



andy

Dolce Versailles







CUISINE ENSOLEILLÉE • À PARTAGER • À SAVOURER

"Andy, c'est l'esprit d'un été qui ne finit jamais.



*Une parenthèse conviviale, entre amis ou en famille,
où l'on partage des assiettes, des verres... et de bons moments.
Une cuisine fraîche et généreuse, inspirée des terrasses ensoleillées.*

*Ici, on vient pour déjeuner,
on reste pour un cocktail... et souvent, on prolonge."*

MEZZES & TAPAS

TRIOLOGIE DE TAPENADES  	13€
Poivrons épicés, artichauts, tomates	
HOUMOUS & PITA  	13€
Pépites de grenade, huile parfumée, sumac	
CAVIAR D'AUBERGINE FUMÉ ET ÉPICÉ  	14€
Pain pita	
AIGUILLETES DE POULET	16€
Sauce BBQ maison	
CREVETTES CROUSTILLANTES	17€
Sauce thaï	
PLANCHE CHAMPÊTRE	28€
Sélection de charcuteries et fromages du terroir	
PLANCHE GOURMANDE	36€
Dés de saumon fumé, foie gras mi-cuit, tomates séchées, tarama aux truffes*, "pain doré Lalos"	

FRAIS & LÉGER

TOMATES DU JARDIN, STRACCIATELLA DI BURRATA  	18€
Huile d'olive, basilic	
CARPACCIO DE BOEUF CHAROLAIS	19€
Roquette, copeaux de parmesan, huile de condiment épicée	
TARTARE DE SAUMON ET AVOCAT	20€
Peps au citron poivré, gressin aux céréales	


GRANDES ASSIETTES

CHÈVRE ET SERRANO	26€
Chèvre fondant sur pain de campagne grillé, voile de jambon serrano, jeunes pousses, tomates confites, noix de pécan torréfiées, vinaigrette au miel	
DOLCE BOWL	26€
Quinoa, haricots vanille, poulpe mariné, edamame, tomates, poivrons grillés, avocat, ananas, vinaigrette aux poivrons	
CÉSAR	26€
Poulet grillé, parmesan, croûtons, sauce légère Supplément saumon +4€	

VIANDES

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS ♥	27€
Relevé à votre convenance Servi avec frites et salade	
BURGER ANDY	28€
Steak haché de boeuf, cheddar mûré, tomates de saison, oignons rouges, cornichons, sauce burger maison Servi avec frites et salade	
SUPRÊME DE POULET JAUNE	28€
Ratatouille niçoise, jus court	
ONGLET DE BŒUF RÔTI 180G	30€
Fine purée de charlottes, sauce béarnaise	

POISSONS



FISH & CHIPS ♥	28€
Sauce tartare Servi avec frites et salade	
LINGUINE AUX COQUILLAGES	29€
Gambas en persillade, coques, praires	
DOS DE SAUMON A L'UNILATERALE	30€
Duo de quinoa à la tomatade, sauce vierge	
RISOTTO D'ORZO 	26€
Légumes verts, rapé de Reggiano	
SUPPLÉMENT GARNITURE	6€
Frites, ratatouille, linguine, purée	

GOURMANDISES

ILE FLOTTANTE	10€
Caramel au beurre salé, crème anglaise vanille	
Sinfonia di Frutta	13€
Fruits de saison	
TIRAMIIISU ! - À partager ou pas ♥	18€
Biscuit cuillère imbibé au café, mascarpone, cacao	
CAFÉ DES GRANDS GOURMANDS	14€
Selon l'inspiration du Chef	

GLACES

CRÉEZ VOTRE COUPE DE GLACE	4€ LA BOULE
Les Crèmes : vanille bourbon, café, caramel salé, pistache, confiture de lait, chocolat noir	8€ LES 2 BOULES
Les Sorbets : citron, fraise, framboise, pêche, orange sanguine, yuzu, fruit de la passion	12€ LES 3 BOULES

  VEGAN  VEGETARIEN ♥ COUP DE COEUR DU ANDY

Viande bovine et volaille origine France. Taxes et services compris, prix en euros TTC. Chèques non acceptés.
Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de notre équipe.

*Truffe blanche d'été



CUISINE ENSOLEILLÉE • À PARTAGER • À SAVOURER

COCKTAILS FROZEN

FROZEN SPICY MAGGIE Tequila, jus de citron vert, Cointreau, jalapeño	12€
FROZEN PIÑA COLADA Rhum blanc, jus d'ananas et crème de coco	14€

COCKTAILS

SPRITZ 30cl

ANDY SPRITZ Liqueur maison du moment	15€
APEROL SPRITZ Aperol, prosecco, eau gazeuse, orange	14€
SARTI ROSA SPRITZ Sarti, prosecco, eau gazeuse, citron vert	14€
CAMPARI SPRITZ Campari, prosecco, eau gazeuse, orange	14€
ST GERMAIN SPRITZ Fleurs de sureau St-Germain, prosecco, eau gazeuse, zeste de citron	14€

MOJITOS 30cl

MOJITO Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe, eau gazeuse	15€
--	-----

Saveurs disponibles : ananas, pêche, passion, framboise

SIGNATURE GINGEMBRE 25cl

MOSCOW MULE Vodka, citron vert, ginger beer	15€
JAMÄICAN MULE Rhum, citron vert, ginger beer	15€
LONDON MULE Gin, citron vert, ginger beer	15€
MEXICAN MULE Tequila, citron vert, ginger beer	15€

LA SÉLECTION D'ANDY

CAÏPIRINHA Cachaça, sucre et citron vert	14€
NEGRONI Gin, vermouth rouge et Campari	15€
SANGRIA DU MOMENT	12€
RHUM ARRANGÉ DU MOMENT	12€

LES VINS

15cl / 75cl

MIRAVAL SAINTE-VICTOIRE ROSÉ 2023	9€ / 42€
STUDIO BY MIRAVAL - ROSÉ 2024	7€ / 36€
STUDIO BY MIRAVAL - BLANC 2023	7€ / 36€
CÔTES DU RHÔNE "SAMORÈNS"	7€ / 36€

MOCKTAILS

CECI N'EST PAS UN GIN TONIC JNPR n°3, Tonic	12€
CECI N'EST PAS UN SPRITZ SPRZ n°1, Eau pétillante	12€
CECI N'EST PAS UN NEGRONI JNPR n°3, BTTR n°1, VRMH n°1	12€
CECI N'EST PAS UN AMERICANO BTTR n°1, VRMH n°1, Eau pétillante	12€
CECI N'EST PAS UN PALOMA JNPR n°3, Jus de pamplemousse, jus de citron, Sirop de sucre, eau pétillante	12€

BIÈRES

25cl / 50cl

ESTAMINET PRESSION	6.50€/ 12€
LA BRASSERIE DU ROI - LA ROYALE (LAGER 4,5°) BIO 33CL	10€
LA BRASSERIE DU ROI - LES TROIS MOUSQUETAIRES (TRIPLE 8°) BIO 33CL	10€
LA BRASSERIE DU ROI - L'IMPÉRIALE (BLONDE IPA 6°) BIO 33CL	10€
LA BRASSERIE DU ROI - LA CONCUBINE (BLANCHE IPA, 4.6°) BIO 33CL	10€

SOFTS

THÉ GLACÉ DU MOMENT	7€
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO, PERRIER <small>33cl</small>	6€
ORANGINA, SPRITE <small>25cl</small>	6€
GINGER ALE, GINGER BEER, FEVER TREE <small>20cl</small>	8€
EVIAN, BADOIT <small>1l</small>	8€
CITRONNADE	9€
REDBULL <small>25cl</small>	9€

VOUS AVEZ SOIF D'AUTRE CHOSE ? DEMANDEZ A NOTRE ÉQUIPE !