

RESTAURANT



CUISINE TRADITIONNELLE MEXICaine



+[33]5 61 63 19 23

lasandia-toulouse@orange.fr

La Sandia Restaurant

LEXIQUE DE L'APPRENTI MANGEUR DE TORTILLAS !

TORTILLA

Galette 100% maïs, ronde et souple

TACO

Galette de maïs garnie de viande ou de n'importe quel met, puis roulée, qui se mange avec les doigts

TOSTADA : Galette de maïs plate frite et croustillante

QUESADILLA

Tortilla de maïs pliée en deux, garnie et cuit à la planche, ou frite

SOPE

Tortilla épaisse de maïs faites à la main

AXIOTE

Mélange d'épices très aromatiques et subtiles

Pour les amateurs DEMANDEZ «EL VENENO» sauce très piquante

SUPPLÉMENTS

VENENO 1,50€ [Sauce TRÈS piquante, faite maison] / GUACAMOLE 3,00€
HARICOTS OU RIZ 2,00€ / 4 TORTILLAS 1,50€
SAUCE VERTE OU SAUCE ROUGE 2,00€ / 1/2 LIMON 1,50€

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON

sans gluten SAUF « TOTOPOS ESPECIALES » et Desserts



ENTREES

QUESADILLA DE FLOR DE CALABAZA

VERSION VEGAN 

Delicieuses tortillas garnies de fleurs de courgettes et fromage

11,80€

12,50€

NOPALITOS

Pour les amateurs de découverte; salade de cactus

10,70€

TOTOPOS ESPECIALES

Tortillas de blé croustillantes, haricots noirs, fromage, crème fraîche et guacamole

11,10€

COCKTAIL DE CAMARONES

Cocktail de crevettes piquant et frais avec totopos

12,10€

GUACAMOLE - À PARTAGER...OU PAS !

L'incontournable purée d'avocats avec tomates, coriandre, oignon et piments

14,50€

TOSTADAS DE POLLO

EXISTE EN VERSION VÉGÉTARIENNE 

Tortilla de maïs croustillante avec haricots, poulet, salade, crème, feta et sa sauce verte

9,50€



PLATS

MEXICO DE LUXE

VERSION VEGETARIENNE ✓

VERSION VEGAN ✓

Un aperçu de différentes saveurs mexicaines: enchilada de poulet, enchilada de fromage, tostada, guacamole et carnitas

26,70€

26,70€

27,90€

EL POLLO CON MOLE DE HIRAM

Dépaysement assuré avec ce plat constitué d'une pièce de poulet nappée de la délicieuse et très traditionnelle sauce épicée au cacao : EL MOLE

23,80€

PASTEL CHUCHITA

La recette originale de ma grand mère "Chuchita", une lasagne à la mexicaine avec tortillas de maïs, fromage, poulet et sauce tomatillo (salsa verde)

20,40€

ENCHILADAS DE POLLO

VERSION VEGETARIENNE ✓

VERSION VEGAN ✓

Rouleaux de tortillas de maïs, garnies de poulet, fromage, oignons, nappés de la sauce de votre choix

16,80€

16,80€

17,90€

Sauce

MOLE Sauce épicée au cacao sucrée/salée et pimentée

ROJAS Sauce à la tomate rouge

VERDES Sauce à la tomate verte mexicaine



PLATS TACOS

MOLCAJETE [pour 2 pers.]

Assortiment viande de boeuf, chorizo, de gambas et nopaltes à la plancha servi dans un recipient en pierre de lave. Un régal de la cuisine mexicaine !

54,80€

TACOS AL PASTOR

Les plus populaires tacos de los chilangos

Viande de porc marinée et servie sur une plaque en fonte

23,60€

TACOS DE CARNITAS

Comme au marché les dimanches, viande de porc confite, avec son assortiment mexicain

22,90€

TACOS DE COCHINITA PIBIL

Spécialité de la péninsule de Yucatan, viande de porc marinée à l'orange et à l'axiote

23,40€

FAJITAS

Fines tranches de viande marinées servies sur un lit d'oignons, poivrons et gratinées au fromage

25,90€

LA EXTRA

C'est le plat que le chef a eu envie de préparer ce soir..

Demandez ce que c'est..

24,50€



PASTELES

PASTEL DE LIMON

Gâteau au citron vert givré

8,50€

PASTEL TRES LECHES

Gâteau au trois laits ... un classique

8,50€

LA SORPRESA DE HIRAM

L'inspiration du moment selon saison

9,50€

HELADOS

SAN MIGUEL

Glace citron vert et téquila

7,90€

MICHOACAN

Glace mangue ananas et téquila

7,90€

MESTIZO

Glace vanille et kahlua

7,90€

OAXACA

Glace chocolat café et kahlua

7,90€

BOULE DE GLACE

Citron vert, Mangue, Ananas, Vanille, Chocolat et Café

2,50€



PA' LOS ESCUÍNCLES

POUR LES MOINS DE 10 ANS - 12,90€



SINCRONIZADA OU ENCHILADA

Le croq'monsieur version mexicaine

ou

tortillas de maïs garnies de poulet et fromage
napées de sauce tomate

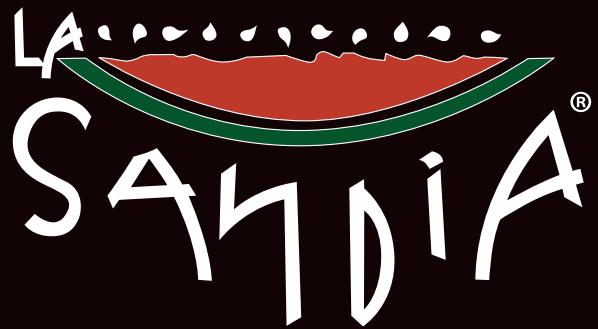
ACCOMPAGNÉES DE RIZ ET HARICOTS NOIRS

BOISSON : AGUA DE JAMAICA OU TAMARINDO

Et pour recompenser les bons mangeurs

UNE BOULE DE GLACE AU CHOIX





Mon enfance à Mixcoac, quartier populaire de la ville de Mexico,
avec toutes ces odeurs des « puestitos » de tacos
ou autres plats de rue qui animaient notre vie quotidienne :
los tacos al pastor, le mole, la cochinita pibil... et
même le « pastel » de ma grand-mère « chuchita »,
sont autant d'émotions et de souvenirs
que je souhaite vous partager

Une sélection rigoureuse des produits de base
et le respect des recettes traditionnelles qui m'ont été enseignées
me permettent de vous proposer aujourd'hui
une petite partie de la cuisine traditionnelle mexicaine
si riche en saveur et en diversité

Puisse « La Sandia » vous offrir la détente
et l'évasion que vous étiez venus chercher.

