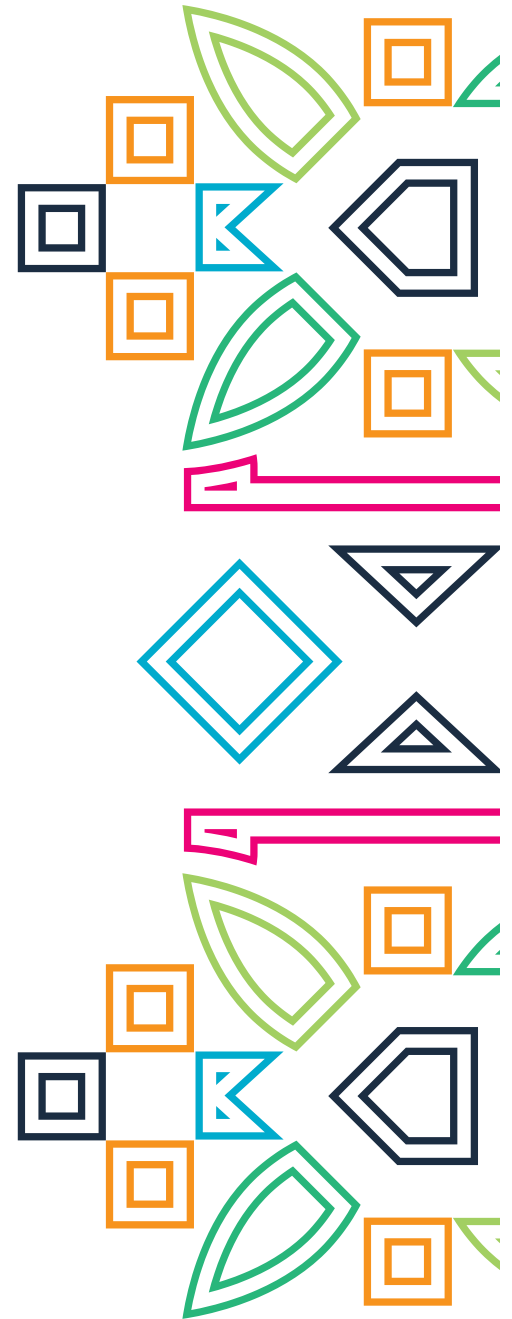




ANDINA

▶ RESTAURANT & BAR ◀
by SQUARE LODGE HOTEL





CUISINE DU SOLEIL D'INSPIRATION PÉRUVIENNE

FORMULE DU MIDI à partir de 22€

*Du lundi au vendredi
(hors jours fériés)*

P

*Le parking souterrain «Napoléon»,
offrant une heure gratuite,
permet un accès direct
au hall de l'hôtel*

RESTAURANT ouvert du lundi au samedi.
Fermé le dimanche.

BAR ouvert tous les jours.





POUR COMMENCER & À PARTAGER

EMPAÑADAS • pour 3 pièces : 7 / pour 6 pièces : 13

Chaussons en pâte brisée généreusement garnis de ricotta épinard, spicy sauce

AREPAS • 6

Emblématiques petites galettes de maïs au fromage, typiques de la cuisine sud-américaine, sauce labneh

PATATAS BRAVAS • 7

Cubes frits de patate douce, mayonnaise épicée

GUACAMOLE DE LA CASA • 9

Avocat frais, poivron, oignon rouge, citron vert, épices, tortillas de maïs et chips de banane plantain, la recette traditionnelle !

CALAMARES FRITOS • 9

Calamars frits, sauce labneh et citron vert, façon Suero Costeno

TOSTADA DE POULET • 9

Galette de maïs, poulet effiloché, guacamole, pickles de radis et jalapeños, émulsion piment

CEVICHE DE CAMARONES • 11

Ceviché de gambas, maïs grillé, banane plantain, leche de tigre et huile de gambas. Disponible en plat.

 : plat végétarien

PLANCHE À PARTAGER • 15

Duo de fromages du moment, jambon Serrano et Lomo Iberico, beurre à la coriandre et au cumin

"PARA PICAR" Sélection à partager • 24

Guacamole, Arepas, Empañadas, Calamares fritos



Prix en euros, taxes et service compris.

Si vous avez des allergies ou des restrictions alimentaires, nous vous invitons à le mentionner à votre serveur avant de passer commande.



PLATS BRAISÉS AU BARBECUE JAPONAIS

Le Pérou est historiquement empreint d'influences nippones. Notre barbecue japonais permet de parfumer nos plats de saveurs délicatement fumées, tout en conservant le moelleux des ingrédients.

BRÓCOLI 🌿 • 16

Belle tranche de brocoli grillée, risotto de quinoa aux petits pois, sauce chimichurri et chips de parmesan

PULPO • 25

Tentacule de poulpe, mousseline de patates douces et chorizo

PESCADO • 24

Pavé de cabillaud, risotto de quinoa et bisque au lait de coco

BROCHETA DE ANGUS (150g) • 26

Brochette de bœuf Angus, mousseline de maïs rôti, jalapeños marinés, mayonnaise fumée à l'encre de sèche

Nos viandes et poissons sont issus de la filière française

MIJOTÉ DU MOMENT • 18

et son accompagnement

ANDINA BOWL • 19

Quinoa, tofu 🌿 ou crevettes grillées, haricots rouges, avocat, mangue, fève, fêta, sauce passion épicée

BURGER DE LA CASA • 19

Bun de maïs maison, 150g de steak de bœuf Charolais, guacamole, cheddar mûr, compotée d'oignons, patatas bravas

CEVICHE DE CAMARONES • 24

Ceviché de gambas, maïs grillé, banane plantain, leche de tigre, huile de gambas, patatas bravas

Prix en euros, taxes et service compris.

Si vous avez des allergies ou des restrictions alimentaires, nous vous invitons à le mentionner à votre serveur avant de passer commande.



DESSERTS

CHURROS • 7

Les fameux Churros, sauce dulce de leche

EMPAÑADAS • 7

Chaussons en pâte brisée garnis d'une compotée de pomme cannelle, sauce dulce de leche

QUINDIM • 9

Flan coco brésilien, glace au yaourt, framboises et caramel beurre salé

PASTEL DE NATA • 9

Pâte feuilletée garnie d'une crème au sésame noir, sorbet citron vert du Mexique, coulis passion et tuile au sésame

ANANAS RÔTI • 8

Ananas rôti au caramel épice, crème d'avocat brûlé, glace au yaourt et crumble amande

ASSIETTE GOURMANDE • 12

*Sélection de gourmandises
du moment à partager ou non !*



Prix en euros, taxes et service compris.

Si vous avez des allergies ou des restrictions alimentaires, nous vous invitons à le mentionner à votre serveur avant de passer commande.



SOFTS

SODAS & JUS DE FRUITS

Sirop à l'eau & diablo 25cl • 3

Citron, fraise, grenadine, menthe, cerise, pêche, pamplemousse

Coca-Cola, Coca-Cola Cherry, Coca-Cola Zéro 33cl • 4,50

Fuze Tea pêche 25cl • 4,50

Orangina 25cl • 4,50

Tonic La French / Ginger Beer 25cl • 4,50

Jus & Nectars Alain Milliat 20cl • 5,50

Pomme, fraise, ananas, tomate, orange

Limonade 25cl • 4,50

EAUX

Eau microfiltrée 75cl • 3

Castalie en plate ou gazeuse

Eaux minérales & gazeuses :

Perrier 33cl • 4,50

Vittel 1l • 5

San Pellegrino 1l • 5

Supplément sirop / tranche • 0,50 / 0,20



Prix en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



BOISSONS CHAUDES

Espresso / Décaféiné • 2,50

Double Espresso • 5

Petit / Grand Crème • 3 / 5

Cappuccino • 5

Latte • 6

LES TISANES DES FÉES DES HERBES • 4 Herboristerie paysanne

*Infusion de saison dont les fleurs
et plantes sont récoltées et triées
à la main dans les champs
de Pineaux en Vendée*

LES RECETTES GOURMANDES

Chocolat chaud • 5

Chocolat viennois • 5,50

Café viennois • 4

Irish Coffee • 11

Latte frappé • 6

Supplément sirop caramel ou vanille • 0,50

LES THÉS ET TISANES

Dammann Frères • 4

Thés, Infusions, Rooibos

Notre sélection vous sera apportée par notre équipe



Prix en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



BIÈRES

À LA PRESSION 25cl / 50cl

Gallia blonde "Champ libre" • 6 / 9

Affligem blonde • 6 / 9

BIÈRES BOUTEILLES 33cl

Mélusine Blanche "Love & Flowers" • 7,50

Mélusine Triple "Puy Enfer" • 7,50

Desperados • 7,50



APÉRITIFS

Pastis Bio Nantais La Grue Jaune 2cl • 6

Vermouth blanc Dolin 4cl • 7

Vermouth rouge Dolin 4cl • 7

Kir vin blanc 12,5cl (cassis, mûre, pêche) • 5

Kir pétillant 12,5cl (cassis, mûre, pêche) • 6

Kir royal 12,5cl (cassis, mûre, pêche) • 12

COCKTAILS • MOCKTAILS

COCKTAILS CRÉATION • 12

PIÑA MARGARITA

Doux mélange de la Margarita et de la Piña Colada

GIN COSMO

Gin, triple sec, jus de cranberry et citron vert

EL DIABLO

Pisco, citron vert, crème de cassis et ginger beer

AMERICANO

Campari, Vermouth rouge et blanc, eau gazeuse

SPRITZ DE PAMPELLE

Prosecco et liqueur de Pampelle au goût aigre-doux

SPICY TIKI

Rhum, orange, ananas, citron, passion, paprika fumé, ginger beer et sirop de falernum

DAÏQUIRI FRAMBOISE

Rhum blanc, purée de framboise, jus de cranberry et citron vert

MOCKTAILS • 9

PINK LEMONADE

Jus de cranberry, framboise et eau gazeuse

ILHA GRANDE

Orange, ananas, coco et citron vert

IPANEMA

Ananas, goyave, passion, citron vert et falernum



**Demandez les classiques
à votre barman**

COCKTAIL SIGNATURE PISCO SOUR • 12

*Pisco, citron vert, sucre de canne,
blanc d'oeuf et Angostura*



VINS BLANCS

CHILI - Casas Patronales Sauvignon • 5,50 / 30

Sec, léger et floral

HONGRIE - Tokaji Demi-Sec

Muskotaly Dereszla • 6 / 32

Rond, doux et aromatique

ARGENTINE - Alta Vista Vive

Torrontes • 7,50 / 38

Fruité et frais aux arômes exotiques

ESPAGNE - Anima de Raimat • 7 / 41

Suave, grande ampleur avec une belle fraîcheur

PORTUGAL - Carm Branco • 43

Minéral et riche

VINS ROSÉS

ESPAGNE - Lady B Antonio Candela • 6 / 32

Léger et aérien

VINS ROUGES

ESPAGNE - Alegria Vega del Castillo • 5,90 / 35

Souple et juteux

CHILI - Casas Patronales Reserva

Carménère • 7 / 37

Intense aux arômes de cassis

ARGENTINE - Alta Vista Vive Malbec • 7 / 40

Tanins fins aux notes de fruits rouges

URUGUAY - Antigua Bodega Stagnari

Pedregal • 43

Epicé et rond

PORTUGAL - Carm Tinto Argentine Bio • 46

Fruité et enrobant

ARGENTINE - Alizarine Torreleones • 110

Grand vin aux tanins soyeux et veloutés

LES BULLES

Prosecco Scalini • 6 / 39

Champagne Laurent-Perrier La Cuvée • 12 / 72

Champagne Brut Millésimé Laurent-Perrier • 115

Bouteille 75 cl et verre 12.5 cl



Prix en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



SPIRITUEUX

VODKA 4cl

Vodka Vrignaud (Vendée) • 9

GIN 4cl

Gin Citadelle (France) • 9

Gin Porters Old Tom (Angleterre) • 9

RHUMS 4cl

Rhum blanc Embargo Anejo (Guatemala & Trinidad) • 8

Rhum vieux IPE (Brésil) • 11

Rhum vieux La Progresiva de Vigia (Cuba) • 11

Rhum vieux Pura Vida XO (Costa Rica) • 13

Rhum vieux Hampden 8 ans (Jamaïque) • 14

Rhum vieux Millonario (Pérou) • 19

TEQUILA, MEZCAL & PISCO 4cl

Tequila El Destilador (Mexique) • 8

Mezcal Union (Mexique) • 9

Pisco Cuatro Gallos (Pérou) • 9



SPIRITUEUX

WHISKIES 4cl

- Whisky Bellevoye bleu • 9**
- Whisky Bellevoye blanc • 10**
- Whisky Bellevoye orange • 11**
- Whisky Bellevoye rouge • 12,50**
- Whisky Bellevoye noir • 13**
- Rye whisky Lot (Canada) • 9**
- Whisky Port Charlotte 10 ans (Écosse) • 18**
- Whisky Green Spot (Irlande) • 11**
- Whisky Yellow Spot (Irlande) • 18**
- Whisky Maiz Nation Anejo Oaxaca (Mexique) • 18**

DIGESTIFS 4cl

- Cognac Hennessy VS • 9**



**DISTILLERIE VENDÉENNE
VRIGNAUD 4cl • 7**

Délices de caramel

Mentilla

Poire Richelieu

Triple Sec