

# Boissons

## Vins rouges

Andreu Sélection Conca de Barberà   Tempranillo, merlot et cabernet sauvignon	4,40   13,60
Vizcarra Senda del Oro 2023 Ribera del Duero – Tempranillo	6,90   23,20
Izadi Criança 2022 Rioja   Tempranillo	7,10   24,10

## Vins blancs

Andreu Sélection Conca de Barberà   Moscato fruité et parellada	4,10   12,50
Ca n'Estruc Blanc 2024 Montserrat   Xarello, moscato, grenache blanc et maccabeu*	5,80   17,80
Flor de Vetus Verdejo 2024 Rueda   Verdejo	6,40   19,10

\*Viticulture biologique

## Vins rosés

Izadi Larrosa Rosé 2024 Rioja   Grenache rouge	6,20   18,70
---	--------------

## Vins Doux

Toro Albalá Don PX 2021 Montilla Moriles – Pedro Ximenez	5,80   31,30
---	--------------

## Cava

Brut Nature Andreu Sélection Vilafranca del Penedès Maccabeu, xarello et parellada	5,50   20,30
Rosé Brut Nature Andreu Sélection Vilafranca del Penedès Trepât et grenache	5,50   20,30

## Bière

Pression 33 cl · 4,90  
Pression 20 cl · 3,80  
Bière 33 cl · 5,00  
Bière sans alcool 33 cl · 5,00  
Chope 50 cl · 6,50

## Vermouth

Vermouth noir reserva · 4,70  
*Gin-tonic* Andreu · 11,20

## Boissons non alcoolisées

Eau minérale · 3,10  
Eau minérale gazeuse · 3,90  
Coca-Cola en canette · 4,10  
Coca-Cola Zéro en canette · 4,10  
Coca-Cola en bouteille de verre, 35 cl · 4,70  
Coca-cola Zéro en bouteille en verre, 35 cl · 4,70  
Schweppes citron · 4,10  
Schweppes orange · 4,10  
Schweppes tonic · 4,10  
Aquarius citron · 4,40  
Nestea · 4,40  
Bitter Kas · 4,60  
Jus d'orange pressée · 4,70



À emporter

## Cafés

Expresso · 2,50  
Café noisette · 2,70  
Café crème · 2,90  
Cappuccino · 3,10  
Café gourmand · 4,40

## Thés

Thé English Breakfast  
thé noir 100 % pur, riche en théine  
Thé Earl Grey Blue Flower  
thé noir aromatisé, idéal pour le petit déjeuner  
Thé vert Ginger Antiox  
thé vert aux notes d'agrumes  
Thé vert Green Moroccan Mint  
vert avec des feuilles de menthe  
Thé rouge Pu-erh Yunann  
thé rouge aromatisé aux propriétés médicinales  
Thé Rooibos Chai  
thé à la saveur intense et aux notes épicées, sans théine

## Infusions

Menthe pouliot  
Camomille

andreu

Visite-nous sur andreu.shop

7F-01/26

FR.

andreu  
andreu  
andreu  
andreu  
andreu  
andreu  
andreu

espace gastronomique

andreu

espace gastronomique

## Les olives d’Andreu

**Assortiment d’olives**   • 7,90  
les 3 variétés : épicées, à la grecque  
et méditerranéennes

**Olives** • 2,90

• **de l’Avi Andreu**    
les plus épicées de la maison

• **Kalamata**    
les grecques irrésistibles

• **Méditerranéennes**    
variété Gordal, avec une  
touche méditerranéenne

## Pour grignoter

**Saucisse sèche fine**  • 8,60  
si vous y goûtez, vous en redemanderez !

**Tête de moine**   • 6,50  
rosettes traditionnelles de fromage suisse

**Croquettes de Pernil Andreu-  
Jambon Ibérique-** • 10,20  
toute la saveur Andreu dans une croquette

**Croquettes à l’escalivade** • 8,10  
avec une touche de sauce romesco

**Croquettes au fromage** • 10,20  
des délicieuses croquettes croustillantes

**Croquettes aux crevettes rouges** • 11,30  
des croquettes maison offrant une saveur  
marine intense

**“Torreznos”** • 9,70  
Les authentiques de Soria

**Salade russe**  • 9,90  
Avec de la ventrèche de bonite de Getaria

**Pommes de terre bravas «My Way»** • 11,10  
accompagnées de sauce relevée façon Andreu

**Chips de pommes de terre**   • 3,50  
croustillantes, au sel de mer

## Baguettes et rolls

**Baguette au Pernil Andreu  
-Jambon Ibérique-** • 11,90  
le classique réinventé: pain à la tomate avec  
copeaux de Pernil Andreu

**Baguette au Pernil Andreu-Jambon  
Ibérique- et au fromage fondu** • 12,60  
le classique réinventé avec du fromage fondu

**Roulé au Pernil Andreu -Jambon  
Ibérique- et au fromage fondu** • 14,30  
Pernil Andreu et fromage fondu dans  
un pain brioché

**Roulé à la soubressade et à la  
mozzarella** • 8,90  
notre recette la plus majorquine

**Roulé à l’effilochée de porc  
au barbecue** • 10,30  
cochon à basse température dans un  
délicieux pain brioché

**Roll aux deux fromages** • 8,90  
Urgèlia et Neu del Cadí avec une touche de  
mélange d’olives

**Roulé au guacamole et mayonnaise  
au kimchi** • 10,60  
une fusion de saveurs

**Roulé à la bonite, anchois et  
hummus** • 14,80  
toutes les saveurs du golfe de Gascogne dans  
un pain brioché

**Roulé au saumon au relish de  
concombres et hummus** • 16,70  
saumon fumé norvégien dans un délicieux  
pain brioché



Sans  
gluten




Sans  
lactose

**Informations sur les allergènes :**  
**veuillez nous consulter**

Prix TVA incluse



## Soucoupes



**Anchois**  • 13,40  
assiette d’anchois du golfe de Gascogne, accom-  
pagnée de pain croustillant *carasatu*

**La Burrata**  • 14,60  
à la tomate semi-séchée et à l’huile de pistache


**Fleur d’artichaut au Pernil Andreu  
-Jambon Ibérique-**   • 12,60  
artichauts confits à l’huile d’olive accompagnés  
de Pernil Andreu

**Petite fondue de Cerdagne au Pernil  
Andreu-Jambon Ibérique-** • 16,90  
fromage Urgèlia AOP avec Pernil Andreu et une  
touche de mélange d’olives

**Cœufs aux pommes de  
terre et au Pernil Andreu  
-Jambon Ibérique-**   • 15,20  
les œufs brouillés façon Andreu

**Dés de saumon  
aux framboises**   • 17,80  
saumon fumé aux cristaux de framboise et aux  
graines germées

**Salade du Cantabrique** • 17,30  
Bonite, anchois, olives, carotte, tomates cerises  
et romesco

**Poke de saumon**  • 18,90  
Riz, saumon, concombre, radis, carotte, avocat,  
tomates séchées et sésame

andreu  
Qualitat  
des de  
1930

## Plats principaux

**Levure de porc ibérique** • 21,40  
confite au Pernil Andreu - jambon ibérique

**Travers de porc ibérique** • 24,40  
confit à basse température

**Ragoût de joue de porc ibérique** • 20,50  
fondante aux champignons sauvages


**Filet de saumon** • 19,80  
fumé à chaud

## Planches de charcuterie

**Planche de Pernil Andreu- Jambon Ibérique-**  • 20,10  
notre Pernil accompagné de pain de coca à la tomate

**Planche de charcuterie** • 14,40  
notre sélection de charcuteries de qualité accompagné de pain de coca à la tomate

**Plateau de fromages** • 14,80  
des fromages avec de la confiture de framboise et des pétales de rose

**Dégustation de Pernil Andreu- Jambon Ibérique- ,  
coupé à la main**  • 38,20  
jambon coupé à la main, avec un soupçon d’amandes grillées



Découvrez le  
Pernil Andreu-  
Jambon Ibérique-

andreu  
*la Botiga del* **pernil**

## Desserts

**Coulant au chocolat** • 8,20  
délicieux fondant au chocolat noir, fraises  
et meringue

**Coulant au *cheesecake*** • 8,10  
fondant au fromage frais, fraises et meringue

**Truffes au chocolat** • 3,90  
3 truffes servies sur lit de crème à la pistache

**Glaces artisanales**  • 5,80  
Chocolat ou Vanille

**Crème caramel** • 6,20  
accompagnée de meringue et gaufrette

**Pain perdu** • 7,20  
cassolette de croissant, Nutella, crème  
fouettée et fraises

**Café gourmand** • 4,40  
expresso ou café noisette accompagné  
de mignardises

## Pour accompagner

**Vin doux  
Toro Albalá Don PX 2021** • 5,80  
Montilla Moriles - Pedro Ximenez