



PLATS DU JOUR DE LA SEMAINE

15,90€

DU LUNDI 9 AU VENDREDI 13 MARS

Nouilles sautées au poulet et cacahuètes

saucés huître et sweet chili

LUNDI

Saucisse de Morteau aux lentilles

vinaigrette moutarde/cornichons

MARDI

Porc au caramel

riz parfumé, légumes et herbes fraîches

MERCREDI

Boulettes de bœuf céleri/citron

servies avec du boulgour et jus de cuisson

JEUDI

Pastel de pescado

parmentier de dos de lieu aux 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€



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**