



# ANDIA

MARSEILLE





## APERITIVOS

### **Guacamole de la Casa**

Avocat & tortillas, la recette traditionnelle  
15€

### **Beef Tacos**

Effiloché de bœuf, tortillas, sauce mexicaine  
16€

### **Fish Tacos**

Tartare de daurade, mayonnaise de leche de tigre, tacos croustillants  
16€

### **Tempura de Gambas**

Sauce Kimchi  
16€

### **La Burrata**

Burrata des Pouilles, Tomates à l'ancienne  
14€

### **Salade de Bœuf Thaiï**

Bœuf, laitue, carotte, coriandre, mangue, papaye, poivrons deux couleurs  
14€

## CRUDOS

### **Ceviche Classico**

Tartare de maigre, patate douce confite, leche de tigre  
18€

### **Salmon Nikkei**

Tartare de saumon, avocat, sauce Nikkei  
16€

### **Carpaccio de Poulpe**

Poulpe, leche de tigre, fruit de la passion  
18€

### **Tataki de Thon**

Thon, sauce teriyaki, mangue, kiwi  
18€



## POISSONS & VIANDES

### Poulpe Grillé

Crème de petits pois au Pisco Péruvien, Purée de céleri Rave noix de cajou,  
légumes grillés  
28€

### Papillote de Daurade

Filet de daurade cuit dans une feuille de bananier, riz au curry vert  
28€

### Gambas à la Provençale

Gambas sautées à l'ail  
Riz chipotle  
28€

### Anticucho Pollo

Brochettes de poulet mariné, Épis de maïs, poivron  
22€

### Andia Burger

Haché de bœuf, oignons confits, salade, cheddar  
24€

### Filet de bœuf grillé

Et son os à moelle, sauce chimichurri,  
30€

## ACCOMPAGNEMENTS

Haricots verts 6€  
Salade Mesclun 6€  
Riz Chipotle 6€  
Frites 6€  
Légumes grillés 6 €

A decorative border surrounds the page, featuring various tropical elements: green palm leaves, colorful parrots (blue, yellow, red), pink and blue flowers, and brown monkeys hanging from vines. The background is a light beige color.

## DESSERTS

### **Dulce de Coco**

Crème glacée coco servie dans sa noix, noix de pécan caramélisées,  
chips de coco

12€

### **Salade de fruits de saison**

12€

### **Chocolat Suave**

Moelleux au chocolat, glace vanille

14€

### **Pain perdu Dulce de leche**

Pain brioché, brisures de noisettes caramélisées, dulce de leche

12€

### **Saint-Honoré**

*À la pistache et fruits de saison*

12€

### **Café Gourmand**

12€

prix net TTC service inclus - Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes