



MANKO
SAINT-TROPEZ





MANKO
SAINT-TROPEZ



DURANT DES SIÈCLES, LA CUISINE PÉRUVIENNE A ACCUEILLI
TOUTES LES CULTURES DU MONDE.
DES INFLUENCES D'EUROPE, DU JAPON, DE CHINE ET D'AFRIQUE
ONT FUSIONNÉ AVEC LA CULTURE ANDINE ANTIQUE
ET L'EXUBÉRANCE DE L'AMAZONE, DONNANT NAISSANCE
À UN UNIVERS UNIQUE DE SAVEURS, RÉVÉLÉES
ET PARTAGÉES AUJOURD'HUI.

LE PARTAGE: C'EST AINSI QUE SE CÉLÈBRE LA GASTRONOMIE
PÉRUVIENNE ET QUE MANKO EST ARRIVÉ À PARIS.
UN VOYAGE CULINAIRE AU PÉROU.

MANKO & LA PÊCHE DURABLE

*Pour nos recettes de poisson, qualité, fraîcheur et préservation des ressources sont nos priorités.
Aussi nous avons sélectionné des partenaires qui ont adopté notre philosophie et vous proposons de découvrir certaines espèces moins connues et tout aussi délicieuses.*

AJI	<i>Piment: Panca, Amarillo, Rocoto, Limo... du plus doux au plus intense</i>
CANCHAS	<i>Maïs frit très populaire au Pérou, de la variété chulpi</i>
CHOCLO	<i>Variété de maïs blanc péruvien</i>
LECHE DE TIGRE	<i>Jus de citron mixé avec fumet de poisson, poisson cru, coriandre, oignon et aji</i>
CEBICHE	<i>Poisson frais cru, taillé en dés, mariné dans un leche de tigre</i>
TIRADITO	<i>Filets de poisson frais cru, émincés à la façon d'un sashimi et marinés dans un leche de tigre</i>
ANTICUCHO	<i>Brochettes péruviennes, marinées avec aji panca, origan et cumin</i>
BAO	<i>Pain chinois cuit à la vapeur</i>

Exemples de poissons « blancs » : Maigre, mullet noir, dorade royale, sar, dorade rose...

Exemples de poissons « bleus » : Bonite, Maquereau, Chinchard, Thon...

CEBICHES • TIRADITOS

CEBICHES, TIRADITOS

CEBICHE CLÁSICO. 24

Poisson blanc (selon arrivage), patate douce, maïs choclo et cancha, leche de tigre.

CEBICHE NIKKEÏ. 26

Poisson bleu (selon arrivage), concombre, avocat, oignons, gingembre, algues croustillantes, ciboulette, leche de tigre nikkeï.

CEBICHE MIXTO. 31

Maigre, poulpe, oignons, avocat, cancha, coriandre, leche de tigre d'aji amarillo.

TIRADITO CHIFA. 24

Poisson bleu (selon arrivage), cébette, avocat, croquant de tapioca et sésame, poudre de nori, huile de coriandre et de rocoto, leche de tigre chifa.

P E T I T S P L A T S

B A O T H A ï . 20

Gambas en tempura, marinées à l'aji amarillo, mayonnaise passion, criolla de céleri. ~ 2 pièces

B A O L I M E N O . 19

Poulet croustillant mariné, sauce cacahuète à la péruvienne, criolla. ~ 2 pièces

Q U I N O A B U R G E R . 17

Petits burgers, steak de quinoa, chutney de pêche acidulé et mayonnaise au rocoto. ~ 2 pièces

H U A N C A I N A . 14

Yuccas fondants, sauce huancaina, mayonnaise de rocoto, œufs de truites, chalaca d'olives noires.

GRILLADES PÉRUVIENNES

GRILLADES PÉRUVIENNES

ANTICUCHOS DE POLLO. 22

Cuisses de poulet désossées, grillées au charbon et sauce tari. ~ 2 pièces

ANTICUCHOS DEL MAR. 24

Poisson (selon arrivage), grillé au charbon, pommes de terre, chimichurri et aioli rocoto. ~ 2 pièces

ANTICUCHOS VEGETARIANOS. 28

Brocolinis & asperges marinées et grillées au charbon, pousses de fenouil sauvage et fromage frais de brebis.

PULPO A LA BRASA. 29

Poulpe grillé au charbon, crème de pomme de terre, sauce anticuchera, olives noires et chips d'ail.

POLLO CHOLO. 39

Poulet fermier mariné à la péruvienne, quinoa, edamame sautés, sauce des Andes, chimichurri et herbes fraîches.

NOIX D'ENTRECÔTE ARGENTINE. 45

Noix d'entrecôte marinée, grillée au charbon, condiment tomate et oignon, sauce nikkeï.

GAMBAS OBSIBLUE. 43

Gambas bleues marinées, grillées au four à charbon, sauce façon bouillabaisse, herbes fraîches & huile de tête.

GRANDS PLATS À PARTAGER

GRANDS PLATS À PARTAGER

POISSON BLANC ENTIER SELON ARRIVAGE. 140

Pour deux personnes, grillé au four à charbon & salsa verde.

CÔTE DE BŒUF FRANÇAISE MATURÉE METZGER. 175

*Maturée sur l'os 40 jours minimum puis grillée au charbon. Sauce chimichurri
Pour deux personnes.*

CARRÉ D'AGNEAU 8 CÔTES. 130

Grillé sur charbon, farce fine persillée, chimichurri et jus parfumé aux agrumes.

ACCOMPAGNEMENTS

ACCOMPAGNEMENTS

PAPAS MANKO. 10

Pommes de terre frites et assortiment de sauces péruviennes.

RIZ AU CHOCLO. 7

Riz blanc et maïs choclo au beurre.

SALADE DE QUINOA ET LÉGUMES DE SAISON. 13

Fèves edamames parfumées à la menthe, asperge et crème d'avocat fumé.

BROCOLINI SALTADO. 10

Brocolinis snackés condiment fenouil mariné et pousses de fenouil sauvages.

D E S S E R T S

F R U C T A Y F L O R E S . 4 5

Déclinaison de fruits exotiques et méditerranéens à partager.

C U Z C O L O K O . 6 2

*Entremets marqué au fer rouge à partager.
Ganache chocolat blanc, biscuit amande coco et crémeux mangue.*

C A C H A N G A . 1 2

Pâte de cachanga au chocolat, ganache chocolat, crème de lucuma, sauce chocolat, glace à la vanille, noix de pécan caramélisées.

C H I C H A M O R A D A . 1 5

Pâte filo, ganache montée au yuzu, compote de poire, ananas, sauce chicha morada, sorbet poire & gel de citronnelle.

F R O Z E N P I S C O . 1 8



FOR CENTURIES, THE PERUVIAN CUISINE HAS WELCOMED
ALL THE CULTURES OF THE WORLD.
EUROPE, JAPAN, CHINA & AFRICA ALL EMBRACED THE ANCIENT
ANDEAN CULTURE & THE EXUBERANCE OF THE AMAZON,
GIVING LIFE TO A UNIQUE AND MAGICAL UNIVERSE OF FLAVORS
THAT ARE TODAY REVEALED AND SHARED.

SHARING: THAT IS THE ONLY WAY PERUVIAN GASTRONOMY LIVES,
AND THIS IS HOW MANKO HAS REACHED PARIS.
A CULINARY TOUR OF PERU, FROM THE HAND OF GASTON ACURIO.

MANKO & SUSTAINABLE FISHING

Quality & freshness are our priorities when sourcing our fish and seafood products. Preservation of the ocean resources is also very important to us, this is why we have partnered with sustainable fisheries that abide by the same philosophy we do. We invite you to discover on our menu, less known fish species that are as delicious and more sustainable.

GLOSSAIRE

A J I	<i>Chili pepper. Panca, Amarillo, Rocoto, Limo ... from the least intense to the spiciest</i>
C A N C H A	<i>Fried corn very popular in Peru, from chulpe variety</i>
C H O C L O	<i>White corn variety from Peru</i>
L E C H E D E TIGRE	<i>Lime juice mixed with a fish fumet, raw fish, coriander, onion and aji</i>
C E B I C H E	<i>Raw fresh fish, cut in cubes, marinated in leche de tigre</i>
T I R A D I T O	<i>Raw fish filets, sashimi style cut & marinated in leche de tigre</i>
A N T I C U C H O	<i>Peruvian brochettes, marinated with aji panca, oregano & cumin</i>
B A O	<i>Chinese steamed bread</i>

Examples of white fish: Meagre, black mullet, royal seabream, Sargo, red seabream...

Examples of blue fish : Bonito, Mackerel, Scad, Tuna...

CEBICHES • TIRADITOS

CEBICHES, TIRADITOS

CEBICHE CLÁSICO. 24

White fish (according to arrivals), sweet potato, choclo corn and cancha, leche de tigre.

CEBICHE NIKKEI. 26

Blue fish (according to arrivals), cucumber, avocado, onion, ginger, crunchy algae, chives, nikkei, leche de tigre.

CEBICHE MIXTO. 31

Meagre, pulpo, onion, avocado, cancha, coriander, aji amarillo leche de tigre.

TIRADITO CHIFA. 24

Blue fish (according to arrivals), spring onion, avocado, tapioca and sesame cracker, nori powder, coriander and rocoto oil, chifa leche de tigre.



SMALL DISHES



SMALL DISHES

BAO THAÏ. 20

Gambas tempura, marinated in aji amarillo, passionfruit mayonnaise, celery criolla. ~ 2 pieces

BAO LIMENO. 19

Marinated crispy chicken, Peruvian style peanut sauce, criolla. ~ 2 pieces

QUINOA BURGER. 17

Little burgers, quinoa patty, tangy peach chutney and rocoto mayonnaise. ~ 2 pieces

HUANCAINA. 14

Melt in your mouth yuccas, huancaina sauce, rocoto mayonnaise, trout roe, black olive chalaca.

PERUVIAN GRILL

PERUVIAN GRILL

ANTICUCHOS DE POLLO. 22

Boneless chicken thighs, grilled over charcoal with tari sauce. ~ 2 pieces

ANTICUCHOS DEL MAR. 24

Fish (according to arrivals), grilled over charcoal, potatoes, chimichurri and rocoto aïoli. ~ 2 pieces

ANTICUCHOS VEGETARIANOS. 28

Broccolini & asparagus marinated and grilled over charcoal, wild fennel sprouts and fresh sheep's milk cheese.

PULPO A LA BRASA. 29

Pulpo grilled over charcoal, potato cream, anticuchera sauce, black olives and garlic crisps.

POLLO CHOLO. 39

Free range chicken with Peruvian marinade, quinoa, sautéed edamame, sauce from the Andes, chimichurri and fresh herbs.

ARGENTINIAN ENTRECÔTE STEAK. 45

Entrecôte steak marinated and grilled over charcoal, tomato and onion garnish, nikkeï sauce.

GAMBAS OBSIBLUE. 43

Marinated blue prawns, charcoal grilled, bouillabaisse sauce, fresh herbs.

LARGE DISHES TO SHARE

LARGE DISHES TO SHARE

WHOLE FISH ACCORDING TO ARRIVALS. 140

For two, charcoal grilled & salsa verde.

FRENCH AGED RIB STEAK FROM MAISON METZGER. 175

*Aged on the bone for a minimum of 40 days and then cooked on our charcoal grill.
Chimichurri sauce. For two.*

RACK OF LAMB 8 CHOPS. 130

Grilled over charcoal, parsley crust, chimichurri and citrus infused sauce.

S I D E S

S I D E S

P A P A S M A N K O . 1 0

Fried potatoes and assortment of Peruvian sauces.

C H O C L O R I C E . 7

White rice and choclo corn with butter.

Q U I N O A S A L A D A N D S E A S O N A L V E G E T A B L E S . 1 3

Edamame beans with mint, asparagus and smoked avocado cream.

B R O C O L I N I S A L T A D O . 1 0

Pan-seared broccolini with marinated fennel and wild fennel sprout garnish.

D E S S E R T S

F R U C T A Y F L O R E S . 4 5

Assortment of exotic and mediterranean fruits to share.

C U Z C O L O K O . 6 2

*Hot iron branded entremets to share.
White chocolate ganache, almond coconut biscuit and mango cream.*

C A C H A N G A . 1 2

Chocolate cachanga dough, chocolate ganache, lucuma cream, chocolate sauce, vanilla ice-cream, caramelised pecan nuts.

C H I C H A M O R A D A . 1 5

Filo pastry, yuzu ganache montée, pear compote, pineapple, chicha morada sauce, pear sorbet & lemon grass gel.

F R O Z E N P I S C O . 1 8

**3 RUE DES TISSERANDS
83990 SAINT-TROPEZ**

WWW.MANKO-STTROPEZ.COM