



COYA

APERITIVOS

Pour commencer

Guacamole VG 11

Avocat, tortillas

Empanadas de Maïs au Poulet 14 SG

Sauce à l'ail

CEVICHES

Poissons marinés

Selection signature du Chef 45

Selection de ceviches

Loup de Mer 14 SG

Patate douce, maïs blanc, oignon rouge

Thon Albacore 16

Soja, sésame, galette de riz

Maigre 17

Truffe, ponzu, ciboulette

Champignons 12

Maïs choclo, échalottes croustillantes
Supplément de truffe de saison PM

TIRADITOS

Sashimi Péruvien

Sérieole 17

Piment vert, radis blanc

Thon Albacore 15

Chimichurri, gingembre, citron vert, soja

Tataki de Bœuf 18 SG

Poireaux grillés, noix de cajou

TACOS

3 pièces

Saumon 14

Avocat, piment Amarillo

Potiron 9 VG

Piment Amarillo, quinoa frit

Thon Albacore 15

Choux rouge, wasabi, ponzu, nori

ENSALADAS

Salades

Trio de Maïs 11 VG SG

Rôti, croustillant, blanc, piment rouge

Kale et Manchego 13 V

Noix caramélisée, goji, canneberge

Burrata 16 V SG

Tomates, raisin, piment Limo mariné, olives botija

ANTICUCHOS

Brochettes grillés

Poulet 14 SG

Piment Amarillo, ail, ciboulette

Filet de Bœuf 15 SG

Coriandre, piment Panca, ciboulette

Champignons 8 VG SG

Piment Panca, persil

BRUNCH

Toast d'Avocat 15

Oeufs pochés, graines de chia, escabeche d'oignon

* Oeufs en Cocotte 12

Haricots noirs, tomate épicée, tortillas

* Poitrine de Porc Croustillante 13

Mayonnaise épicée, céleri, coriandre, oignon rouge

Sandwich d'Effiloché de porc 16

Piment Panca fumé, sauce huancaína, échalottes croustillantes, salade criollo

* Servi avec une salade verte

Champagne

NV Veuve Clicquot Ponsardin, Brut Carte Jaune 17

NV Ruinart, Blanc de Blancs 24

NV Veuve Clicquot Ponsardin, Rosé 20

Vins Blancs

2019 Sancerre, Le Chêne Marchand, P. Jolivet 15

2020 Meursault, Les Narvaux, D. Moret 22

2014 Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes, J. Prieur 32

Vins Rouges

2011 Pessac-Léognan, La Parde Haut-Bailly du Château Haut-Bailly 16

2018 Chambolle-Musigny, Les Athets, J. Tardy 23

2008 Saint-Estèphe, Château Cos d'Estournel 38

Prix nets en euros, taxes & service compris.

Si vous avez des allergies ou des questions diététiques, veuillez en parler à notre personnel avant de passer votre commande.

Nous nous engageons et garantissons l'origine d'union européenne et d'argentine de toute notre viande bovine.

V: Végétarien VG: Végan SG: Sans gluten

CAZUELAS

Cocottes

Bar du Chili 39 GF

Riz, citron vert, piment

Pomme de Terre Péruvienne 20 V

Potiron, costeno, fèves

PESCADOS Y MARISCOS

Poissons et crustacés

Bar du Chili 33 GF

Piment Amarillo, piment Panca, chou

Filet de Saumon 25 GF

Quinoa sauté, légumes verts, soja

AVES Y CARNES

Viandes et volailles

Coquelet 24 SG

Coriandre, piment Panca

Filet de Bœuf Épicé 35 SG

Piment Limo, échalotes croustillantes, anis étoilé

ACOMPAÑANTES

Accompagnements

Pommes de Terre

Croustillantes 8 V SG

Tomate épicée, sauce huancaína

Brocoli 10 VG

Sauce à l'ail et au chili, graines de sésame

Riz choclo 8 SG VE

Maïs, ail doux

COCKTAILS 15

Mexican Chifa

Mezcal Union, tomate, ponzu, sésame, citron vert, piment Amarillo

Jamaican Sole

Rhum plantation 3 stars mangue, fruit de la passion, acai, chia

Argentinian Verde

Gin Los Apostoles, poire, pomme verte, basilic, citron vert

MOCKTAILS 11

Chifa Virgin Mary

Tomate, ponzu, sésame, citron vert, piment Amarillo

Sole

Mangue, fruit de la passion, acai, chia

Verde

Poire, pomme verte, basilic, citron vert



COYA

BRUNCH

75 par personne
incluant

Une Coupe de Champagne
NV Veuve Cliquot Ponsardin Yellow Label

60 par personne

UNE SELECTION D'ENTREES

Empanadas de Maïs au Poulet
Sauce à l'ail

Taco de Potiron VG
Piment Amarillo, quinoa frit

Brochette de Champignons VG
Piment Panca, persil

Poitrine de Porc Croustillante
Mayonnaise épicée, céleri,
coriandre, oignon rouge

Ceviche de Loup de Mer
Patate douce, maïs blanc, oignon rouge

Tiradito de Sérieole
Piment vert, radis blanc

UN PLAT AU CHOIX

Sandwich d' Effiloché de porc
Piment Panca fumé, sauce huancaína,
echalottes croustillantes,
salade criollo

Oeufs en Cocotte V
Haricots noirs, tomate épicée, tortillas de maïs

Daurade en Escabeche SG
Piment Amarillo, piment Panca, tamarillo et oignons rouges

UN DESSERT AU CHOIX

Piña Colada SG
Ananas rôti, glace à la noix de coco, mousse au rhum

Crema Volteada de Coco
Flan crémeux au coco, caramel, vanille

Menu pour deux personnes minimum
Dernière prise de commande à 14:30

V: Végétarien VG: Végan SG: Sans gluten