



## PLATS DU JOUR DE LA SEMAINE

**15,90€**

**DU LUNDI 13 AU VENDREDI 17 AVRIL**

### **Arroz chaufa**

riz sauté à la péruvienne, poulet, œuf et légumes

**LUNDI**

---

### **Saucisses à la créole**

cuites dans une sauce tomate aux épices et légumes  
marinées

**MARDI**

---

### **Chile con carne**

basse côte de bœuf confite à la tomate et poivrons

**MERCREDI**

---

### **Boulettes de porc à la vietnamienne**

bouillon au gingembre, nouilles, œuf mariné et crudités

**JEUDI**

---

### **Gnocchi del mar**

ragoût de poulpe façon bolognaise et grana padano

**VENDREDI**

**ANDINO**  
RACINES LATINES, CŒUR LOCAL.



## PARA COMPARTIR

### NACHOS GUACAMOLE 6,00€

*Tortilla de blé & crème d'avocats*

### QUESADILLAS 6,90€

*Tortilla de blé gratinée au fromage  
Poulet émincé ou veggie: épinards/maïs*

*l'unité*

### EMPANADAS 6,90€

*Bœuf braisé, poulet, chorizo, saucisse  
italienne et provolone fumé*

*l'unité*

## NOS PLATS

### QUESADILLAS 15,90€

*2 Pièces + pommes de terre/salade + salsa  
verte (coriandre/poivron vert)*

### SALADE DU MOMENT 18€

*Inspiration du chef avec des produits saison  
pour une salade repas*

### BURGER CHILIEN 19€

*Steak haché, bun de chez Maison Fraîche,  
poitrine fumée, cheddar mûré et guacamole,  
pommes de terre*

### CEVICHE ANDINO 22€

*Cubes de poisson marinés à la leche de tigre,  
gingembre, ail et jus de citron, servis sur un  
mix de graines quinoa/boulgour aux herbes*

### PULPO Y PATATAS 24€

*Cassiolette de tentacules de poulpe grillées au  
chimichurri, pommes de terre et salsa verde  
(coriandre et jus de citron)*

### FILETE DE BŒUF 26€

*En brochette, beurre fumé, asperges de  
Provence et pommes de terre au four*

**ANDINO**  
RACINES LATINES, CŒUR LOCAL.



## NOS DESSERTS MAISON

7€

### **Mousse dulce de leche**

aux éclats de chocolat noir 50%

---

### **Leche asada con almendras**

le flan aux œufs de l'amérique latine aux amandes éfilées

---

### **Cheesecake à la mangue**

base de spéculoos

---

### **Cookies gourmands**

chocolat et amandes

---

## GLACES SYBA

6,50€

---

**Faites à Avignon de façon artisanale, véganes  
et ultra gourmandes**

**ANDINO**  
RACINES LATINES, CŒUR LOCAL.



**ANDINO**  
RACINES LATINES, CŒUR LOCAL.

## **BOISSONS**

**Andino (mate/ginger/passion) 8€**

**Jus pomme ou abricot 3,5€**

**Guaraná du Brasil 3,5€**

**Maya Goyave 3,5€**

**Charitea (mate ou fruits de la passion) 4€**

**Lemonaid orange sanguine 4€**

**Ginger beer 4€**

**Kombucha pomelo/gingembre 4€**

**Why not citron/mate 3,5€**

**Community Cola ou Cola zéro 4€**

**Eau Purezza plate ou pétillante 4€**

**Café de spécialité "KAWA" 2€ / allongé 2,5€**



**ANDINO**

RACINES LATINES, CŒUR LOCAL.

## **COCKTAILS · BIÈRES · VINS**

**Pisco Sour 8€**

**Moscow Mule 10€**

**San Miguel 3€**

**Quilmes (Argentina) 5€**

**Pilsen (Perú) 5€**

**Sainte Baume (Gémenos) 4,5€**

**Vin au verre (rouge/blanc) 6€**

**Cabernet Sauvignon, Chili 20€**

**Malbec Mendoza, Argentina 20€**

**AOP Côtes du Rhône 2023 rouge 25€**

**Domaine de Ferrussac Coste Rousse 2024 25€**

**Château La Peyre AOP Entre deux mers 2023**

**blanc 22€**

**Plus d'informations sur  
instagram: @andinogemenos  
ou au 04 42 82 43 70**