



MARSEILLE

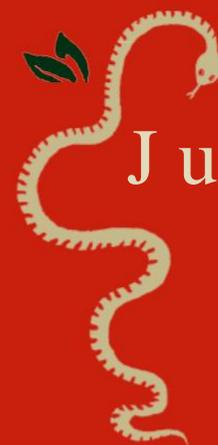
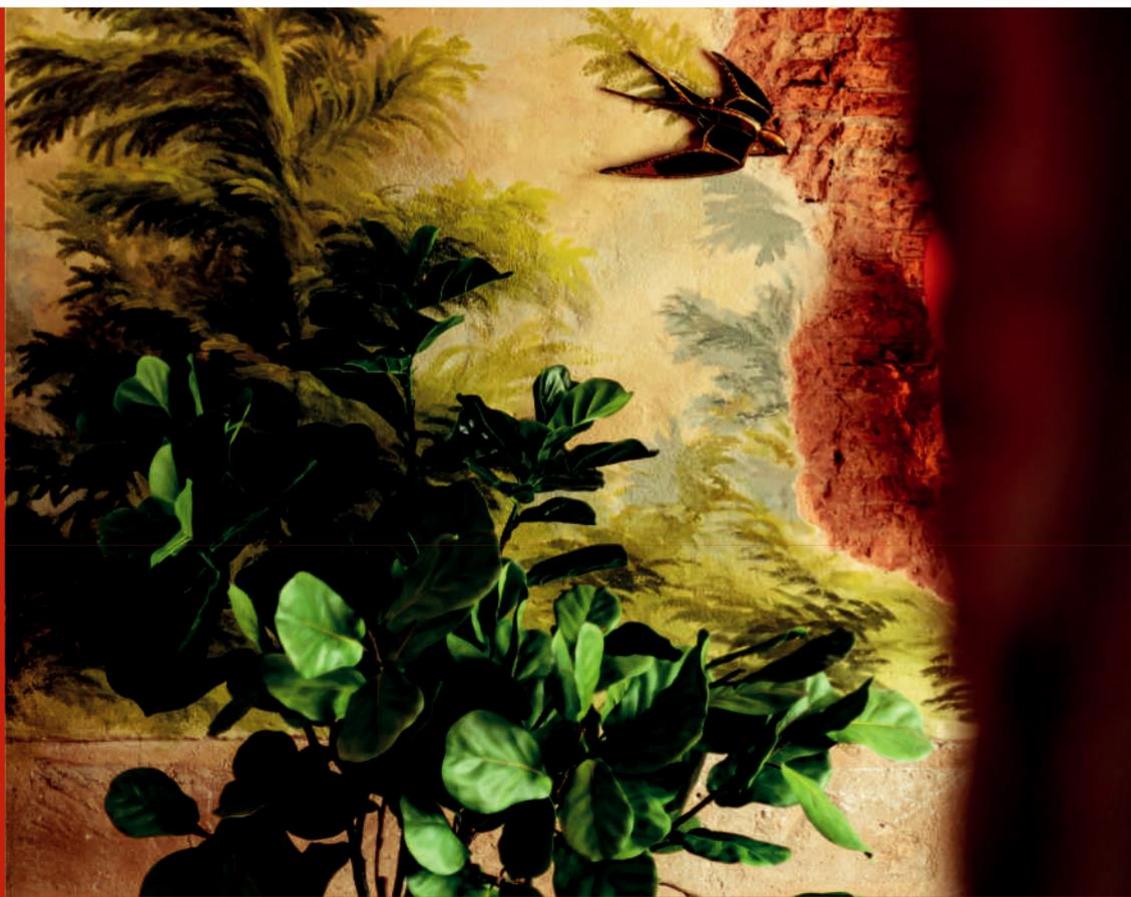
ANDIA MARSEILLE

Marseille, climat cocotier. Au pied de la cathédrale de La Major, le restaurant Andia, dernier né du MOMA Group, ouvre sa jungle tropicale. Un restaurant du jour et du soir au décor signé du couturier et décorateur Alexis Mabille, déclaré meilleur endroit pour célébrer et déguster la cuisine sud-américaine.



Andia, sous les voûtes, une jungle

Au pied de La Major, chef d'œuvre du style romano-byzantin et symbole de l'identité pluri-culturelle de Marseille, Andia invite à faire un voyage. Un voyage lointain, au cœur d'une jungle exotique et fantastique.



Jungle tropicale

Suivant la même approche créative et artistique, le créateur de mode habille et transforme depuis quelques années les décors de restaurants qu'il affectionne. Ceux au tempérament fort, et aux belles histoires. L'historique Bœuf sur le Toit, ou le restaurant Cipriani, à l'Abelmond Hotel, à Saint-Tropez.

À Marseille, le créateur envoie le quartier de La Major en créant le décor d'une jungle extraordinaire, où lianes, palmiers immenses, animaux et plantes tropicales envahissent la pierre et l'urbain. « Une jungle en état d'effête absolue décrit Alexis Mabile, au décor unique, entièrement dessiné et fabriqué sur mesure, où jaillit au milieu de palmiers et feuilles de bananiers, une faune de perroquets, crocodiles, libellules, serpent et papillons. Une immersion en pleine nature où l'atmosphère se fait plus intime au fil de la journée, tamisée et sauvage en soirée. »

Marseille exotique

Sous perfusion végétale, le restaurant Andi a posé ses multiples espaces. 150 couverts en intérieur et un grand air d'Amérique Latine dans le décor. Une spirite chaleureux aux inspirations Mexique, Méditerranée et Caraïbes avec, sur la mosaïque et les terres cuites, des banquettes couvertes de motifs aztèques colorés et éclatants, des tables sculptées dans le bois, des chaises enrobées d'osier. Cachés dans les fougères, surgissent des palmiers, les animaux de la jungle, fabriqués en tôle recyclée, révèlent les savoir-faire d'artisans africains de talent.

Imaginé comme un bar d'hôtel, le Bar Andiao ouvre un espace plus intime. Sur la moquette aux serpents, un grand comptoir de marbre où s'imaginent les meilleurs cocktails s'incruste de fabuleux palmiers-colonnes. Une touche Art déco façon Californie, aux accents de Palm Springs et d'années 80, un trait festif, joyeux, théâtral et au kitsch assumé.





Un Jardin en terrasse

Extension des ajungles tropicales, Andia ouvre son jardin méditerranéen. Au pied de la Major, avec vue sur le port et la vase des paquebots, cette nouvelle terrasse marseillaise s'offre un cadre élégant et végétalisé. Un décor aux couleurs terre cuite et vert olive, aux tables nappées de blanc, et illuminé de di zaines de lanternes en soirée.



Cuisine Andine

Dans la jungle, Andia invite les saveurs sud-américaines à Marseille.

Une cuisine inspirée des sommets andins, de la jungle amazonienne à la côte caribéenne du Mexique.

En dénominateur commun: des recettes généreuses et une culture du partage unique.

Aux ingrédients typiques - leche de tigre, amarillo, chimichurri... - importés d'Amérique du Sud, Andia collabore auprès des meilleurs artisans locaux et sélectionne les poissons et légumes des meilleurs petits producteurs et références de la région.



« Saumon Sarro »
Tartare de Saumon, duo de boîtes roses et
timut, sobres, sauce verte au gacama.

Tacos, guacamole & crudos

À la carte, la série d'aperitifs fait goûter aux Beef Tacos avec tortillas de maïs nacrées, pimentées d'ají panca, le piment sacré du Pérou. Incontournable, le Guacamole de la Casa se partage en version tacos, et l'avocado toast se déguste, à la péruvienne, sur un pain au levain, au fromage Manchego, relevé de sauce chimichurri.

Dans la sélection « Crudo y Marinado », la Pizzetta Andia, galette croquante, à l'émiettée de saumon à la truffe d'été se commande à toutes les tables. Pour l'immersion complète, opter pour le Ceviche Clásico et son traditionnel ched de tigre, sa version au thon à la truffe, et un Tiradito exquis, aux sashimis de sépiole, pimentés, et parfumés de sauce aux agrumes.



«Beef Tacos»
Tortillas de maïs nacrées, bœuf fondant, ají panca, wasabi, coriandre, pickles de chou rouge.



«Beef Tacos»
Tortillas de maïs nacrées, bœuf fondant, ají panca, wasabi, coriandre, pickles de chou rouge.

«Beef Tacos»
Tortillas de maïs nacrées, bœuf fondant, ají panca, wasabi, coriandre, pickles de chou rouge.



«Lofrojo Andia»,
accompagné d'une sauce ch' mitchurri d'aji amarillo

Plats à partager

En plat signature, Andia ajoute le poisson du jour entier et la côte de boeuf à partager, fait mariner son saumon et ses brochettes de poulet au piment espagnol et grille le poulpe comme à la plage... Dans le ton, le Burger se déguste au bœuf, au guacamole, à l'oignon confit au piment et s'accompagne de patatas bravas.

À la carte d'Andia, se déclinent tous les jours 4 choix d'Aeropuertos. Une base de riz sauté comme à Lima et au choix : crevettes et porc confit mélangé, gambas pimentées d'aji panca, poisson blanc et légumes de saison.

Culte, le riz au lait au Dulce de Leche termine tous les repas. Tarte au citron, millefeuille de chocolat et ananas rôti au rhum font les autres et réjouissantes alternatives sucrées.



Au premier plan: «Veggie Passion Roll»,
Riz v noigré, avocat, patate douce, algue nori et chimichurri.
Au second plan: «Antichucho Pollo»,
Brochettes de poulet mariné au mojo picon.



Au premier plan: «Antichucho Pollo»,
Brochettes de poulet mariné au mojo picon.
Au second plan: «Ensalada de pu po»,
Emincé de poulpe grillé, avocat, vinaigrette chichotle



La touche sucrée Andia

Culte, la crème glacée coco servie dans un ananas, et accompagnée de noix de pécan caramélisées, termine tous les repas. Tarte au citron, millefeuille de chocolat, riz au lait duce de l'écume de banane rôti et humfontles autres et réjouissantes alternatives sucrées.

À propos de Moma Group

Fondé en 1992 par l'entrepreneur Benjamin Patou, Moma Group s'impose comme un acteur incontournable de l'hospitalité dans les secteurs de la restauration et de l'entertainment. Il réunit aujourd'hui un trentaine de lieux à Paris, Saint-Tropez, Marseille et Lyon, et bientôt à Athènes et Londres. À travers des concepts uniques, inspirants et créatifs, en collaboration avec les grands chefs, les meilleurs architectes et directeurs artistiques, Moma Group propose à ses clients des expériences conviviales et festives où se marie excellence et simplicité.

