

ENTREES

A tester au moins une fois!

Ceviche de mangue et avocat d'origine Péruvienne la recette est ici revisitée sans poisson!
(Mangue, avocat, oignon, jus citron nature, coriandre, chips de banane plantain)

Trio de patacones (Option Vegan)
(Banane plantain Colombienne écrasée et frie accompagnée de Poulet, emincé de boeuf et guacamole)

Encocado de Langostinos du Pacifique Colombien à Paris
(Crevettes croustillantes au Panko à base de lait de coco, piment jaune, coriandre, oignons et tomates, accompagné de patacones)

Trio de empanadas (Option végétarien)
Typique de toute l'Amérique Latine nous les préparons «à la manière Argentine»
Petit chausson salé cuit au four, demandez-nous les saveurs du jour!

Yuquitas Crocantes
(Frites de manioc avec sauce hogao, maïs et ciboulette)

Choripan - De Buenos Aires à Paris, "El chori"
(Chorizo, sauce chimichurri, cornichon, choucroute et pain frais.)

Toast Avocat Saumon & Oeuf poché Parce que tout le monde l'adore!
(Pain de campagne, avocat, saumon «marinée maison», oeuf poché, coriandre et huile de Kalamata)

Arepas Colombienne ou Vénézuélienne elles sont dans tous les cas délicieuses!
+ Saumon marinée et Avocat
+ Poulet grillée sauce BBQ fait maison et panela
+ Chicharron y salsa criolla (Salade d'oignon rouge, menthe, citron et aji limo)
+ La Veneca Madurito (Plantain douce et frie), boeuf, emmental, haricots rouges, coriandre et avocat

PLATS ET SALADES

Salade Andida - Veggie -
(Quinoa, fève, maïs, pommes, noix, carottes, fromage frais, vinaigrette passion, pois chiches, champignons & patate douce au four)

Salade Latina (Option Vegan avec Tofu à la Plancha)
La préférée de nos clients : un voyage en Amérique Latine
(Filet de poulet à la plancha, patacones, Pico de gallo, guacamole de verdad, maïs & coriandre)

Cesar Del Mar
(Saumon marinée fait maison, sauce césar, salade romaine, copeaux de parmesan & croutons dorées)


Lomo Saltado - Filet de boeuf grillée -
Pérou in da House! Le plat le plus représentatif de la gastronomie Péruvienne
(Tomates concassées, oignons rouges, coriandre, piment jaune, sauce soja & frites maison)

Parrilla de Invierno
(300gr de Faux-filet grillé à la sauce chimi-quoi? **CHIMICHURRI!**
avec légumes de saison au four & purée de pomme de terre façon Delirio)

Quinotto Notre Veggie Best Seller
(Quinoa façon risotto, légumes de saison et salade avec amandes effilés & copeaux de parmesan)

Costa & Sierra Devenu "el Classico de Delirio"
(Poulpe confit, Chimichurri, purée de patate douce & sauce d'olives rouges)

Papillote Amazonico
(Poisson du jour cuit dans une feuille de banane, lait de coco, curry rouge, coriandre, courgette avec patacones et riz blanc)

 toutes nos recettes et nos plats sont fait maison

 10,00€

 14,00€

14,00€

 9,00€

 8,00€

10,00€


14,00€

12,00€

10,00€

12,00€

12,00€

 12,00€

 16,00€

14,00€

19,00€

23,00€

 16,00€

20,00€

20,00€

A PARTAGER

Happy Hours
18h00 - 21h00



Planche Vegan
Parce que c'est bon pour la santé et délicieux aussi à manger!
Chips de bananes plantain, houmous maison, tomates au four, guacamole maison, carottes, courgettes, champignons poêlés

 6,00€ 14,00€

Planche Delirio
La meilleure pour partager un bout d'Amérique Latine à plusieurs
(Empanadas, Chorizo con Arepa, Patacones & Pan de bonos)

23,00€ 20,00€

Empanadas x10 (Option Vegi) 

 28,00€ 25,00€

Patacones x 6 (Option Vegan)

 26,00€ 23,00€

PETIT DEJEUNER

Jusqu'à 12h00

Huevos rancheros
(Sauce ranchera / Coriandre / Œufs au plat x2 / Avocat / Maïs)

9,50€

Omelette (Jambon emmentale salade)

8,00€

Huevos pericos et arepa
(Œufs brouillés traditionnels colombiens, tomate, cébette, oignons)

8,50€

Toast avocat
(Pain de campagne grillé, avocat)

8,00€

Pancakes & Fruits (Option pancakes de Chia +2€)
(Fruits de saison & miel)

 8,00€

SUPPLEMENTS:

Œuf poché / œuf brouillé / œuf au plat (x1) : 2€

Bacon : 3€ et Guacamole : 3€

DESSERTS MAISON

Banano en Tentación
Le dessert des Caraïbes Colombienne chez nous
Banane cuite avec cannelle et épices des caraïbes, glace de coco et coulis de fruits rouges

10,00€

Mousse café-chocolat
(Chocolat 60%, Café colombien & tuile de café)

9,00€

La Palenquera
(Salade de fruits frais avec toute la sabrosura)

 9,00€

Cheesecake
(Cuit au four, sauce de mangue, crumble & glace fruits rouges)

12,00€



végétarien



vegan

Liste des allergènes est disponible au bar