

A decorative border surrounds the central text, featuring a repeating pattern of stylized flowers in yellow, red, and blue, green leaves, and yellow and blue scrollwork on a black background.

CARTE DU SOIR
RESTAURANT

LA SANDIA[®]
Colomiers

Cuisine traditionnelle mexicaine



LA SANDIA[®]
Colomiers



Le Mexique est reconnu universellement comme membre à part entière du **TOP 5 Mondial de la Meilleure Gastronomie**. Riche de son histoire qui lui permet d'associer sa culture préhispanique avec la cuisine Européenne elle propose une large palette de saveurs, de couleurs, d'odeurs et de textures qui procure aux gourmets une expérience unique et inoubliable.

Cette reconnaissance a été officialisée par **l'UNESCO** le 16 novembre 2010 qui a inscrit la **Gastronomie Mexicaine au patrimoine culturel de l'Humanité**.

Le Mexique a contribué aux différentes cuisines du monde, en fournissant des ingrédients indigènes tels que **le maïs, les haricots, le piment, la tomate, la tomate verte, la citrouille, l'avocat, le cacao, les cacahuètes, l'amarante, la vanille, le nopal, l'agave, etc.** qui sont à la base de spécialités de nombreux pays.

D'autre part, par les échanges culturels initiés par la vice-royauté de la Nouvelle-Espagne, puis d'autres durant les siècles suivants : des ingrédients européens, méditerranéens, asiatiques et africains tels que le **blé, riz, café, cumin, menthe, laurier, origan, persil, porc, bœuf, poulet, oignon, citron, orange, banane, canne à sucre, coriandre, cannelle**, ont aussi été introduits dans la cuisine Mexicaine.

LA SANDIA et son Chef se proposent de vous faire découvrir en immersion, cette aventure culinaire extraordinaire : Laissez-vous guider par vos sens, tous nos plats ont été soigneusement concoctés pour votre plaisir.

” BUEN VIAJE ”





GLOSSAIRE

CHIPOTLE Préparation séchée et fumée du piment jalapeño.

CHIPOCREMA Création de la maison ! Sauce à base de crème et de piment "Chipotle" flambée à la Téquila.

ELOTE Maïs.

FRIJOLES Haricots.

JAMAICA Hibiscus.

MOLE Sauce préhispanique qui a été faite pour l'offrir aux dieux. Il existe de nombreux types de Mole, le plus connu étant le Mole poblano que notre chef prépare avec plus de 20 ingrédients.

NOPAL Cactus mexicain d'où provient le figue de barbarie.

PICO DE GALLO Petit salade coupées en dés avec des tomates, oignons et coriandre.

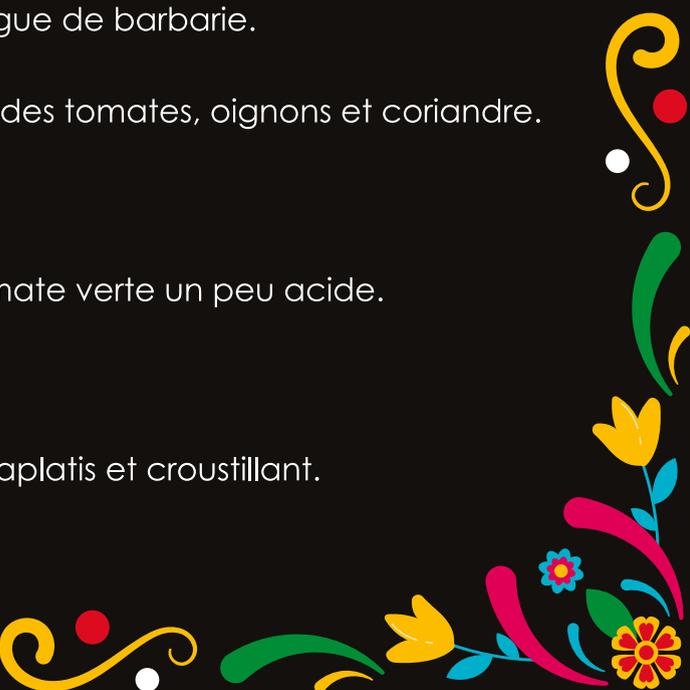
TACOS Galette de maïs garni.

TOMATILLO Fruit qui ressemble à une petite tomate verte un peu acide.

TORTILLA Galette préparée à base de maïs.

TOSTON Galette de banane plantain verte aplatis et croustillant.

TOTOPO Chips de maïs fait maison.





Botanas _____ 16,90 €     

Assortiment des tapas à grignoter pour 2 personnes.

ENTRADAS - ENTRÉES

FRIAS – FROIDES

Guacamole _____ 11,90 €   

Entrée traditionnelle, purée d'avocats, tomates, oignons, coriandre, citron vert et totopos.

Cocktail de camarones _____ 10,10 €   

Cocktail de crevettes piquant et frais avec totopos.

Michelada Spéciale avec camarones _____ 16,20 €  

Bière au choix, citron pressé, piment, worcestershire, sauce maggi et crevettes. (Ceci est un cocktail)

Salade verte _____ 4,10 €     

Mezclum de salades avec fruits secs, grenade, pico de gallo et vinaigrette.

CALIENTES – CHAUDES

Los deliciosos dedos de cortés _____ 8,90 €    

Bâtonnets de fromage enroulés dans une pâte de maïs doux accompagnés d'une sauce à base de crème fraîche. (3 unités)

Totopos Especiales _____ 9,60 €    

Tortillas de maïs, purée de haricots, fromage, crème fraîche et guacamole. (2 unités)

Quesadillas _____ 10,20 €    

Délicieuses tortillas garnies de fromage et au choix de nopal ou de poulet. (2 unités)

Tostones con queso _____ 8,90 €    

Galette de banane plantain au fromage gratiné. (2 unités)



 Plat fait maison  Version végétarienne disponible  Manger avec la main

 Crustacé

 Fruit sec

 Moutarde

 Produit laitier

 Sésame

 Soja

ENSALADAS - SALADES

Nopalitos _____ 15,60 €     

Salade, pico de gallo, nopal, grenade, sésame, feta, totopos, poulet et sa vinaigrette à la sauce de jamaïca.

Chakali _____ 17,80 €     

Salade, vinaigrette à la sauce de jamaïca, grenade, sésame, tostones , crevettes, avocat, ananas et sauce cocktail.

VEGETARIANOS - VÉGÉTARIENS

Tacos vegetarianos _____ 16,30 €    

Tortillas de maïs garnies d'un ragoût de viande soja avec des épices mexicaines.

Platano al horno _____ 15,20 €    

Banane plantain mûre farcie de fromage et de viande soja au four avec riz et haricots noirs.

PLATILLOS - PLATS À LA CARTE

Tacos de Pollo pibil _____ 19,30 €     

Tacos de viande de poulet marinée à l'orange et aux condiments «axiote».

Tacos de Carnitas _____ 18,30 €     

Tacos de viande de porc confite.

Tacos al Pastor _____ 18,30 €     

Tacos de viande de porc marinée aux épices de Yucatán.

Mexico de luxe _____ 21,20 €  

Un aperçu des différentes saveurs mexicaines, deux enchiladas poulet avec sauces, tostada , riz avec viande mijoté, haricots et guacamole.

 Plat fait maison  Version végétarienne disponible  Manger avec la main

 Cacahuète  Crustacé  Moutarde  Produit laitier  Sésame  Soja



Enchiladas _____ 15,50 €   

Rojas, verdes, mole ou chipocrema

Tortillas roulées garnies de fromage, de poulet et nappées au choix avec sauce tomate rouge, sauce tomate verte, mole ou chipocrema.



Mole



Mole et Chipocrema

Tartare mexicain _____ 19,90 €    

200 gr de bavette, coupée au couteau, assaisonnée de cumin, soja, piments, poivre et jus d'ananas sur un lit de guacamole.

Pastel chuchita _____ 17,50 €     

Le plat que préparait ma grand-mère «Chuchita», composé de poulet, tortillas, fromage et tomatillo (sauce verte).

Volcanes _____ 20,10 €     

Mélange de fajitas, chorizo frais et nopal gratinés et présentés sur des tostadas. Explosion de saveurs garantie !

Pollo en salsa

Poulet nappé de sauce accompagné de son assortiment mexicain.

Mole poblano _____ 18,20 €     

Chipocrema _____ 18,20 €    

DE LA PLANCHA

Fajitas boeuf (200 grs) _____ 20,30 €   

Fines tranches de viande marinée recouvertes de fromage fondu servies sur un lit d'oignons et de poivrons, cuit sur une plaque de fonte.



Plat fait maison



Version végétarienne disponible



Manger avec la main



Cacahuète



Moutarde



Produit laitier



Sésame



Soja



Taquiza (4 ou 6 personnes)

C'est une promenade gastronomique des différentes régions mexicaines. Grande assiette avec assortiment de viandes de boeuf , de porc et de poulet pour faire des tacos : Pollo Pibil et Carnitas (Sud) , Fajitas (Nord) et Pastor (Centre) accompagné de sauce d'haricots noirs, sauce verte, chipocrema, mole, pico de gallo et salade.

4 personnes _____ 73,30 €      

6 personnes _____ 109,25 €

Plancha norteña pour les plus gourmands _____ 26,50 €

200 gr de bavette, accompagné de banane plantain au four gratiné au fromage, gamba, chorizo, nopales , pico de gallo, riz, haricots, salade et sauce verte.

Popocatépetl endormi _____ 24,70 €

Fines tranches de viande de porc et de boeuf marinées avec ananas, axiote et épices avec la dose minimale du piment Carolina Reaper *. Le plat est épicé pour que toutes les personnes qui aiment le piquant puissent le goûter.

Popocatépetl en éruption (Challenge) _____ 26,90 €

Pour les plus courageux

Fines tranches de viande de porc et de boeuf marinées avec ananas, axiote et épices avec la dose complète du piment Carolina Reaper * (500.000 UCS). Le plat est tellement épicé que si vous mangez tout, nous vous offrons une bouteille de tequila. « Quelques conditions s'appliquent ».

*** Le piment plus fort du monde**

Supplements _____ 2,00 €

4 Tortillas de maïs, Riz, Salade Verte, Haricots ou trio de sauces.

 Plat fait maison  Version végétarienne disponible  Manger avec la main

 Cacahuète  Moutarde  Produit laitier  Sésame  Soja



MENU ENFANT

Inclut une boisson et une boule de glace.

Torta del Chavo _____ 13,30 € 

Sandwich de poulet, fromage et totopos

Flautas de pollo _____ 13,30 € 

Tortillas roulées croustillantes garnies de poulet recouvertes de sauce et de fromage avec du riz et haricots.

POSTRES - DESSERTS

Pastel de limón _____ 6,90 € 

Gâteau givré au citron vert (genoise embibé de margarita).

Pastel tres leches _____ 6,90 € 

Gâteau aux trois laits, un classique dans les foyers mexicains.

Treshojas (mille feuilles mexicain) _____ 7,10 € 

3 feuilles croustillantes de maïs et 2 couches de crème pâtissière au fromage mexicain.

Pastel de elote _____ 6,90 € 

Célèbre gâteau mexicain au maïs avec crème pâtissière au fromage.

Helado de aguacate _____ 7,50 € 

Glace à l'avocat sur un crumble de tortillas de maïs sucrées.



UNE EXPERIENCE ÉTONNANTE

El Milagro de Guadalupe (Selon arrivage)

Miraculine (100% naturelle), Tequila, sel et citron. _____ 12,30 €

Miraculine (100% naturelle), assortiments d'agrumes. _____ 8,30 €

 Plat fait maison  Version végétarienne disponible

 Gluten  Moutarde  Oeuf  Produit laitier  Sésame  Soja





HELADOS (GLACES)

Teotihuacan _____ 6,50 €

Mangue, citron et tequila.

Sergent _____ 6,50 €

Citron et tequila.

Michoacan _____ 6,50 €

Mangue, ananas et tequila.

Maya _____ 6,50 € 

Vanille, chocolat et Kalhua.

Mestizo _____ 6,50 € 

Vanille, Kalhua.

Glaces à composer

Une boule _____ 3,30 €

Deux boules _____ 4,30 €

Vanille 

Chocolat 

Fraise 

Mangue

Fruit de la passion

Citron

Ananas

Coco

 Fraise  Produit laitier



VIVA
MEXICO





Ce logo indique que le plat a été confectionné par nos soins à partir de produits frais ou bruts et de produits traditionnels de cuisine (huile, beurre, farine...).



Ce logo indique que certains plats peuvent être déclinés en version végétarienne.



Nous vous recommandons manger ce plat avec la main.

ALLERGÈNES



Cacahuète



Céleri



Crustacé



Fraise



Fruit sec



Gluten



Molusque



Moutarde



Oeuf



Produit laitier



Sésame



Soja

LA SANDIA[®]
Colomiers

Cuisine traditionnelle mexicaine

www.lasandia-colomiers.com

@lasandiacolomiers



La Sandia Colomiers