

# Menu

## Resto-Bar Lima

184 Rue Saint-Vallier O, Québec, QC G1K 1K1, Canada | (418) 522-3889

### Most Ordered



#### Lomo saltado

CA\$37.50

Lanières de bouf, légumes sautés, sauce péruvienne - asiatique, servies avec patates frites et riz au jasmin. / Beef strips, sautéed vegetables, peruvian-asian sauce, served with fried potatoes, and jasmine rice.



#### Ceviche Lima

CA\$40.00

Poisson mariné au jus de lime, piments doux péruviens, " leche de tigre ", coriandre, avocat, fish n chips, patates douces, maïs andin, " canchita " (grains de maïs péruvien secs, grillés et salés). / Fish marinated in lime juice, peruvian sweet peppers, "leche de tigre", cilantro, avocado, fish n chips, sweet potatoes, andean corn, "canchita" (dried, roasted, and salted peruvian corn kernels).



#### Chaufa de pollo

CA\$28.00

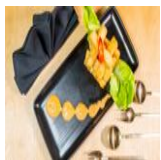
Riz frit au poulet, ouf, huile de sésame grillé, gingembre et sauce soya. / Fried rice with chicken, egg, toasted sesame oil, ginger, and soy sauce.



#### Ceviche classique

CA\$30.00

Poisson mariné au jus de lime, leche de tigre, coriandre, patates douces, maïs andin et canchita. / Fish marinated in lime juice, leche de tigre, cilantro, sweet potatoes, andean corn, and canchita.



#### Yuca frita

CA\$15.00

Végétarien. Bâtonnets de manioc frits et servis avec sauce péruvienne. / Vegetarian. Fried cassava sticks served with peruvian sauce.



#### Tequeños de lomo saltado

CA\$15.00

Bâtonnets frits farcis de bouf sauté. / Fried sticks stuffed with sautéed beef.



#### Chicha morada

CA\$6.00

Jus de maïs mauve, ananas, cannelle, " panela " et clous de girofle. / Purple corn juice, pineapple, cinnamon, panela, and cloves.

## Menu Resto-Bar Lima



### Chicharrón mixto

CA\$33.00

Fish'n'chips péruviens de poisson, crevettes, fruits de mer, "sarsa criolla" (salade à base des oignons, coriandre, jus de lime) frites de manioc et sauce péruvienne. / Peruvian fish'n'chips with fish, shrimps, seafood, "sarsa criolla" (salad made with onions, coriander, lime juice), manioc french fries, and peruvian sauce.



### Maracuya

CA\$5.00

Jus au fruit de la passion. / Passion fruit juice.

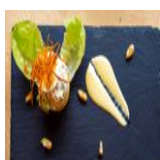


### Ceviche mixto

CA\$32.00

Poisson, crevettes, fruits de mer marinés au jus de lime, coriandre, patates douces, maïs andin et canchita. / Fish, shrimp, seafood marinated in lime juice, cilantro, sweet potatoes, andean corn, and canchita.

## Entrées / Starter



### Causa de pollo

CA\$15.00

Étagé de purée de pommes de terre, lime, piment jaune doux, avocat, farci de poulet et mayonnaise maison. / Layered mashed potatoes, lime, sweet yellow pepper, avocado, stuffed chicken, and homemade mayonnaise.



### Pulpo al olivo

CA\$20.00

Pieuvre cuite servie sur une mayonnaise aux olives mauves. / Baked octopus served on a purple olive mayonnaise.



### Yuca frita

CA\$15.00

Végétarien. Bâtonnets de manioc frits et servis avec sauce péruvienne. / Vegetarian. Fried cassava sticks served with peruvian sauce.



### Empanada de carne

CA\$17.00

Chausson de pâte farçie au poulet effiloché en sauce à base de fromage andin et de piment jaune doux.



### Tequeños de lomo saltado

CA\$15.00

Bâtonnets frits farcis de bœuf sauté. / Fried sticks stuffed with sautéed beef.

## Menu Resto-Bar Lima



### Palta rellena

CA\$16.00

Demi avocat farci de crevettes, légumes et mayonnaise maison. / Half an avocado stuffed with shrimp, vegetables, and homemade mayonnaise.

## Ceviches



### Ceviche mixto

CA\$32.00

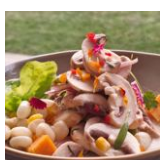
Poisson, crevettes, fruits de mer marinés au jus de lime, coriandre, patates douces, maïs andin et canchita. / Fish, shrimp, seafood marinated in lime juice, cilantro, sweet potatoes, andean corn, and canchita.



### Ceviche al rocoto

CA\$30.00

Poisson mariné au jus de lime, piment rouge doux, coriandre, patates douces, maïs andin et canchita. / Fish marinated in lime juice, sweet red pepper, cilantro, sweet potatoes, andean corn, and canchita.



### ceviche de champignons

CA\$25.00

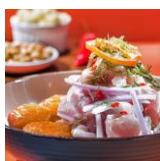
Version végétalienne du célèbre ceviche, champignons marinés au jus de lime, coriandre, patates douces, maïs andin et canchita



### Ceviche Lima

CA\$40.00

Poisson mariné au jus de lime, piments doux péruviens, " leche de tigre ", coriandre, avocat, fish n chips, patates douces, maïs andin, " canchita " (grains de maïs péruvien secs, grillés et salés). / Fish marinated in lime juice, peruvian sweet peppers, "leche de tigre", cilantro, avocado, fish n chips, sweet potatoes, andean corn, "canchita" (dried, roasted, and salted peruvian corn kernels).



### Ceviche classique

CA\$30.00

Poisson mariné au jus de lime, leche de tigre, coriandre, patates douces, maïs andin et canchita. / Fish marinated in lime juice, leche de tigre, cilantro, sweet potatoes, andean corn, and canchita.

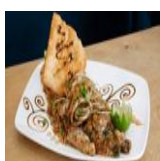
## Poissons & fruits de mer / Fish & Seafood



### Arroz con mariscos

CA\$33.00

Riz de style risoto aux fruits de mer avec crevettes, moules, calmar, pétoncles, fromage parmesan, et ceviche

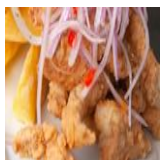


### Chaufa de mariscos

CA\$31.00

Riz frit aux fruits de mer, ouf, huile de sésame grillé, gingembre et sauce soya. / Seafood fried rice, egg, toasted sesame oil, ginger, and soy sauce.

## Menu Resto-Bar Lima



### Chicharrón de pescado

CA\$32.00

Fish'n'chips péruviens de poisson. Accompagné des frites de manioc, "salsa criolla" (salade à base des oignons, coriandre, jus de lime) et sauce péruvienne. / Peruvian fish'n'chips. Served with manioc french fries, "salsa criolla" (salad made with onions, cilantro, lime juice), and peruvian sauce.

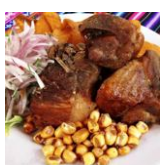


### Chicharrón mixto

CA\$33.00

Fish'n'chips péruviens de poisson, crevettes, fruits de mer, "sarsa criolla" (salade à base des oignons, coriandre, jus de lime) frites de manioc et sauce péruvienne. / Peruvian fish'n'chips with fish, shrimps, seafood, "sarsa criolla" (salad made with onions, coriander, lime juice), manioc french fries, and peruvian sauce.

## Plats criollos / Criollo Dishes



### Chicharrones de chancho

CA\$30.00

Porc frit (250 gr) accompagné de patates frites maison, "sarsa criolla" à base d'oignons, coriandre, jus de lime et sauce péruvienne.



### Tallarín saltado

CA\$30.00

Linguine avec lanières de bœuf, légumes sautés, persil et sauce soya. Il y a un risque de contamination croisée dans nos installations. Veuillez noter que nous ne pouvons pas garantir que nos produits soient totalement exempts d'allergènes. / Linguine with beef strips, sautéed vegetables, parsley, and soy sauce. There is a risk of cross-contamination in our facilities. Please note that we cannot guarantee that our products are completely allergen free.



### Lomo saltado

CA\$37.50

Lanières de bœuf, légumes sautés, sauce péruvienne - asiatique, servies avec patates frites et riz au jasmin. / Beef strips, sautéed vegetables, peruvian-asian sauce, served with fried potatoes, and jasmine rice.



### Chaufa de pollo

CA\$28.00

Riz frit au poulet, œuf, huile de sésame grillé, gingembre et sauce soya. / Fried rice with chicken, egg, toasted sesame oil, ginger, and soy sauce.

## "L'assiette solidaire"

## Menu Resto-Bar Lima



### Pollada

CA\$32.00

L'assiette solidaire poulet grillé mariné avec piment panca non piquant, riz, patates frites, salade, sauces péruviennes. \* au pérou, la pollada est une activité de financement commune. En choisissant cette assiette, 15 % du montant payé sera versé à la fondation Village Monde à travers des actions valorisant le tourisme durable, et qui supportent les petits producteurs péruviens à améliorer leurs conditions de vie grâce à l'activité agrotouristique durable. / The solidarity plate grilled chicken marinated with non-hot panca pepper, rice, fried potatoes, salad, peruvian sauces\* in peru, the pollada is a common fundraising activity. By choosing this plate, 15% of the amount paid will be donated to the Village Monde Foundation, and which supports small peruvian producers to improve their living conditions through sustainable agrotourism activity.

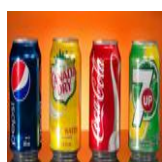
## Jus & boissons / Juices & Drinks



### Inka Cola

CA\$5.00

Boisson gazeuse péruvienne. / Peruvian soft drink.



### Boissons gazeuses / Soft Drinks

CA\$3.50

Peruvian juice and soft drinks; option includes cola.



### Chicha morada

CA\$6.00

Jus de maïs mauve, ananas, cannelle, " panela " et clous de girofle. / Purple corn juice, pineapple, cinnamon, panela, and cloves.



### Maracuya

CA\$5.00

Jus au fruit de la passion. / Passion fruit juice.

## Les à - côtés / Sides



### Sauces péruviennes / Peruvian Sauces

CA\$2.00

Aji amarillo sauce, a vibrant yellow sauce made from Peruvian yellow peppers, offering a mildly spicy and fruity flavor.



### Riz / Rice

CA\$4.00

Fluffy, perfectly cooked white rice, ideal as a side dish to complement any main course.



### **Frites / Fries**

Golden, crispy French fries lightly sprinkled with coarse salt.

**CA\$4.00**

---