

Auberge du Plat - La Peña

SAVEURS DU PÉROU & CUISINE MAISON

Nos suggestions

Apéritifs

Pisco Sour

L'incroyable cocktail péruvien traditionnel Pisco (eau-de-vie de raisin), angostura, citron vert, sirop fruit de la passion, léger blanc d'œuf battu en neige



22,00 €

Le Romélinda

Coupe de crémant bio de Die, sur un lit de griottes, crème de cerise et kirsch



9,50 €

Tequila Sunrise

Traditionnelle Tequila, jus d'orange, sirop de grenade

11,00 €

Menu enfant

Menu enfant

15,50 €

Frites - Salade - Fricassée de poulet ou omelette, 1 boule de glace de la ferme Piegay (au choix), sirop à l'eau ou limonade (au choix)

Menu 36,50 €

Entrée - Plat - Dessert

Menu 25,50 €

Plat - Dessert

Menu 27,50 €

Entrée - Plat

Entrées

Ceviche 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 (1 pièce)



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, citron mijoté et coriandre fraîche

Plats

Pollo Parrillero



Poulet d'origine France mariné aux épices saveurs authentiques du Pérou, accompagné de riz parfumé, purée de légumes et haricot du Pérou et ensalada citronnée (oignons rouges, tomate, avocat, concombre)

Dorada a la Patarashca



Dorade mariné sauce à l'ail, citron et épices savoureuse, farcies avec tomates, ciboulettes, poivron, coriandre, cuites dans une feuille de banane, accompagnée de riz parfumé, haricots du Pérou et petit salsa amazónica (d'avocat, mangue et oignons)

Carapulcra de chancho



Ragoût de Porc d'origine France mariné aux saveurs authentiques du Pérou, cuites dans une sauce de pommes de terre déshydratées, cacahuètes, accompagné de riz parfumé, haricots du Pérou et salsa criolla (oignons rouges, citronné, coriandre, tomate)

Desserts

Mazamorra



Compote de maïs violet ramollie avec des épices péruviennes très légères, fruits rouges et ananas, mangue

Moelleux au chocolat



Avec une boule de glaces artisanale

Coupe Peña



Coupe de fromage blanc frais de chèvre de la ferme Alpine du Lac avec crème de marron et chantilly

Gâteau tropical ananas-mangue



Crème pâtissière, ananas et mangue caramélisés, vanille et cannelle, servi avec une boule de glace artisanale de la ferme Piegay

À la carte

Entrées

Ceviche traditionnel péruvien



(Poisson, Mollusques, Crustacés)

16,00 €

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, agrémenté d'encornets

Empanadas (3 pièces)



15,00 €

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

«Patacones» à la chalaca



15,00 €

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

Extras

Papas fritas

8,00 €

Frites / sauce

5,00 €

Yucas fritas

Manioc frit / sauce à l'ail

Plats

Ceviche traditionnel péruvien	   (Poisson, Mollusques, Crustacés)	25,50 €	Tortilla Verdura (3 œufs frais, cat. A)	  (Végétarien, Œuf)	15,00 €
	Maire mariné dans jus du citron, mais cancha, manioc, poivron, chips maison de bananes plantain et de patates douces, ail frais, poivre, coriandre fraîche, agrémenté d'encornets		Omelette aux œufs bio accompagnée d'une compotée de légumes (oignon, tomate, poivron, chou rouge et champignon), frites maison et salade		
Chuleta de chancho a la plancha		18,00 €	Duo Marino	  (Poisson, Gluten)	26,00 €
	Échine du porc mariné avec des épices péruviennes (aji panca et amarillo), accompagnée de frites, sauce chimichurri et salade colorée		Filet de poisson pané épicé, ail et lamelles croustillantes de Manioc. Tranches de poisson blanc marinées et cuites dans le jus de citron vert, oignons rouges, patate douce et maïs péruvien		
Dorada a la hoja	 (Poisson)	18,00 €	Lomo saltado	  (Soja)	23,00 €
	Dorade mariné à l'ail, jus de citron et épices savoureux, accompagnée de riz parfumé, haricots et salade colorée		Émincé de bœuf, snacké à la péruvienne, sauté avec poivrons, sauce soja, sauce huître, piment doux, coriandre fraîche accompagné d'un dôme de riz parfumé et de frites maison		

Menu enfant

Menu enfant			   (Gluten, Œuf, Lait)	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 au choix				

Desserts

Glaces ou sorbets

1 boule

4,00 €

2 boules

7,00 €

3 boules

10,00 €

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

Desserts

Gâteau tropical ananas-mangue



(Gluten, Lait)

12,00 €

Crème pâtissière, ananas et mangue caramélisés, vanille et cannelle, servi avec une boule de glace artisanale de la ferme Piegay

Moelleux au chocolat

Servi avec une boule de glace artisanale de la ferme Piegay



(Gluten, Œuf, Lait)

12,00 €

Coupe Peña

Coupe de fromage blanc frais de chèvre avec crème de marron et chantilly



(Lait)

12,00 €

Mazamorra

Compote de maïs violet ramolli avec des épices locales, cannelle, morceaux de fruits rouges et ananas



(Vegan)

12,00 €

Boissons chaudes

Café bio, équitable du Pérou

1,90 €

Chocolat noir, lait



(Lait)

Thés, tisanes, infusions bio

3,50 €

*

*

*

Alcools et Liqueurs

Porto Offey rouge ou blanc - 7cl



(Sulfites)

4,50 €

Pastis artisanal - 2cl

4,50 €

Kahlúa, liqueur de café - 4cl

6,50 €

Crème de pêche, abricot, cassis - 4cl



(Sulfites)

4,50 €

Pisco Quebranta - 4cl



(Sulfites)

7,00 €

Tequila Meca - 4cl

6,00 €

Williamine, Pascal Nalin - 4cl



(Sulfites)

7,50 €

Vodka Żubrówka, herbe de bison - 4cl

6,50 €

Liqueur 7 racines de la forêt amazonienne - 4cl

11,00 €

Vieux rhum péruvien "Millionario" 15 ans - 4cl

11,50 €

*

*

*

Boissons

Cocktails péruviens

Chicha Morada - sans alcool, Mais violet, cannelle, girofle, citron, sirop de fruit de la passion et sucre



(Vegan)

5,50 €

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



(Œuf)

12,00 €

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



(Sulfites)

9,50 €

Tequila Sunrise, Tequila, jus d'orange, sirop de grenade

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



(Sulfites)

½ Bouteille

5,90 €

Bouteille

10,50 €

Crémant de Die brut bio



(Sulfites)

19,50 €

Etienne Oudart - 75cl



(Sulfites)

62,00 €

Bières péruviennes

Cusqueña negra, Bière noire légère péruvienne triple filtrage 100% houblon Saaz - 33cl



(Gluten)

7,50 €

Bières françaises

Ninkasi blonde, Bière pression, blonde et locale

 (Gluten) Demi (25cl) 4,20 €
Pinte (50cl) 7,50 €

Sornin bio blanche, Bière locale blanche - 33cl

 (Gluten) 5,50 €

Charliendine Sornin blonde, Bière locale blonde - 33cl

 (Gluten) 5,50 €
Sans alcool

Jus de fruit artisanal, Pêche, pomme, abricot, tomate

 (Vegan) 3,80 €

Siroop à l'eau (sirop Védrenne), Grenadine, fraise, menthe, framboise, mûre, citron, pêche, orgeat, coco, gingembre

 (Vegan) 1,90 €

Diabolo (sirop Védrenne), Cola typique péruvien

 (Vegan) 2,90 €

Cola artisanal

 (Vegan) 3,50 €

Inka Kola

 (Vegan) 4,50 €

Limonade locale, Préparé avec de l'ananas, fruit de la passion et du citron

 (Vegan) 3,50 €

Jus de gingembre

 (Vegan) 4,60 €

Perrier, Tranche de citron sur demande

 (Vegan) 3,50 €

Thé vert glacé, bio artisanal

 (Vegan) 5,80 €

Badoit

 (Vegan) 3,90 €

Vins**Vins rouges sud américain**

Arao 2019 - Carménère Blend, Itata Valley, Chili

 (Sulfites)

32,00 €

Vin rouge naturel issu de vieilles vignes de Carménère, sans bois neuf pour préserver la fraîcheur.
Bouche souple, notes de fruits noirs, épices douces et belle minéralité. Un Carménère élégant, digeste et léger

Cota 500 Syrah 2022 - Andes Plateau, Chili

 (Sulfites)

32,00 €

Syrah issue de vieilles vignes (60 ans) à 900 m d'altitude dans l'Alto Cachapoal. Vinifiée en cuve inox, élevée moitié en foudre, moitié en cuve béton

Arao Carmenere 2019 - Clos de Luz, Chili

 (Sulfites)

32,00 €

Assemblage de carménères du domaine, vinifié naturellement et élevé 12 mois en fûts de chêne français

Gran Tinto Las Tablas Malbec Tannat Tacama 2024 - Ica, Pérou

 (Sulfites)

32,00 €

Une robe pourpre révèle un bouquet de fruits rouges et noirs. En bouche, il est frais, aux tanins soyeux et peu astringent, idéal avec viandes rouges et plats criollos

Intipalka Syrah 2023 - Ica, Pérou

 (Sulfites)

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 épicee

Vins blanc sud américain

Cota 500 Chardonnay 2023 - Andes Plateau, Chili

 (Sulfites)

32,00 €

Un vin blanc Chardonnay issu de parcelle dans l'alto Maule, à 600m d'altitude. Fermentation alcoolique en cuve béton et élevage en fûts de 6 mois

Intipalka Blanc - Ica, Pérou

 (Sulfites)

32,00 €

Un vin blanc frais et fruité, aux notes d'agrumes et de fruits tropicaux

Gran Blanco Las Tablas Sauvignon Blanc Chenin

 (Sulfites)

32,00 €

Tacama 2023 - Ica, Pérou

Robe jaune pâle aux reflets verts, arômes frais de pomme verte, ananas et pamplemousse bouche soyeuse, acidité vive, parfait avec sushi, sashimi ou salades

Vins français

Crozes Hermitage 2022 - Domaine Laurent Combier

 (Sulfites)

42,00 €

Vin rouge Cave de Tain, frais et fruité, notes de fruits rouges, noirs et épices

Coteaux du Lyonnais 2020 - Domaine Traboules

 (Sulfites)

24,00 €

Vin blanc ou rouge, fin, vif et frais, notes fruitées élégantes

Côte de Provence 2021 - Domaine Château Pas du Cerf

 (Sulfites)

26,00 €

Vin rosé, frais et intense, notes d'épices, pêches de vignes et agrumes

Côte du Rhône - Les grappes d'Antan

 (Sulfites)

14,50 €

Pichet (50cl) Verre 4,50 €

Vin rouge bio, rond et parfumé

Blanc des Cévennes

 (Sulfites)

9,50 €

Pichet (50cl) Verre 4,00 €

Vin blanc, fruité et floral, notes d'agrumes et fruits blancs

Rosé des Cévennes

 (Sulfites)

9,50 €

Pichet (50cl) Verre 10,00 €

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 : 18 février 2026