 € Verre 4,00 €
Vin rosé, léger, frais et fruité, notes de fruits rouges et pivoine	

Les plats peuvent contenir des allergènes. N'hésitez pas à nous interroger.
Tous nos prix sont en euros, taxes et service compris.

Auberge du Plat - La Peña | Cuisine péruvienne & maison

Mise à jour : 24 mars 2026