

# CARTE DES METS ET DES BOISSONS



**STAND 20.13**



# PLATS FROIDS

STAND 20.13



## CEVICHE CLASICO

Daurade, Leche de Tigre, oignon rouge, coriandre, patate douce, piment limo, maïs choclo, maïs cancha.

*180 gr de Dorada fraîche*

35. CHF.-

## CEVICHE CHAMPIGNONS

Champignons paris, Leche de Tigre, oignon rouge, coriandre, patate douce, piment limo, maïs choclo, maïs cancha et chips de banane plantain.

25. CHF.-

## CAUSA LIMEÑA

Purée de pommes de terre citronnée au piment jaune, mousseline de poulet accompagné d'une sauce à base de piment jaune et « huacatay » avocat et chips de banane plantain, tomate cerise et sauce aux olives.

29. CHF.-



[peru-experience.ch](http://peru-experience.ch)

# PLATS CHAUDS

STAND 20.13



## QUINOTTO AUX PIMENTS PÉRUVIENS ET CREVETTES ANTICUCHEROS

Purée de pommes de terre citronnée au piment jaune, mousseline de poulet accompagné d'une sauce à base de piment jaune et « huacatay » avocat et chips de banane plantain, tomate cerise et sauce aux olives.

35. CHF.-

5 Langoustins géants

## QUINOTTO AUX PIMENTS PÉRUVIENS ET MIX DE CHAMPIGNONS ANTICUCHEROS

Quinoa cuit façon risotto au piment jaune, gruyère, persil, mix champignons sautés, sauce à base de piment panca, origan, bière accompagné d'une chalaquita d'avocat (salade à base des oignons, avocat, citron vert et maïs choclo).

29. CHF.-

## CANNELLONIS DE AJÍ DE POLLO

Blanc du poulet, sauce à base de piments péruviens, parmesan, noix de pécan, olives noires.

29. CHF.-



[peru-experience.ch](http://peru-experience.ch)

# MENU DÉGUSTATION

STAND 20.13



Le menu dégustation comprend :

- Ceviche Clásico
- Causa Limeña
- Quinotto Langontinos
- Dégustation Desserts

70. CHF.-

## PETIT FAIM

Empanadas de carne ----- 7 CHF.-

Sandwich Jamón del País ----- 8 CHF.-

Habas ----- 5 CHF.-

Chifles à la banane ----- 5 CHF.-

Canchita ----- 5 CHF.-





# BOISSONS SANS ALCOOL

STAND 20.13



Eau bouteille ----- 5dl	5 CHF.-
Eau gazeuse bouteille ----- 5dl	5 CHF.-
Inca Kola -----	5.5 CHF.-
Chicha morada -----	6 CHF.-
Expresso/ Café / Té -----	4 CHF.-

## DESSERTS

Torta tres leches -----	10 CHF.-
Alfajores 03 Und. -----	10 CHF.-



Toutes les boissons sont servies dans des verres.


[peru-experience.ch](http://peru-experience.ch)

# VINS


STAND 20.13



VIN BLANC SAUVIGNON BLANC -----  
10 cl

7 CHF.- 


VIN ROUGE MALBEC -----  
10 cl

7 CHF.- 




## BIÈRES


CUSQUEÑA GOLD -----  
3.3 dl

7.5 CHF.- 

BIÈRE PRESSION PACHAMAMA -----  
3.3 dl

6 CHF.- 

PERU EXPERIENCE LIMITED EDITION -----  
3.3 dl

8.5 CHF.- 



Toutes les boissons sont servies dans des verres.



Disponible au restaurant

# COCKTAILS

## STAND 20.13



- PISCO SOUR  
2dl

Cocktail péruvien qui allie la douceur du pisco à la fraîcheur du citron, du blanc d'œuf, rehaussé d'une touche d'Angostura bitter pour une expérience rafraîchissante et unique

CHF 15



- MARACUYA SOUR  
2dl

Un cocktail péruvien qui fusionne le pisco avec des fruits de la passion exotiques, du blanc d'œuf et une touche d'Angostura bitter, créant une expérience fraîche et tropicale.

CHF 15



- CHILCANO CLASICO  
3dl

Un cocktail rafraîchissant qui allie la douceur du pisco à la saveur vibrante du gingembre et à une touche d'agrumes de citron. Idéal à déguster en toute occasion.

CHF 15



- MATU  
3dl

Un cocktail vibrant qui allie la douceur de l'ananas à la saveur amère et citronnée de l'Aperol et sa touche magique de notre boisson star, le pisco.

CHF 15





# COCKTAILS

## STAND 20.13



- GIN TONIC ANDINO  
3 dl

Le Gin de **Altura** est un gin artisanal premium produit dans les Andes péruviennes, au cœur de la Vallée Sacrée des Incas (Cusco – Pérou).

CHF 16



- LIMONCELLO SPRITZ  
3 dl

**Eliseo**, une liqueur de style limoncello en l'honneur de la famille Zanchín. Lorenzo Zanchín, issu d'une famille italienne traditionnelle qui produit de la grappa dans son pays d'origine, est italien de naissance et vit à Cusco depuis plus de dix ans.

CHF 16



- CHICHA PUNCH  
3 dl

Pisco cholado **Don Reynaldo**, vermouth rouge, mélange de chicha, jus de citron.

CHF 16



- SHOTS DÉGUSTATION  
3 SHOTS

Découvrez l'originalité des arômes et des saveurs de nos spiritueux péruviens et vivez une expérience unique.

CHF 18





# COCKTAILS

STAND 20.13



● TROPICAL MULE

3 dl

Un cocktail vibrant qui allie la douceur de l'ananas à la saveur amère et citronnée de l'Aperol, une recette de Jesus Peruvian Pisco.

CHF 16



● TIKI

3 dl

Un cocktail vibrant qui allie la douceur de l'ananas à la saveur amère et citronnée de l'Aperol, une recette de Jesus Peruvian Pisco.

CHF 16



● KAPTAIN

3 dl

Un cocktail vibrant qui allie la douceur de l'ananas à la saveur amère et citronnée de l'Aperol, une recette de Jesus Peruvian Pisco.

CHF 16



● ANDEAN TONIC

3 dl

Un cocktail vibrant qui allie la douceur de l'ananas à la saveur amère et citronnée de l'Aperol, une recette de Jesus Peruvian Pisco.

CHF 16



# PERU EXPERIENCE

STAND 20.13



## Restaurant Peru Expérience

*Chef "Elyn Chau" - 2024*

—  
Talentueuse chef péruvienne de 27 ans, elle a consacré plus d'une décennie à perfectionner son art culinaire. Originaire du Pérou, Elyn a commencé sa carrière en cuisine dès son plus jeune âge, accumulant dix années d'expérience qui l'ont amenée à être reconnue dans le domaine gastronomique.

Spécialisée dans la cuisine péruvienne et asiatique, Elyn a fusionné les riches traditions de son pays natal avec les techniques et les saveurs de l'Asie, créant des plats innovants et savoureux. Sa passion pour la cuisine l'a amenée à explorer diverses cultures culinaires, en intégrant des ingrédients frais et des méthodes de préparation uniques qui reflètent son amour de la gastronomie.



### EXPOSANTS DE PRODUITS



CRIOLLO  
QUETZAL®



EXPOLAT