

ENTRÉES

PATATAS BRAVAS ANDINAS **8€**

*Pommes de terre servies avec de la salsa brava
(mayonnaise légèrement épicée)*

QUESADILLAS **6,90€**

*Tortilla de blé gratinée au fromage:
Poulet émincé
Épinards, maïs et pesto*

6,90€
l'unité

EMPANADAS **6,90€**

*Bœuf braisé et œuf dur
Poulet mariné aux épices
Chorizo et compoté d'oignons
Saucisse italienne et scamorza fumé*

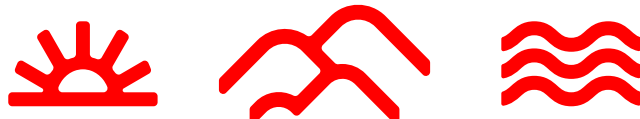
6,90€
l'unité

CARPACCIO DE COURGETTES & BURRATA **14€**

*Fines lamelles de courgettes marinées au jus de
citron, burrata et pesto*

PLANCHE DE CHARCUTERIE **14€**

*Fines tranches de jambon Serrano 9 mois et
chorizo ibérique, olives Kalamata et petits toasts*



DEL MAR

CEVICHE ANDINO **22€**

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

FILET DE TRUITE D'ARDÈCHE **24€**

Cuit à l'unilatéral, beurre monté au citron confit, mousseline de petits pois à la menthe et légumes verts

ARROZ DEL MAR **26€**

Cassolette de riz aux tentacules de poulpe grillés, spigol, bisque et poivrons

DE LA TIERRA

BURGER CHILIEN **19€**

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

CHULETA DE CERDO **24€**

*FR - Limousin/Label rouge
Côte de porc cuite à basse température puis rôtie au beurre demi-sel et thym, polenta grillée et coulis de poivrons piquillos*

BROCHETA DE CARNE **26€**

*FR - Charolais
Filet de bœuf en brochette, beurre aux herbes, asperges de Provence et pommes de terre grenailles au four*



NOS DESSERTS MAISON

Mousse dulce de leche	7€
<i>aux éclats de chocolat noir 50%</i>	
Leche asada con almendras	7€
<i>le flan aux œufs de l'amérique latine aux amandes effilées</i>	
Cheesecake classique	8€
<i>base de spéculoos et aux fruits selon la saison</i>	
Gâteau tres leches aux fruits rouges	8€
<i>biscuit génoise imbibé au dulce de leche, fraises et coulis de framboise</i>	
Panna cotta coco	7€
<i>mangue fraîche et citron vert</i>	
Café ou thé gourmand	10€
<i>sélection de nos desserts du moment</i>	

GLACES SYBA

6,50€

Fabriquées à Avignon de façon artisanale, véganes et ultra gourmandes



BOISSONS

SANS ALCOOL

MOCKTAIL ANDINO 8€
*Sirop fruit de la passion,
mate et gingerbeer*

LIMONADA DE COCO 10€
Lait de coco, jus de citron

SOFTS

JUS DE FRUITS 4€

- goyave
- jus de pomme
- nectar d'abricot
- nectar de fraise

CHARITEA 4€

- mate et notes d'agrumes
- fruits de la passion
- lemonade orange sanguine

COMMUNITY COLA 4€
Classique ou sans sucres

GINGERBEER

KOMBUCHA POMELO/GINGEMBRE 4€

WHY NOT MATE/CITRON

GUARANÁ DU BRÉSIL

AVEC ALCOOL

KIR 12€
Vin blanc et crème de cassis

PISCO SOUR 10€
Cocktail à base de pisco, jus de citron et sirop de sucre de canne

"TINTO DE VERANO" 10€
Vin rouge d'été, sirop de citron, eau gazeuse et agrumes

COCKTAIL ANDINO 12€
Sirop fruit de la passion, mate et gingerbeer et vodka

LIMONADA DE COCO Y RON 12€
Lait de coco, jus de citron, rhum

"MELVIN" 12€
Melon vert et vin blanc (uniquement en saison)

BIÈRES

QUILMES - ARGENTINA 5€

ST. BAUME - GÉMENOS

TROPICAL IPA - BROOKLYN