



PLATS DU JOUR DE LA SEMAINE

15,90€

DU LUNDI 16 AU VENDREDI 20 MARS

Boulettes de bœuf aux épices

sémoule aux légumes de saison

LUNDI

Saucisses façon Rougail

riz parfumé et salade d'herbes et crudités

MARDI

Poulet à la huancaína

pommes de terre vapeur, œuf dur et olives noires

MERCREDI

Cannelloni au bœuf braisé à la tomate

burrata crémeuse et pesto

JEUDI

Moqueca de poisson

ragoût brésilien à base de poisson et pommes de terre
au lait de coco, poivrons et épices douces

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

EMPANADAS 6,90€

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

NOS PLATS

SOUPE DU MOMENT 12,90€

Crème de pommes de terre et oignons
rôties, jeunes pousses d'épinards,
nachos et fromage en garniture

QUESADILLAS 15,90€

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

EMPANADAS 15,90€

2 Pièces au choix + salade + salsa
chimichurri (oignons, épices douces et
herbes fraîches)

BURGER CHILIEN 18,90€

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

CEVICHE ANDINO 22€

Cubes de saumon marinés à la leche de
tigre, gingembre, ail et jus de citron,
servis sur un lit de quinoa aux herbes

ARROZ DEL MAR 24,90€

Cassolette de riz au tentacules de
poulpe émincées, lamelles d'encornets,
poivrons et spigol

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€



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**