



7€ APERITIVO TO START WITH

CROQUETAS POULET, CHUTNEY TOMATES & MAYO CURRY (3PCS) 🌱🍴

CHICKEN CROQUETAS, CANDIED TOMATOES CHUTNEY, CURRY MAYO

GUACAMOLE & PITA 🌱🍴 **Vegan**
GUACAMOLE & PITA

PANIER LÉGUMES CRUS, ANCHOÏADE
FRESH VEGETABLES, ANCHOÏADE

JEUDI THURSDAY

60€ ENTRÉE / PLAT / DESSERT
STARTER / MAIN COURSE / DESSERT

VENDREDI & SAMEDI FRIDAY & SATURDAY

60€ ENTRÉE / PLAT ou PLAT / DESSERT
STARTER / MAIN COURSE or MAIN COURSE / DESSERT

69€ ENTRÉE / PLAT / DESSERT
STARTER / MAIN COURSE / DESSERT

ENTRÉES - STARTERS

TIRADITO DE BAR

LECHE DE TIGRE AU CITRON CONFÏT & CRÈME D'OLIVE DE KALAMATA
SEA BASS TIRADITO, TIGER LECHE WITH CANDIED LEMON & KALAMATA OLIVE CREAM

TATAKI DE THON SAKU AU SÉSAME NOIR, SAUCE TAMARIN

SLICED TUNA WITH BLACK SESAME, TAMARIN SAUCE

FRAPPUCCINO DE COURGETTE AU BASILIC 🍴

ESPUMA DE CHÈVRE FRAIS & CHIPS DE BRESAOLA
ZUCCHINI & BASIL FRAPPUCCINO, FRESH GOAT CHEESE ESPUMA, BRESAOLA CRISPS

CARPACCIO DE BETTERAVE CHIOGGIA & FETA GRILLÉE 🍴🌱

VINAIGRETTE DE CÉBETTE, CARVI, CUMIN, PIGNONS, GRAINES DE TOURNESOL
CHIOGGIA BEET & FETA CARPACCIO, CEBETTE, CARAWAY, CUMIN, PINE NUTS & SUNFLOWER SEEDS VINAIGRETTE

ARTICHAUTS VIOLETS GRILLÉS & MARINÉS À LA SARIETTE 🍴🌱

HUILE D'OLIVE CITRON & COPEAUX DE PARMESAN
GRILLED PURPLE ARTICHOKE, LEMON OLIVE OIL & PARMESAN CRISPS

JAMBON IBÉRIQUE (BELLOTA-BELLOTA) 🍴

PAN CON TOMATE, HUILE D'OLIVE
IBERIAN BELLOTA HAM, PAN CON TOMATOES, OLIVE OIL

ASPERGES VERTES, OEUF MOLLET, PANCETTA CRISPY

GREEN ASPARAGUS, SOFT BOILED EGG, CRISPY PANCETTA

DIM SUM AUX LÉGUMES (4PCS) 🌱

VEGETABLES DIM SUM

GUA BAO D'AGNEAU CONFIT, HOUMOUS & JALAPENO (2PCS) 🍴🌶️

CANDIED LAMB GUA BAO, HUMUS & JALAPENO

TACOS AU POULET MARINÉ AU ROUCOU & À L'ORANGE

POIVRONS, CORIANDRE & PICKLES D'OIGNONS ROUGES
CHICKEN MARINATED, WITH ORANGE & ROUCOU, PEPPERS, CORIANDER, RED ONIONS PICKLES

PLATS - MAIN COURSES

POISSONS - FISHES

POULPE GRILLÉ AU PAPRIKA FUMÉ 🍴

PIPERADE AU ZAATAR
GRILLED SMOKED PAPRIKA OCTOPUS, ZAATAR PIPERADE

PÂTES ORZO AUX GAMBAS FAÇON RISOTTO & PIMENT D'ESPELETTE 🍴🌱

ORZO PASTA & PRAWNS RISOTTO STYLE

FILET DE BAR KALAMATA & PURÉE DE CÉLERI RAVE

SAUCE VIERGE DE TOMATES DATTERINO & OLIVES DE KALAMATA
GRILLED SEA BASS, DATTERINO TOMATO & KALAMATA OLIVE SAUCE, MASHED CELERIAC

VEGGIE

MACARONI AUX MORILLES 🍴🌱🌱

MACARONI WITH MOREL MUSHROOMS

LENTILLES CORAIL CRÈMEUSES LAIT DE COCO & CURRY 🌱

FENOUIL CONFÏT ET GRAINES TORRIFIÉES
CREAMY CORAL LENTILS COCONUT MILK & CURRY, CANDIED FENNEL AND ROASTED SEEDS

VIANDES - MEATS

POULET BRAISÉ "LABEL ROUGE" 🍴

SAUCE CACAHUËTE, CHUTNEY DE MANGUE, RIZ COCO
BRAISED CHICKEN, PEANUT SAUCE, MANGO CHUTNEY, COCONUT RICE

FILET DE CANETTE JAUNE DU SUD-OUEST RÔTIE AU MIEL DE ROMARIN

ABRICOTS SECS & COLOMBO DE CHOU-FLEUR
ROASTED YELLOW DUCK BREAST WITH ROSEMARY HONEY & DRIES APRICOTS, COLOMBO OF CAWLFLOWER

CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES À LA SARIETTE (3 PCS) & LÉGUMES GRILLÉES

ASPERGES VERTES, PETITS POIS FRAIS & CAROTTES FANES GLACÉES ET PANÉES AU SÉSAME
GRILLED LAMB CUTLETS WITH SAVORY, GRILLED VEGETABLES (GREEN ASPARAGUS, FRESH PEAS & CARROT TOPS GLAZED AND BREADED WITH SESAME SEEDS)

LE TIGRE DU PACHAMAMA (220 GR) 🍴

ÉMINCÉ DE FILET DE BŒUF MARINÉ & GRILLÉ, CORIANDRE FRAÎCHE, RIZ COCO
SLICED GRILLED MARINATED TENDERLOIN, FRESH CORIANDER, COCONUT RICE

NOIX D'ENTRECÔTE ARGENTINE GRILLÉE (300 GR) 🍴

SAUCE CHIMICHURRI, POMMES GRENAILLES CONFITES
GRILLED SIRLOIN STEAK, CHIMICHURRI SAUCE, CANDIED BABY POTATOES

À PARTAGER - TO SHARE +4€/PERS

PARILLADA DE VIANDES 🍴

PICAÑA D'ARGENTINE & NOIX D'ENTRECÔTE, CHORIZO ARGENTIN, MORCILLA, POULET MARINÉ, POMMES GRENAILLES CONFITES
MIXED MEAT PARILLADA : ARGENTINE PICAÑA & SIRLOIN STEAK, ARGENTINE CHORIZO, MORCILLA, MARINATED CHICKEN, CANDIED POTATOES

PICAÑA DE BŒUF ARGENTIN (600 GR)

DÉGLACÉE AU BALSAMIQUE - SOJA, POMMES GRENAILLES CONFITES
GLAZED BALSAMIC VINEGAR & SOYA BEEF PICAÑA, CANDIED POTATOES

DESSERTS - SWEETS

LE CITRON DE SICILE 🍴🍴

CRUMBLE DE PETIT BEURRE, CRÈME LÉGÈRE AU CITRON DE SICILE, MERINGUÉE "MINUTE"
PETIT BEURRE CRUMBLE, SICILIAN LEMON CREAM, "MINUTE" MERINGUE

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES 🍴

FRUITS ROUGES, MERINGUE & CHANTILLY VANILLÉE
RED BERRIES, MERINGUE & VANILLA WHIPPED CREAM

MACARON AU CHOCOLAT BLANC & FRAMBOISES 🍴🍴

WHITE CHOCOLATE & RASPBERRIES MACARON

PROFITEROLE PACHAMAMA 🍴🍴🍴

GLACE PISTACHE, CHOCOLAT CHAUD - PISTACHIO ICE CREAM, HOT CHOCOLATE

ÎLE FLOTTANTE "MINUTE" AU LAIT DE COCO & PRALINES ROSES 🍴

BLANC MANGER-COCO
"MINUTE" FLOATING ISLAND WITH COCONUT MILK & PINK PRALIN, COCONUT BLANC-MANGER

OUVERT JEUDI, VENDREDI, SAMEDI
OPEN ON THURSDAY, FRIDAY, SATURDAY

RESTAURANT 20H00 - CLUB 22H00

📍 @pachamamaparis



RESERVATION