RESTAURANT



CUISINE TRADITIONNELLE MEXICAINE



+(33)5 61 63 19 23 lasandia@orange.fr La Sandia Restaurant **F**

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 : HARRICOTS NOIRS ET RIZ 2,50€ - 5 TORTILLAS 1,5€ 6 VACAMOLE 3,50€

Plat etant ou pouvant être végétarien ou végan

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON

sans gluten SAUF « TOTOPOS ESPECIALES»







































ENTREES

QUESADILLA DE FLOR DE CALABAZA Delicieuses tortillas garnies de fleurs de courgettes et fromage	9,60€
NOPALITOS Pour les amateurs de découverte; salade de cactus	9,30€
TOTOPOS ESPECIALES Tortillas de blé croustillantes, haricots noirs, fromage, crème fraiche et guacamole	8,90€
CALDO AZTECA Soupe typique de "comidas corridas", si delicieuse qu'elle a traversée des siècles	8,10€
GUACAMOLE L'incontournable purée d'avocats avec tomates, coriandre, oignon et piments	10,70€
TOSTADAS DE POLLO Tortilla de maïs croustillante avec haricots, poulet, salade, crème, feta et sa sauce verte	7,90€















PLATS

MEXICO DE LUXE EXISTE EN VERSION VEGAN V Un aperçu de differentes saveurs mexicaínes: enchilada de poulet, enchilada de fromage, tostada, guacamole et carnitas	22,70€
EL POLLO CON MOLE DE HIRAM Dépaysement assuré avec ce plat constitué d'une pièce de poulet nappée de la très tradtitionnelle sauce épicée au cacao : EL MOLE	19,20€
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)	15,90€
ENCHILADAS DE POLLO VERSION VEGETARIENNE Rouleaux de tortillas de maïs, garnies de poulet, fromage, oignons, nappés de la sauce de votre choix	14, 90 € 14, 10 €

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 a pers.) Assortiment viande de boeuf, chorizo, de gambas et nopales à la plancha servi dans un recipient en pierre de lave. Un régal de la cuisine mexicaine !	18,60€
TACOS AL PASTOR Les plus populaires tacos de los chilangos Viande de porc marinée et servie sur une plaque en fonte	19,80€
TACOS DE CARNITAS Comme au marché les dimanches, viande de porc confite, avec son assortiment mexicain	18,60€
TACOS DE COCHINITA PIBIL Specialite de la peninsule de yucatan, viande de porc marinée a l'orange et à l'axiote	19,60€
FAJITAS Fines tranches de viande marinées servies sur un lit d'oignons, poivrons et gratinées au fi	21,20€ romage
LA EXTRA C'est le plat que le chef a eu envie de preparer ce soir Demandez ce que c'est	20,50€













































PASTELES

PASTEL DE LIMON Gâteau au citron vert givré	7,20€
LA SORPRESA DE HIRAM L'inspiration du moment selon saison	8,20€
PASTEL TRES LECHES Gâteau au trois laits un classique	7,20€

HELADOS

SAN MIGUEL Glace citron vert et téquila	6,50€
MICHOACAN Glace mangue ananas et téquila	6,50€
MESTIZO Glace vanille et kalhua	6,50€
OAXACA Glace chocolat café et kalhua	6,50€
BOULE DE GLACE Citron vert, Mangue, Ananas, Vanille, Chocolat et Café	2,50€

عراب المراب المر



Pa'Los Escuincles

POUR LES MOINS DE 10 ANS - 11,90€







tortillas de mais 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 cochinta pibil... et même le « pastel » de ma grand-mère « chuchita », sont autant d'émotions et de souvenirs que je souhaite vous partager

Une selection 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.

