



LEXIQUE

Chicha de Jora

Boisson issue traditionnellement de la fermentation de plusieurs maïs, dont la Jora, des grains de maïs germés moulus après avoir séchés au soleil, la Chicha de Jora est l'un des secrets de la savoureuse cuisine du Nord du Pérou

Sauce Anticuchera

Marinade à base de piment aji panca ou aji amarillo, utilisée pour préparer des « anticuchos », un incontournable de la street food péruvienne

Sauce rouge

Marinade à base de tomate, huile d'olive, ail, piquillos, tagète, pâte de rocoto, vinaigre de Jerez

Pico de gallo

Préparation froide à base d'oignon, tomate, coriandre et jus de citron

Chimichurri

Mélange de coriandre et persil, piquillos, ail, huile végétale. Cette sauce originaire d'Argentine accompagne toujours les viandes

Sauce verte

La salsa verde (« sauce verte », en espagnol) est une sauce traditionnelle de la cuisine mexicaine. La version typique du Nouveau-Mexique est composée de piments verts, oignon, jus de citron vert, coriandre, sel et poivre

Jalapeño

Le Jalapeño est un piment mexicain qui doit son nom de sa ville d'origine, Xalapa (Etat de Veracruz) au Mexique. On peut le trouver aussi bien vert que rouge, ce qui diffère, c'est juste son degré de maturité et puissance

Bienvenido a Andia

Bienvenue chez Andia, où les saveurs d'Amérique latine sont à l'honneur.

Une cuisine inspirée de ses traditions, élaborée avec des produits soigneusement choisis. Chaque plat invite au voyage à travers les goûts et les influences de ce continent.

Ici, les mets se partagent et se savourent simplement, dans un esprit de convivialité.

PARA PICAR

EMPANADAS

Empanadas croustillantes de poulet, émulsion aji amarillo, citron vert
Crispy chicken empanadas, aji amarillo emulsion, lime
15€

QUESADILLAS FROMAGE

Tortillas, fromages fondants, sauce verte, citron vert et pico de gallo
Tortillas, melted cheeses, green sauce, lime and pico de gallo
15€

BAO POULET

Poulet croustillant, mayonnaise spicy mangue et passion, concombre
Crispy chicken, spicy mango and passion fruit mayonnaise, cucumber
18€

BEEF TACOS

Boeuf mijoté, chou rouge mariné, coriandre, guacamole et citron vert
Slow-cooked beef, marinated red cabbage, cilantro, guacamole and lime
19€

GUACAMOLE DE LA CASA

Avocat & tortillas, la recette traditionnelle
Avocado & tortillas, the traditional recipe
18€

PIZZETTA ANDIA

Galette de blé crouillante, émincé de saumon, Manchego, crème citron-aneth, citron vert
Crispy wheat flatbread, sliced salmon, Manchego cheese, lemon-dill cream, lime
19€

PIMIENTOS DE PADRÓN

Petits poivrons verts frits, fleur de sel, émulsion aji amarillo
Fried green baby peppers, sea salt flakes, aji amarillo
12€

GAMBAS CRISPY

Crevettes frites au panko, sauce acebichado, sauce barbecue Jora
Panko-fried shrimp, acebichado sauce, Jora barbecue sauce
16€



CRUDOS

CEVICHE CLÁSICO - 24€

Poisson blanc, oignons rouges, choclo, cancha, patate douce, leche de tigre, coriandre
White fish, red onions, choclo, cancha, sweet potato, leche de tigre, cilantro

CEVICHE TAMARIN - 26€

Thon, leche de tigre tamarin, pickles navet, mix de sésames
citron vert, concombre, coriandre et ciboulette
Tuna, tamarind leche de tigre, pickles turnips, sesame mix, lime, cucumber, cilantro and chives

TIRADITO JALAPENO - 22€

Maigre, leche de tigre jalapeno, pico de gallo, crème d'avocat, oignons et chips de banane
Meagre, jalapeño leche de tigre, pico de gallo, avocado cream, onions, and banana chips

ENSALADAS

SALADE LOS ANDES - 22€

Quinoa rouge et blanc, mix de salades, maïs grillé, edamame, olive noire, tomates cerises, sauce feta, aneth, pickles oignons rouges
Red and white quinoa, mixed greens, grilled corn, edamame, black olives, cherry tomatoes, feta sauce, dill, pickled red onions

POKE TUNA - 27€

Thon, riz, mangue, concombre, edamame, avocat, cacahuètes, sriracha, feuille de nori, mix de sésames
Tuna, rice, mango, cucumber, edamame, avocado, peanuts, sriracha, nori, sesame mix

MUNDO WOK

MISTI VÉGÉTARIEN - 28€

Riz sauté au wok, légumes de saison marinés
Wok-fried rice, seasonal marinated vegetables

MISTI COMBINADO - 37€

Riz sauté au wok, poulet, crevettes, légumes de saison marinés, sauce nikkei
Wok-fried rice, chicken, shrimp, seasonal marinated vegetables, nikkei sauce

LOMO SALTADO ANDIA - 32€

Émincé de boeuf sauté, oignons, tomates cerises, pommes de terre grenaille, coriandre et riz
Sauteed sliced beef, onions, cherry tomatoes, baby potatoes, cilantro and rice

PASTA DEL MAR - 32€

Pâtes fraîches, crevettes, calamars, champignons, tomates cerises, persil, coriandre, sauce aji amarillo
Fresh pasta, prawns, squid, mushrooms, cherry tomatoes, parsley, cilantro, aji amarillo sauce

TIRADITO CHIFA - 22€

Saumon, mayonnaise épicée, cébette, navet, mix de sésames noir, wontons frits, leche de tigre au fruit de la passion
Salmon, spicy mayonnaise, scallions, turnip, black sesame, fried wontons, passion fruit leche de tigre

MAKI SAUMON - 24€

Saumon légèrement flambé, fromage, sauce teriyaki
Lightly torched salmon, cheese, teriyaki sauce

MUNDO CRUDO - 59€

Assortiment de ceviches, tiraditos & makis
Assortment of ceviches, tiraditos & maki rolls

SIDES

RIZ BLANC - 6€

White rice

SALADE VERTE & AVOCAT - 8€

Salad & avocado

BROCOLINI GRILLÉ - 12€

Brocolini grillé, mayonnaise ponzu, noix de cajou
Grilled brocolini, ponzu mayonnaise, cashews

PURÉE MAISON - 8€

Purée de pommes de terre, coriandre, sauce asado
Mashed potatoes, cilantro, asado sauce

PAPAS ANDIA - 9€

Pommes de terres croustillantes, mayonnaise maison
Crispy potatoes, homemade mayonnaise

GRILLADES

BURGER ANDIA - 28€

Viande de boeuf, sauce barbecue, cheddar, laitue, tomates, Papas Andia
Beef, barbecue sauce, cheddar, lettuce, tomatoes, Papas Andia

BAVETTE DE BŒUF - 28€

Bavette de boeuf, Papas Andia, chimichurri
Flank steak, Papas Andia, chimichurri

ENTRECÔTE ARGENTINE - 46€

Entrecôte Argentine, cuite au Josper et servie avec Papas Andia et une sauce asado
Argentinian ribeye, Josper-grilled, served with Papas Andia and asado sauce

ANTICUCHO POULET - 24€

Brochette de poulet grillé, pommes de terre grenaille, maïs choclo, mayonnaise pollera, chimichurri
Grilled chicken skewer, baby potatoes, choclo corn, pollera mayonnaise, chimichurri

GAMBAS À LA PARRILLA - 37€

Cuisson au Josper, crème de patate douce, sauce anticuchera rouge, chalaquita
Josper-grilled, sweet potato cream, red anticuchera sauce, chalaquita

CACEROLA PULPO LIMENO - 33€

Poulpe grillé, calamars, chalaquita, sauce alo macho, petits pois, poivron rouge, coriandre
Grilled octopus, squid, chalaquita, alo macho sauce, peas, red pepper, cilantro

RIBS BARBECUE - 36€

Travers de porc mariné, sauce barbecue maison, mix de sésame, Papas Andia
Marinated pork ribs, homemade barbecue sauce, sesame mix, Papas Andia

POISSON JANEIRO - 28€

Mérou grillé, sauce persillade coriandre, sauce rouge, banane plantain frite, coco râpée, pico de gallo
Grilled grouper, parsley and cilantro sauce, red sauce, fried plantain, grated coconut, pico de gallo

À PARTAGER

POISSON DU JOUR - 100g / 12€

Poisson entier, sauce chorrillana, garniture au choix
Whole fish, chorrillana sauce, side of your choice

CÔTE DE BŒUF - 120€

1,2 kg à partager
1,2 Kg to share

ÉPAULE D'AGNEAU À PARTAGER - 140€

Marinade miel, ají panca avec deux garnitures au choix
Honey and ají panca marinade, served with a choice of two sides

