

# MENU

# Andalous

DRINKING - FOODING

OUVERT 7J/7  
DE 17H A 01H

## Salades

- TOMATE PICADO..... 50**  
Tomate à l'ail, huile d'olive, piment vert, tapenade d'olives noires servi avec pan con tomate
- ENSALADILLA RUSSA..... 45**  
Salade de pommes de terre cuites, thon émietté, œuf dur, carotte et petits pois liés avec de la mayonnaise
- LA MAROQUI..... 55**  
Thon, tomate, capres, huile d'olive, olives noires
- SALADE DE POULPE..... 70**  
À l'Espagnole

## Paëllas

Paëlla traditionnelle Espagnole, élaborées avec les meilleurs ingrédients.

- POULET CHAMPIGNONS..... 110 200**  
Riz rond poêlé dans une sauce de légumes "el sofrito" tomates, champignons frais, poivrons rouge et vert, oignons et ail, émincé de poulet, le tout cuisiné dans un bouillon de poulet
- FRUITS DE MER..... 120 220**  
Riz rond poêlé dans une sauce de légumes "el sofrito" tomates, poivrons rouge et vert, oignons et ail, calamars, petites palourdes, moules et crevettes, le tout cuisiné dans un fumet de poisson

## Plats

Tous nos plats sont accompagnés de riz, frites maison et d'haricots verts à l'ail.

- BROCHETTES DE POULET..... 80**  
Sauce aioli et tartare
- EMINCÉ DE POULET..... 80**  
Sauce crème champignons
- FILET DE BŒUF..... 140**  
Sauce aux poivres
- CALAMAR À LA PLANCHA..... 120**  
Calamars grillés à la plancha avec un filet de persillade, huile d'olive vierge extra et accompagnés de son pot d'aioli
- PAVÉ DE SAUMON..... 140**  
Au four avec un filet de persillade, huile d'olive vierge extra et accompagnés de son pot d'aioli

## Entrées

- PATATAS BRAVAS..... 40**  
Pommes de terre croustillantes coupées en cubes, sauce bravas et aioli
- ANCHOIS MARINÉS..... 40**  
À l'huile d'olive et à l'ail
- AUBERGINES MALAGUEÑA..... 40**  
Tranches fines d'aubergines frites, sauce aioli
- PIMIENTOS DEL PADRÓN..... 40**  
Mini poivrons verts frits typiques de Galice
- CHAMPIGNONS À L'AIL..... 50**  
Champignons frais émincés en fines lamelles, ail et persil grillés à la plancha
- FROMAGE MANCHEGO..... 70**  
Fromage typique d'Espagne fabriqué à partir de lait de vache et brebis servi avec pan con tomate
- POULPE À LA GALLEGA..... 70**  
Poulpe découpé et cuit en fines lamelles, huile d'olive vierge extra, paprika légèrement piquant et pommes de terre vapeur
- CREVETTES À LA PLANCHA..... 75**  
Gambas saisies à la plancha, à l'huile d'olive et à l'ail
- CALAMAR À LA PLANCHA..... 80**  
Grillés à la plancha avec un filet de persillade, huile d'olive vierge extra et accompagnés de son pot d'aioli
- MINI BROCHETTES DE POULET..... 50**  
sauce aioli et BBQ
- POPCORN POULET..... 50**  
Petits morceaux de poulet panés au Panko, sauce BBQ et aioli

## Pizzas

- VÉGIE..... 70**  
Sauce tomate, mozzarella, champignons, poivrons, olives noires
- MIX FROMAGES..... 75**  
Crème fraîche, mozzarella, bleu, cheddar
- NAPOLI..... 75**  
Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives noires
- JAMBON CHAMPIGNONS..... 75**  
Sauce tomate, mozzarella, champignons, Jambon
- AU THON..... 75**  
Sauce tomate, mozzarella, thon, câpres, olives noires
- FRUITS DE MER..... 85**  
Sauce tomate, mozzarella, crevettes, calamars

## Croquettes

Croquettes croustillantes fourrées d'une onctueuse crème béchamel, sauce aioli

- CROQUETTES DE FROMAGE..... 40 70**
- CROQUETTES DE POULET..... 40 70**
- CROQUETTES DE JAMBON..... 40 70**
- CROQUETTES AUX CREVETTES..... 45 80**

## Cazuelas

Pil-Pil cuits dans une huile d'olive extra vierge épicée au chili et à l'ail

- MOULES PIL-PIL..... 40 75**
- CREVETTES PIL-PIL..... 45 80**
- POULPE PIL-PIL..... 45 90**

## Fritures

Friture légèrement panés et frits, accompagnés de son pot d'aioli

- ANCHOIS LIMON..... 50**
- POULPE..... 70**
- CREVETTES..... 75**
- CALAMARS..... 80**
- MIXTA..... 110**  
Anchois, poulpe, crevettes, calamars

## Tortillas

- TORTILLA ESPAGNOLE..... 45**  
Épaisse omelette de pommes de terre, oeufs et oignons
- TORTILLA AU THON..... 55**
- TORTILLA AU JAMBON..... 55**
- TORTILLA AUX CREVETTES..... 65**

## Desserts

- SORBET CITRON..... 40**
- FONDANT AU CHOCOLAT..... 45**  
Boule glace vanille
- NOUGAT GLACÉ..... 45**

## CARTE BOISSONS

*Andalous*  
 DRINKING - FOODING

**OUVERT 7J/7**  
**DE 17H A 01H**

### Apéritifs

<b>APÉRITIFS.....</b>	<b>60</b>
Martini (rouge ou blanc ou dry), ricard	
<b>LIQUEURS.....</b>	<b>65</b>
Bailey's, kahlua, fernet-branca, malibu, get 27, triple sec	
<b>DIGESTIFS.....</b>	<b>80</b>
Hennessy	

### Vodka

ABSOLUT BLUE.....	60	900
GREY GOOSE.....	80	1300
BELVÈDÈRE.....	80	1300

### Whisky

RED LABEL.....	60	900
JACK DANIEL'S.....	70	1100
BLACK LABEL.....	80	1300
CHIVAS REGAL 12 ANS.....	80	1300

### Gin

BOMBAY SAPPHIRE.....	70	1100
TANQUERAY.....	80	1300

### Rhum

BACARDI.....	60	1300
--------------	----	------

### Téquila

SAN JOSÉ.....	70	1100
---------------	----	------

### Boissons

<b>SODAS.....</b>	<b>25</b>
Coca-cola, sprite, hawaii, orangina, scweppes citron	
<b>ENERGY DRINK.....</b>	<b>55</b>
Red Bull	
<b>EAUX MINÉRALES.....</b>	<b>15 20</b>
Sidi ali 50 cl, sidi ali 1.5 l	
<b>EAUX GAZEUSES.....</b>	<b>15 20</b>
Oulmès 50 cl, oulmès 1 l	
<b>CAFÉ.....</b>	<b>25</b>
Espresso et sidi ali 33 cl	

### Bières

FLAG SPÉCIALE GOLD.....	30
SAN MIGUEL.....	35
HEINEKEN.....	35
CASABLANCA.....	35
BUDWEISER.....	40
SMIRNOFF ICE.....	55
CORONA.....	55

### Shots

<b>B 52.....</b>	<b>70</b>
Kahlua, baileys, triple sec	
<b>TGV.....</b>	<b>80</b>
Téquila, gin, vodka	

### Vins Rouge

DOMAINE SAHARI RESERVE.....	250
MEDAILLON.....	145 270
VOLUBILIA.....	290
ECLIPSE.....	310
COTEAUX DE L'ATLAS.....	490

### Vins Rosé

DOMAINE SAHARI RESERVE.....	250
MEDAILLON.....	145 270
VOLUBILIA.....	290

### Vins Blanc

DOMAINE SAHARI RESERVE.....	250
MEDAILLON.....	145 270
VOLUBILIA.....	290

### Vins Gris

VOLUBILIA.....	290
----------------	-----

### Champagne

LAURENT PERRIER.....	1200
Brut	

**LES BOISSONS NE SONT SERVIE QU'AVEC  
 LA CONSOMMATION D'UN REPAS**