

LES DESSERTS

Pain perdu 9
Glace dulce 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, dulce 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

Dessert de saison 11

Millefeuilles de Cachanga a partager 40
Dulce de leche maison en deux textures, crème de chantilly aux fèves tonka, amandes, zestes de citron vert

MENU LUNCH

**ENTRÉE - PLAT
OU PLAT - DESSERT 28€**

**ENTRÉE - PLAT
ET DESSERT 33€**

Du lundi au vendredi, pour le déjeuner
Le menu change chaque semaine

LA GARE

LES VOYAGES DE GASTÓN ACURIO

GASTON 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.

NOS PRODUITS

NOS CHARCUTERIES IBÉRIQUES...

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. Notre sélection de sushi et maki du jour est composée de poissons et fruits de mer sauvages et nos poissons d'élevage responsables pour assurer l'équilibre des Océans.

EMPANADAS, CROQUETTES, CRISPY TACOS...

Tous nos petits «pains» feuilletés, risolés, 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*).

À LA GARE, TOUT EST FAIT MAISON !

TAPAS DU MONDE

Les Croquettes 8
Jambon ibérique, servies par 3

Tostada de Cecina 14
Toast avocat, tomate, boeuf séché, cresson, huile d'olive

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

Empanadas 10
Poulet rôti au charbon, servies par 2

Sushi & Maki
Plateau de 12 pièces **28**
Plateau de 18 pièces **34**

CEVICHE

Classico 19
Poisson blanc mariné au citron vert, maïs choclo, cancha, patate douce

Nikkei 17
Poisson bleu, avocat, nori, sésame, sauce ponzu

Criollo 18
Poisson blanc, crevettes, calamars, maïs choclo, cancha, patate douce, leche de tigre aji amarillo

CRISPY TACOS

Servis par 2

Agneau 14
Gigot d'agneau rôti, avocat, radis, coriandre

Poulet 12
Poulet rôti, queso fresco, avocat, sauce rouge

Camarones 15
Crevette, avocat, queso fresco, sauce chipotle

TIRADITO

Bachiche 15
Poisson blanc, parmesan, leche de tigre à l'aji amarillo fumé

Ponzu 15
Thon, daïkon, concombre, rocoto, sauce ponzu

CHIFA

* **Bao poisson 16**
Brioche chinoise à la vapeur, poisson frit, sauce mayonnaise asiatique, pickles, servis par 2

* **Dim Sum Vert 9**
Crevettes, coriandre, servis par 3

* **Bao poulet 14**
Brioche chinoise à la vapeur, poulet croustillant mariné sauce hoisin, servis par 2

* **Dim Sum Siu Mai 10**
Porc, gambas, shitake, servis par 3

** Bao et Dim Sum disponibles le soir uniquement*

SALADES

Burrata 17
Burrata d'Italie, betterave rouge, noisettes, amandes, noix de pécan, grenade, chou kale, vinaigrette miel, orange

Lima Salad 14
Quinoa rouge et blanc, fèves, tomates cerises, marmelade de rocoto, queso fresco

Salade choclo 17
Maïs choclo confit au beurre noisette, fromage criollo, sauce chalaquita

LE GRILL AMÉRICAIN

BIG Cheeseburger 22
Boeuf Charolais, pickles, cheddar, poitrine de porc fumée, pain brioché de Frédéric Lalos MOF

SUB de Poulet 20
Effiloché de poulet rôti, avocat, romaine, crème de concombre, pickles, pain de Frédéric Lalos MOF

PARILLA ARGENTINE

Faux-Filet 38
Maturé 20 jours

Brochettes de poulet 18
Maïs choclo, sauce tari, pommes de terre

Anticucho Vegano 18
Brochette de légumes de saison marinés

Notre côte de boeuf 130
Au charbon de bois, 1,2kg maturée 45 jours

Hampe de boeuf 23

SIDES

Pommes de Terre Croustillantes 5
sauce tari

Maïs choclo 6
confit au beurre du Val-de-Loire

Patate douce 6
rôtie au charbon, crème aux herbes

Purée de Pommes de Terre 5
faite maison

Salade mixte 5
Salade verte, sucrine, croutons, noix, vinaigrette concombre

LES SPÉCIALITÉS DE GASTON

* **Poisson Chorrillana 27**
Ventrèche de poisson pané à la féculé de manioc, sauce chorrillana, aji amarillo, coriandre

* **Lomo Saltado 34**
Filet de boeuf sauté, tomates, piment, pommes de terre, riz blanc, coriandre, sauce lomitto

* **Aeropuerto 36**
Riz avec quinoa bio, poulet mariné au gingembre, gambas, nouilles frites, oeuf, légumes, sauce sweet chili aux piments péruviens

** Les spécialités de Gaston, disponibles le soir uniquement*

LE RETOUR DE LA PÊCHE

Brochette de Poisson 22
Maïs choclo, rocoto aïoli, pommes de terre

Cabillaud de Ligne 29
Légumes grillés de saison, salsa verde

PLATS À PARTAGER

Epaulé d'agneau du Pays d'Oc 85
Jus de romarin, purée de pommes de terre

Poulet fermier du Périgord entier 59
Mariné aux épices du monde, rôti au charbon de bois, pommes de terre rissoolées, salade mixte

Poisson entier du jour Prix selon arrivage
Cuit dans une feuille de bananier, manioc frit, criolla d'avocat, radis