

\*

\*

\*

Auberge du Plat – La Peña

SAVEURS DU PÉROU & CUISINE MAISON

\*

\*

\*

Nos suggestions

Apéritifs

Pisco Sour

(œuf)

22,00 €

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

Le Romélinda

(Sulfites)

9,50 €

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

Tequila Sunrise

11,00 €

Traditionnelle Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine

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

Céviche traditionnel péruvien

(Poisson)

22,00 €

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

Empanadas (1 pièce)

(Gluten, Céleri)

9,50 €

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

«Patacones» à la chalaca

(Végétarien)

11,00 €

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

Plats

Pollo Parrillero

22,00 €

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

(Poisson)

15,00 €

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, mangues et oignons)

Carapulcra de chancho

(Arrachides)

11,00 €

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

(Vegan)

5,00 €

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

Moelleux au chocolat

(Gluten, Œuf, Lait)

4,00 €

Avec une boule de glaces artisanale

Coupe Peña

(Lait)

3,00 €

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

Gâteau tropical ananas-mangue

(Gluten, Lait)

4,00 €

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

À la carte

Entrées

Céviche 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)

(Gluten, Céleri, Fruits à coque)

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

(Végétarien)

15,00 €

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

Extras

Papas fritas

5,00 €

Frites / sauce



Yucas fritas




8,00 €

Manioc frit / sauce à l'ail

\* \* \*

## Plats

<b>Céviche traditionnel péruvien</b>	 (Poisson, Mollusques, Crustacés)	<b>25,50 €</b>
<i>Maigre mariné dans jus du citron, maïs cancha, manioc, poivron, chips maison de bananes plantain et de patates douces, ail frais, poivre, coriandre fraîche, agrémenté d'encornets</i>		
<b>Chuleta de chancho a la plancha</b>		<b>18,00 €</b>
<i>Échine du porc mariné avec des épices péruviennes (aji panca et amarillo), accompagnée de frites, sauce chimichurri et salade colorée</i>		
<b>Dorada a la hoja</b>	 (Poisson)	<b>18,00 €</b>
<i>Dorade mariné à l'ail, jus de citron et épices savoureux, accompagnée de riz parfumé, haricots et salade colorée</i>		

<b>Tortilla Verdura (3 œufs frais, cat. A)</b>	 (Végétarien, Œuf)	<b>15,00 €</b>
<i>Omelette aux œufs bio accompagnée d'une compotée de légumes (oignon, tomate, poivron, chou rouge et champignon), frites maison et salade</i>		
<b>Duo Marino</b>	 (Poisson, Gluten)	<b>26,00 €</b>
<i>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</i>		
<b>Lomo saltado</b>	 (Soja)	<b>23,00 €</b>
<i>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</i>		

\* \* \*

## Menu enfant

<b>Menu enfant</b>	 (Gluten, Œuf, Lait)	<b>15,50 €</b>
<i>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</i>		

\* \* \*

## Desserts




### Glaces ou sorbets

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

<b>Parfums disponibles</b>
<i>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</i>

### Desserts

<b>Gâteau tropical ananas-mangue</b>	 (Gluten, Lait)	<b>12,00 €</b>
<i>Crème pâtissière, ananas et mangue caramélisés, vanille et cannelle, servi avec une boule de glace artisanale de la ferme Piegay</i>		

<b>Moelleux au chocolat</b>	 (Gluten, Œuf, Lait)	<b>12,00 €</b>
<i>Servi avec une boule de glace artisanale de la ferme Piegay</i>		
<b>Coupe Peña</b>	 (Lait)	<b>12,00 €</b>
<i>Coupe de fromage blanc frais de chèvre avec crème de marron et chantilly</i>		
<b>Mazamorra</b>	 (Vegan)	<b>12,00 €</b>
<i>Compote de maïs violet ramolli avec des épices locales, cannelle, morceaux de fruits rouges et ananas</i>		

\* \* \*

## Boissons chaudes

<b>Café bio, équitable du Pérou</b>	<b>1,90 €</b>	<b>Chocolat noir, lait</b>	 (Lait)	<b>3,80 €</b>
<b>Thés, tisanes, infusions bio</b>	<b>3,50 €</b>			

\* \* \*




## Alcools et Liqueurs

<b>Porto Offey rouge ou blanc - 7cl</b>	 (Sulfites)	<b>4,50 €</b>	<b>Kahlúa, liqueur de café - 4cl</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Pastis artisanal - 2cl</b>		<b>4,50 €</b>	<b>Williamine, Pascal Nalin - 4cl</b>	 (Sulfites) <b>7,50 €</b>
<b>Crème de pêche, abricot, cassis - 4cl</b>	 (Sulfites)	<b>4,50 €</b>	<b>Vodka Żubrówka, herbe de bison - 4cl</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Pisco Quebranta - 4cl</b>	 (Sulfites)	<b>7,00 €</b>	<b>Liqueur 7 racines de la forêt amazonienne - 4cl</b>	<b>11,00 €</b>
<b>Tequila Meca - 4cl</b>		<b>6,00 €</b>	<b>Vieux rhum péruvien "Millonario" 15 ans - 4cl</b>	<b>11,50 €</b>




\* \* \*

## Boissons

### Cocktails péruviens

<b>Chicha Morada - sans alcool</b> , Maïs violet, cannelle, girofle, citron, sirop de fruit de la passion et sucre	 (Vegan)	<b>5,50 €</b>
<b>Pisco Sour</b> , Pisco, angostura, citron vert, sirop fruit de la passion, léger blanc d'œuf battu	 (Œuf)	<b>12,00 €</b>
<b>Le Romélinda</b> , Coupe de crémant brut bio, sur un lit de griottes, kirs	 (Sulfites)	<b>9,50 €</b>
<b>Tequila Sunrise</b> , Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine		<b>11,00 €</b>

### Bulles et champagnes

<b>Cidre artisanal Kerné brut ou fruité</b> , Cuvée Les Originelles, notes de jasmin et violette mêlés à du cassis, pêches jaunes et pommes rouges	 (Sulfites)	½ Bouteille <b>5,90 €</b> Bouteille <b>10,50 €</b>
<b>Crémant de Die brut bio</b>	 (Sulfites)	<b>19,50 €</b>
<b>Etienne Oudart - 75cl</b>	 (Sulfites)	<b>62,00 €</b>

### Bières péruviennes

<b>Cusqueña negra</b> , Bière noire légère péruvienne triple filtrage 100% houblon Saaz - 33cl	 (Gluten)	<b>7,50 €</b>
--	--	---------------

Pilsen Callao, <i>Caractérisée par sa légèreté, sa couleur dorée et son goût rafraîchissant - 30.5cl</i>	 (Gluten)	7,50 €
--	--	--------

Bières françaises

Ninkasi blonde, <i>Bière pression, blonde et locale</i>	 (Gluten)	Demi (25cl)	4,20 €
		Pinte (50cl)	7,50 €
Sornin bio blanche, <i>Bière locale blanche - 33cl</i>	 (Gluten)		5,50 €
Charliendine Sornin blonde, <i>Bière locale blonde - 33cl</i>	 (Gluten)		5,50 €

Sans alcool

Jus de fruit artisanal, <i>Pêche, pomme, abricot, tomate</i>	 (Vegan)	3,80 €
Sirop à l'eau (sirop Védrenne), <i>Grenadine, fraise, menthe, framboise, mûre, citron, pêche, orgeat, coco, gingembre</i>	 (Vegan)	1,90 €
Diabolo (sirop Védrenne), <i>Cola typique péruvien</i>	 (Vegan)	2,90 €
Cola artisanal	 (Vegan)	3,50 €
Inka Kola	 (Vegan)	4,50 €
Limonade locale, <i>Préparé avec de l'ananas, fruit de la passion et du citron</i>	 (Vegan)	3,50 €
Jus de gingembre	 (Vegan)	4,60 €
Perrier, <i>Tranche de citron sur demande</i>	 (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 €
<i>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</i>		
Cota 500 Syrah 2022 - Andes Plateau, Chili	 (Sulfites)	32,00 €
<i>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</i>		
Arao Carmenere 2019 - Clos de Luz, Chili	 (Sulfites)	32,00 €
<i>Assemblage de carmenères du domaine, vinifié naturellement et élevé 12 mois en fûts de chêne français</i>		
Gran Tinto Las Tablas Malbec Tannat Tacama 2024 - Ica, Pérou	 (Sulfites)	32,00 €
<i>Sa 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</i>		
Intipalka Syrah 2023 - Ica, Pérou	 (Sulfites)	32,00 €
<i>Un Syrah péruvien éclatant, aux arômes frais de fruits rouges, d'agrumes et de fruits tropicaux, offrant une bouche vive, équilibrée et subtilement épicée</i>		

Vins blanc sud américain

Cota 500 Chardonnay 2023 - Andes Plateau, Chili	 (Sulfites)	32,00 €
<i>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</i>		

Intipalka Blanc - Ica, Pérou	 (Sulfites)	32,00 €
<i>Un vin blanc frais et fruité, aux notes d'agrumes et de fruits tropicaux</i>		
Gran Blanco Las Tablas Sauvignon Blanc Chenin Tacama 2023 - Ica, Pérou	 (Sulfites)	32,00 €
<i>Robe jaune pâle aux reflets verts, arômes frais de pomme verte, ananas et pamplemousse bouche soyeuse, acidité vive, parfait avec sushi, sashimi ou salades</i>		

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)	Pichet (50cl) 14,50 € Verre 4,50 €
Vin rouge bio, rond et parfumé		
Blanc des Cévennes	 (Sulfites)	Pichet (50cl) 9,50 € Verre 4,00 €
Vin blanc, fruité et floral, notes d'agrumes et fruits blancs		
Rosé des Cévennes	 (Sulfites)	Pichet (50cl) 9,50 € 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