

TERMINUS : LES DESSERTS

PAIN PERDU 9€

Glace douce de leche

MOUSSE AU CHOCOLAT 11€

Cacao péruvien, quinoa soufflé

TIRAMISU 9€

Crème légère au mascarpone, liqueur de café & glace café

GLACES MAISON 9€

Chocolat péruvien, vanille de Madagascar, douce de leche

SORBET MAISON 9€

Selon la saison

SUNDAE CARAMEL 9€

Glace au lait normand, sauce toffee

TARTA DE QUESO 9€

Gâteau au fromage frais

FRUITS DE SAISON 18€

Servis sur glace, parfait à partager

DESSERT DE SAISON 11€

COCKTAILS APRES DINER

SAGE 14€

Bourbon infusé au bacon, sirop de cassonade, bitter orange

SPECULOS OLD FASHION 12€

Whisky infusé au spéculos, sirop de cassonade, bitter sinastre

AFTER TEN 12€

Vodka, crème de cacao noir, Get 27, crème

COLA PARISIEN 14€

Laphroig, café cold brew, liqueur de café, coca, bitter

NOS PRODUITS

NOS CHARCUTERIES IBERIQUES...

Elles proviennent de la **Sierre de Béjar**, un élevage traditionnel dans la campagne de Salamanque au cœur de l'Espagne. Pas d'engrais de synthèse, ni pesticide, lactose ou hormone : cette exploitation porte un grand soin à respecter la nature, à commencer par **les animaux qui disposent d'un accès libre et direct à la nature**.

LA VIANDE

Elle a été sélectionnée par notre chef exécutif Ruben Escudero parmi les meilleurs élevages Charolais et Salers proposés **par la maison Metzger**. Avec une technique de maturation inédite (jusqu'à 45 jours) qui nous permet de vous proposer une viande exclusive à La Gare. **Notre volaille** provient d'un élevage fermier périgordin « au grand air ».

NOS POISSONS

À la carte du grill, ils arrivent en direct des côtes bretonnes, où **Alain, un pêcheur « ami »** de notre chef Ruben Escudero, veille à une pêche respectueuse et durable.

DIM-SUM, EMPANADAS, CROQUETTES, CRISPY TACOS...

Tous nos petits « pains » feuilletés, rissolés, fourrés... du monde **sont réalisés sur place par la maison** pour garantir le maximum de fraîcheur et de saveurs. Exception faite pour le pain à burger qui provient de la boulangerie Frédéric Lalos (Meilleur Ouvrier de France).

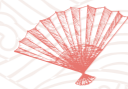


GASTÓN ACURIO

Un cas à part chez les chefs, Gastón Acurio n'oublie à aucun moment son parcours et ses racines. **C'est à Paris**, berceau de sa jeunesse, qu'il se forme dans les cuisines de l'école Le Cordon Bleu. Il y rencontrera sa future femme, avec laquelle il fonde en 1994, un an après son retour à Lima, son premier restaurant Astrid & Gastón. Il a su donner une forte impulsion à la cuisine péruvienne dans le monde et **est aujourd'hui à la tête de 50 restaurants dans 12 pays**, dont l'un est classé dans la liste du The World's 50 Best Restaurants.

Pour ce deuxième projet parisien, à La Gare, **le chef « sans frontières »** Gastón Acurio privilégie une carte aux saveurs du monde qui retranscrit sa passion des voyages.

TAPAS DU MONDE



LES CROQUETTES 8€

Jambon ibérique

TOSTADA ESCALIBADA 14€

Toast d'aubergine, poivrons rouges rôtis, ventrèche de thon, sauce romesco

PAN CON TOMATE 4€

Pain frotté à la tomate, huile d'olive bio

TORTILLA DE LA CASA 8€

Omelette aux pommes de terre et aux oignons

TOSTADA 100% BELLOTA 18€

Toast de jambon Bellota de Salamanca

PULPO A LA GALLEGA 19€

Poulpe cuit, pommes de terre, huile d'olive bio, paprika

BURRATA 17€

Burrata d'Italie, fruits secs, huile d'olive bio

EMSPANADAS 8€

Au poulet, servis par 2

LIMA SALAD 14€

Quinoa rouge et blanc, fèves, tomates cerises, marmelade de rocoto, queso fresco

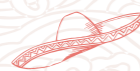
MINI-CHEESEBURGER 14€

Boeuf Charolais, servis par 2

GAMBAS AL AJILLO 14€

Gambas à l'ail

CRISPY TACOS



Tortillas de maïs frites, comme les tostadas au Mexique, servis par 2

AGNEAU 12€

Gigot d'agneau rôti, radis rouge, coriandre

POULET 12€

Poulet rôti, queso fresco, avocat, sauce rouge

PORC 12€

Poitrine de porc fermier, queso fresco, radis rouge, sauce verte

CAMARONES 13€

Crevette, avocat, queso fresco, sauce chipotle

DIM-SUM



Bouchées chinoises à la vapeur, préparées maison tous les jours, servis par 3

VERT 9€

Crevettes, coriandre

SIU MAI 10€

Porc, gambas, shitake

BOEUF 9€

Joue de bœuf mijotée, sauce huître, piment

BAO POULET 14€

Brioche chinoise à la vapeur, poulet croustillant mariné, sauce hoisin 2 pièces

SUSHI & MAKI



Sushi servis par 2, makis servis par 6

CLASSIC 8€

Saumon

LIMENO 8€

Poisson blanc, coriandre, sauce cebichera

NISSEI 8€

Thon, sauce aji amarillo

EBI 8€

Gambas, sauce citron au wasabi

TUNA ROLL 15€

Maki tartare de thon, gingembre, ciboulette, avocat

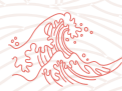
CEVICHIN ROLL 14€

Maki poisson blanc, calamar frit, avocat, sauce cebichera

GAMBAS ROLL 13€

Maki tartare de gambas, avocat, manioc frit, crème d'aji charapita

CEVICHE



CLASICO 17€

Poisson blanc mariné au citron vert, maïs choclo, cancha, patate douce

NIKKEI 15€

Poisson bleu, avocat, nori, sésame, sauce ponzu

BACHICHE 15€

Poisson blanc, parmesan, leche de tigre à l'aji amarillo fumé

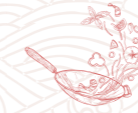
PONZU 15€

Thon, daikon, concombre, rocoto, sauce ponzu



TIRADITO

WOK ASIATIQUE



POISSON CHORRILLANA 27€

Ventrèche de poisson (selon arrivage) pané à la fécule de manioc, sauce chorrillana, aji amarillo, coriandre

LOMO SALTADO 32€

Filet de boeuf sauté, tomate, piments, pommes de terre, riz blanc, coriandre, sauce lomito

CHAUFA FRUITS DE MER 28€

Riz sauté au wok, gambas, calamars, poisson, brocolis, poivrons rouges, légumes marinés

NOS VIANDES, VOLAILLES & POISSONS SONT CUITS AU CHARBON DE BOIS !

RETOUR DE LA PECHE



BROCHETTE DE POISSON 22€

Maïs choclo, rocoto aioli

CABILLAUD DE LIGNE 29€

Légumes grillés de saison, sauce verte

POISSON ENTIER DU JOUR

PRIX SELON ARRIVAGE

Cuit dans une feuille de bananier, manioc frit, criolla d'avocat, radis

PARRILLA ARGENTINE



Toutes nos viandes de boeuf sont françaises.

HAMPE DE BOEUF 23€

FAUX-FILET 38€

Maturé 20 jours

BROCHETTES DE POULET 18€

Maïs choclo, sauce tari

NOTRE COTE DE BOEUF 130€

1,2kg maturée 45 jours

SIDES



POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES 4€

Sauce tari

MAIS CHOCLO 4€

Confit au beurre du Val-de-Loire

PATATE DOUCE 5€

Rôtie au charbon, crème aux herbes

PUREE DE POMMES DE TERRE 4€

Faite maison

ROTISSERIE FRANCAISE



Parfait à partager !

EPAULE D'AGNEAU DU PAYS D'OC 85€

Jus de romarin, purée de pommes de terre, salade mixte

POULET FERMIER DU PERIGORD - ENTIER 59€

Mariné aux épices du monde, rôti au charbon de bois, accompagné de pommes de terre rissolées et salade mixte

GRILL AMERICAIN



BUFFALO WINGS 14€

Ailes de poulet fermier grillées au charbon de bois, céleri, sauce roquefort

BIG CHEESEBURGER 19€

Boeuf Charolais, pickels, cheddar, poitrine de porc fumée, pain brioché de Frédéric Lalos MOF

RIBS Half 18€ ou full 34€

Travers de porc fermier, coleslaw, sauce barbecue