

VILLA MIKUNA

CEVICHE BAR & CO

Découvrez la gastronomie péruvienne, l'une des cuisines les plus fines au monde, fruit d'un savant métissage culinaire, notamment nourri par une forte immigration japonaise. Également influencé par les saveurs de la cuisine sud américaine.

ENTRÉES

À PARTAGER

GUACAMOLE ET ANANAS RÔTIS 9€

Avocat en morceaux, jus de citron, oignons, tomates, coriandre et dés d'ananas rôtis, tortillas de maïs maison.

HOUMOUS TACU TACU 9€

Mélange de haricots rouges et blancs du Pérou, accompagné de tortillas.

TARTARE DE GAMBAS 12€

Gambas cuites dans l'acidité du maracuya, Patacon, beignets frits de banane plantin.

CAUSA RELLENA DE POLLO 12€

Écrasé de pomme de terre Mona Lisa, jus de citron, aji amarillo, œuf dur effiloché de poulet, mayonnaise, avocat.

TIRADITOS

Tiradito est un «cousin du ceviche». La différence est qu'on coupe le poisson ou la viande en fines tranches contrairement au ceviche où le poisson/viande est coupé en cubes.

TATAKI DE BOEUF 19€

Filet de boeuf coupé en fines lamelles snackés, sauce chimichurri, aigre douce.

SAUMON 18€

Saumon, leche de tigre coco, citron vert.

ANTICUCHOS

Grillade à la péruvienne piquée sur une brochette.

ANTICUCHO DE POLLO 12€

Filet de poulet mariné, aji panca, sauce huacatay, 2 pièces

ANTICUCHO DE CARNE 14€

Filet de bœuf mariné, base de piment rouges, sauce huacatay, 2 pièces.

CEBICHES

Le principe du ceviche est de couper du poisson cru en dés et de le cuire grâce à l'acidité d'un fruit, comme le citron.

THON 15€

Thon albacore, mangue, sauce ponzu.

SAUMON 15€

Saumon, maïs cancha, oignon, avocat, leche de tigre, sauce nikkei.

CLASSICO 14€

Poisson blanc selon arrivage, patate douce, maïs choclo et cancha, leche de tigre classique.



PLATS

POULPE GRILLÉ 26€

Tentacules de poulpe, coulis de tomate, chorizo, accompagné de pommes de terre grenailles, sauce huancaína

CABILLAUD LAQUÉ 27€

Pavé de cabillaud laqué, sauce nikkei, servi avec un risotto à l'aji Amarillo.

AJI DE GALLINA 24€

Éfiloché de Poulet avec une sauce de piment doux jaune, lait, pain et parmesan. Servi avec du riz.

LOMO SALTADO 28€

Filet de boeuf sauté au wok, sauce soja, oignon, tomate, aji panka, coriandre, accompagné de riz blanc.

CHICHARRÓN DE CHANCHO 26€

Poitrine de porc croustillante assaisonnée aux épices péruviennes, servis avec du manioc frit, mais grille et salsa Criolla.

WOK

VEGGIE 21€

Riz sauté aux légumes: brocolis, haricots verts, champignons de paris, tomate cerise, poivron.

AEROPUERTO MIKUNA 29€

Riz sauté aux palourdes japonaises, poulpe, crevettes, légumes croquants, omelette.

DESSERTS

CHEESCAKE MARACUYA 12€

Cheesecake agrémenté d'un coulis de Maracuya, spéculos.

ARROZ CON LECHE 9€

Vanille de Madagascar & Dulce de Leche.

MOUSSE AU CHOCOLAT 9€

Mousse au chocolat 70% cacao, coeur caramel Beurre salé.

PANNA COTTA LUCUMA 10€

Panacotta au lucuma (fruit Péruvien), accompagnée d'une mousse café.

ALFAJORES MAISON 9€

Deux biscuits pates de maizena cuits au four, confiture de lait, sucre glace.

MIKUNA LUNCH

23€ par personne

ENTRÉE + PLAT

Selon l'inspiration du chef

AVEC DESSERT 29€

Le menu change chaque semaine en fonction des arrivages de produits

ACCOMPAGNEMENTS

RIZ BLANC, MAÏS CHOCLO 5€

POMMES DE TERRES CRÈME HUANCAINA 6€

LÉGUMES CROQUANTS 5€

PISCO BAR 13€

Du lundi au samedi

MIKUNA PISCO SOUR

Pisco, Demonio de los andes, citron frais, sucre, bitter Mikuna.

LIMA MULE

Pisco, Demonio de los andes, citron vert, ginger beer, bitter Mikuna.

MARACUYA SOUR

Pisco, Demonio de los andes, jus de maracuya, sucre, bitter Mikuna.

Demandez notre carte de cocktails

SANS ALCOOLS

6€

CHICHA MORADA

Maïs violet, jus d'ananas, citron vert, Cannelle, clou de girofle.

MARACUYA

Fruit de la passion.

VINO MIKUNA

VINS ROUGES

HAUTE CÔTES DE NUIT

Domaine des Fournaches 2018

29€

MINERVOIS CHATEAU

La ville Bertrou 2017

46€

CHINON

Château de la Grille 2015

52€

LES CHEMINS DE CROIX DU CASS

Pomerol 2012

70€

GEVREY-CHAMBERTIN

Domaine de Beaumont 2017

95€

CHÂTEAU BATAILLE

Pauillac Grand Cru Classé 2011

160€

CÔTE-RÔTIE LA GARDE

Domaine de Bonserin 2016

210€

VINS ROSÉS

PALM ROSÉ IGP

Coteaux Varois

30€

WHISPERING ANGEL

Château D'Esclans Côte de Provence

47€

VINS BLANCS

CHARONNAY CAROLE

Maison Ventenac 2019

29€

SANCERRE

Domaine Gérard et Hubert Thirot

44€

CHABLIS VIEILLES VIGNES

Domaine Dampt Frères 2017

47€

POUILLY FUISSÉ

Domaine Lassart 2018

62€

MEURSAULT LES TILLETTS

Domaine Bouzereau Guère 2017

89€

VINS SUD AMÉRICAINS

ROUGES

MALBEC Argentine

Bar Argentino 2020

32€

CABERNET SAUVIGNON Chili

Escudo Rojo, 2018 gran reserva

40€

BLANCS

CHARDONNAY Argentine

Bar Argentino, Mendoza 2020

32€

CHARDONNAY Chili

Escudo Rojo, 2019 reserva

40€



VINS AU VERRE

ROUGES

MALBEC *Argentine*

Bar Argentino 2020

6€

CABERNET SAUVIGNON *Chili*

Escudo Rojo, 2018 gran reserva

8€

BLANCS

CHARDONNAY *Argentine*

Bar Argentino, Mendoza 2020

6€

CHARDONNAY *Chili*

Escudo Rojo, 2019 reserva

8€



SOFTS

COCA-COLA 5€

COCA-COLA ZERO 5€

JUS DE FRUITS 5€

LIMONADE 5€

PERRIER 5€

EVIAN 5€

BADOIT 5€

BADOIT FINES BULLES 5€

BIÈRES

CUZQUENA GOLDEN LAGER

Bière bouteille Péruvienne

6€

CUZQUENA BLACK LAGER

Bière bouteille Péruvienne

6€

CUZQUENA BIO TRIGO

Bière bouteille Péruvienne

6€

CUZQUENA QUINOA

Bière bouteille Péruvienne

6€

COCKTAILS

MIKUNA PISCO SOUR 13€

*Pisco, Demonio de los andes, citron
frais, sucre, bitter Mikuna*

LIMA MULE 13€

*Pisco, Demonio de los andes, citron
vert, ginger beer, bitter Mikuna*

MARACUYA SOUR 13€

*Pisco, Demonio de los andes, jus de
maracuya, sucre, bitter Mikuna*

SO CHICHA 13€

*Pisco, cordial chicha morada, citron
vert, lait de coco.*

MEZCAL NEGRONI 15€

*Mezcal infusé au café, sweet vermouth,
campari.*

MIKUNA RAINBOW 13€

*Pisco infusé à la framboise, jus
d'orange, jus de citron vert, sirop
violette.*

MIKUNA PALOMA 13€

*Tequila blanco, jus d'ananas, jus de
citron vert, soda grapefruit.*

VILLA MIKUNA

CEVICHE BAR
& CO

Découvrez la gastronomie péruvienne, l'une des cuisines les plus fines au monde, fruit d'un savant métissage culinaire, notamment nourri par une forte immigration japonaise. Également influencé par les saveurs de la cuisine sud américaine.

~~~~~ BRUNCH ~~~~~  
35€

## BOISSON CHAUDE

*Café, thé, chocolat chaud*

## JUS DE FRUITS

*Orange, Pomme, Maracuja*

## CORBEILLE DU BOULANGER

*Croissant ou pain au chocolat,  
brioche, pains, beurre et confitures*

### ENTRÉES

#### CEVICHE CLASSICO

*Poisson blanc selon arrivage, patate douce, maïs choco et cancha, leche de tigre classique*

OU

#### SAUMON NIKKEI

*Saumon, maïs cancha, oignon, avocat, leche de tigre, sauce nikkei*

### PLATS

#### ŒUF POCHÉ

*Crème à l'ajiamarillo, brioche sucrée, poitrine fumée grillée*

OU

#### SALADE DE QUINOA

*Légumes croquants, maïs choco, tofu mariné à l'aji panca*

## DESSERT A LA CARTE

*Cheesecake maracuya, crumble pommes/poires, mousse au chocolat, ou panna cotta lucuma*

~~~~~

LE DIMANCHE DE 11H30 À 15H30

2 RUE FROCHOT, 75009

Prix nets TTC, service compris