



LEXIQUE

Sauce huancaína

Sauce préparée en pilant du piment jaune (ají amarillo), avec du lait, de l'huile et du fromage frais.

Sauce anticuchera

Marinade à base de vinaigre de cidre et piments, utilisée pour préparer des « anticuchos » brochettes de bœuf, un incontournable de la street food péruvienne.

Criolla

Préparation froide avec de l'oignon, du piment, de la tomate, de la coriandre émincée et marinée et du citron vert.

Chalaquita

Préparation froide avec de l'oignon et de la tomate, du piment, jus de citron et coriandre.

Chimichurri

Mélange d'herbes fraîches, de piment, et d'huile d'olive, cette sauce originaire d'Argentine accompagne toujours les viandes.

Mayonnaise pollera

Mayonnaise aux herbes fraîches, à l'ail et au citron, servie dans les « pollerias » traditionnelles, ces restaurants où l'on prépare le « pollo a la brasa » ou poulet rôti.

Mayonnaise rocoto

Mayonnaise préparée avec de la pâte de « rocoto », piment cultivé à plus de 1600m d'altitude dans les Andes du Pérou.

Mayonnaise chipotle

Mayonnaise préparée avec de la pâte de piment chipotle, un piment jalapeño séché & fumé.

Mayonnaise cebichera

Mayonnaise au piment, citron, céleri et gingembre.

BIENVENIDO A ANDIA

Bienvenue chez Andia, où l'Amérique du Sud s'étend, ses saveurs se mêlent à celles des horizons lointains. Japon, Chine, leurs parfums enrichissent chaque plat. Un voyage de goûts que notre cuisine dévoile pas à pas.

Les mets sont à partager, célébrant des produits choisis avec passion.

Bienvenue chez Andia !

Chef Melio Oriundo Chavez

PARA PICAR

PIMENTOS DE PADRÓN

Petits poivrons verts frits, fleur de sel
Little fried green peppers, sea salt
10€

TEQUEÑOS (4 pcs)

Petits chaussons farcis (feta, mozzarella) & guacamole
Wheat dough, cheese stuffing, guacamole
14€

CHOU-FLEUR RÔTI

Demi chou-fleur mariné à l'ají amarillo
Half cauliflower marinated in ají amarillo
16€

BAO GAMBAS (2 pcs)

Gambas croustillantes, légumes au citron, mayonnaise chipotle
Crispy prawns, vegetables with lemon, chipotle mayonnaise,
17€

BEEF TACOS (3 pcs)

Bœuf, oignons rouges, coriandre, salsa roja
Beef, red onion, coriander, salsa roja
18€

GUACAMOLE DE LA CASA

Avocat & tortillas, la recette traditionnelle
Avocado & tortillas, the traditional way
19€

PIZZETTA ANDIA

Émincé de saumon sur une galette craquante
Slices of salmon on a crispy tortilla
22€



DU PÉROU...

CEBICHE CLASSIQUE

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

CEBICHE MIXTO

Maigre, gambas décortiquées, maïs choclo, oignons rouges, leche de tigre à l'aji amarillo
Meagre, cooked prawns, choclo corn, red onions, aji amarillo leche de tigre

TIRADITO TUNA

Thon, avocat, navet daikon, cébette, huile de sésame, leche de tigre nikkei au tamarin
Red tuna, avocado, daikon turnip, spring onions, sesame oil, nikkei leche de tigre

ENSALADAS

AUBERGINES DE LA CASA

Aubergines et wontons frits, espuma de feta, salade frisée, sauce capon
Fried eggplant and wonton, feta foam, capon sauce

SALADE CÉSAR

Laitue, poulet grillé, quinoa blanc, quinoa soufflé, tomates confites, parmesan
Lettuce, grilled chicken, white quinoa, puffed quinoa, confit tomatoes, parmesan, pollera sauce

LA SELVA

Coeur de laitue, copeaux de fromage AOP Manchego, poire et noix de pécan, vinaigrette au miel
Lettuce heart, PDO Manchego cheese shavings, pear and pecans, honey vinaigrette

TUNA POKE

Thon rouge, riz, mangue, légumes marinés, concombre, edamame, avocat, cacahuètes, sriracha, feuille de nori, sésame noir
Bluefin tuna, rice, mango, cucumber, edamame, black sesame, avocado, peanuts, pickled vegetables, sriracha, nori leaf

AEROPUERTOS - NOS CLASSIQUES

Riz sauté au wok, pousses de soja comme à Lima, au choix :

MISTI VÉGÉTARIEN

Légumes de saison
Seasonal vegetables

MISTI COMBINADO

Poulet, crevettes, légumes de saison
Chicken, shrimps, seasonal vegetables

MISTI DEL MAR

Crevettes sautées, légumes de saison
Sautéed shrimps with seasonal vegetables

...AU JAPON

SUSHI SAUMON (2 pcs)

Saumon, sauce soja, wasabi
Salmon, soy sauce, wasabi

SUSHI TUNA (2 pcs)

Thon, sauce soja, wasabi
Red tuna, soy sauce, wasabi

MAKI VÉGÉTARIEN

Avocat, concombre, mangue, cream cheese, sésame
Avocado, cucumber, mango, cream cheese, sesame

FISH MAKI (8 pcs)

Poisson blanc, avocat, concombre, mayonnaise acebichado
White fish, avocado, cucumber, acebichado mayonnaise

MAKI GAMBAS (8 pcs)

Gambas croustillantes, saumon, fromage, avocat, fruit de la passion
Fried prawns, salmon, cheese, avocado, passion fruit

MUNDO NIKKEI (12 pcs)

Assortiment de sashimis, makis, sushis
Selection of sashimi, maki, sushis

ANDIA STEAK HOUSE

BURGER ANDIA

Viande de bœuf, oignons caramélisés, cheddar, laitue, sauce pollera
Ground beef, caramelized onion, cheddar, lettuce, mayonnaise

BAVETTE DE BOEUF

(180 gr)

PICANHA

(180 gr)

CHURRASCO

T-BONE (900gr) à partager

LA CÔTE DE BŒUF

(1 kg) à partager

AU GRILL

ANTICUCHO POULET

Brochette de poulet grillé, pommes de terre grenailles, choclo au beurre, assortiment de sauces
Grilled chicken, fried potatoes, choclo, selection of home-made sauces

ANTICUCHO MARINO

Brochette de poisson blanc, pommes de terre grenailles, choclo au beurre, mayonnaise rocoto
White fish, fried potatoes, rocoto sauce, choclo

GAMBAS A LA PARILLA

Cuisson au jospier, patate douce, sauce mexicaine à la tomate, sauce anticuchera
Grilled prawns, pico de gallo, sweet potato

MILANAISE comme à Lima

Escalope de poulet pané, rigatoni, pesto à la péruvienne, sauce huancaina
Chicken milanese, pasta, peruvian pesto, huancaina sauce

PULPO ANTICUCHERO

Poulpe fondant, choclo frito, riz, sauce anticuchera, chimichurri au poivron
Octopus, choclo cream, fried choclo, anticuchera sauce, chimichurri, peppers

THON GRILLÉ

Thon rouge, fenouil grillé, sauce au poivre, herbes fraîches
Grilled red tuna fillet, green pepper sauce, grilled fennel, fresh herbs

CÔTELETTES D'AGNEAU

Houmous maison, pois chiches frits, roquette
Lamb chop, homemade hummus, fried chickpeas, cherry tomato, rocket

POISSON DU JOUR - à partager

Poisson entier, oignons, tomates, aji amarillo, sauce chorrillana
Whole fish, onion, tomato, chorrillana sauce

SIDES

RIZ BLANC

SALADE VERTE

CHOCLO

Mélange de maïs péruvien et de maïs doux sautés, feta, sauce chalaquita

PURÉE MAISON, sauce asado

PAPAS ANDIA

Pommes de terre façon rustique, mayo comme à Mexico

BROCOLINI THAI

Mini brocolis grillés, noix de cajou, épices japonaises, sauce ponzu

Prix nets TTC, service inclus - Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.

☺ Plats végétariens