

Boissons

Vins rouges

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

Vins blancs

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

*Viticulture biologique

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

Vins rosés

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

Vins Doux

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

Cava

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

Cafés

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

Thés

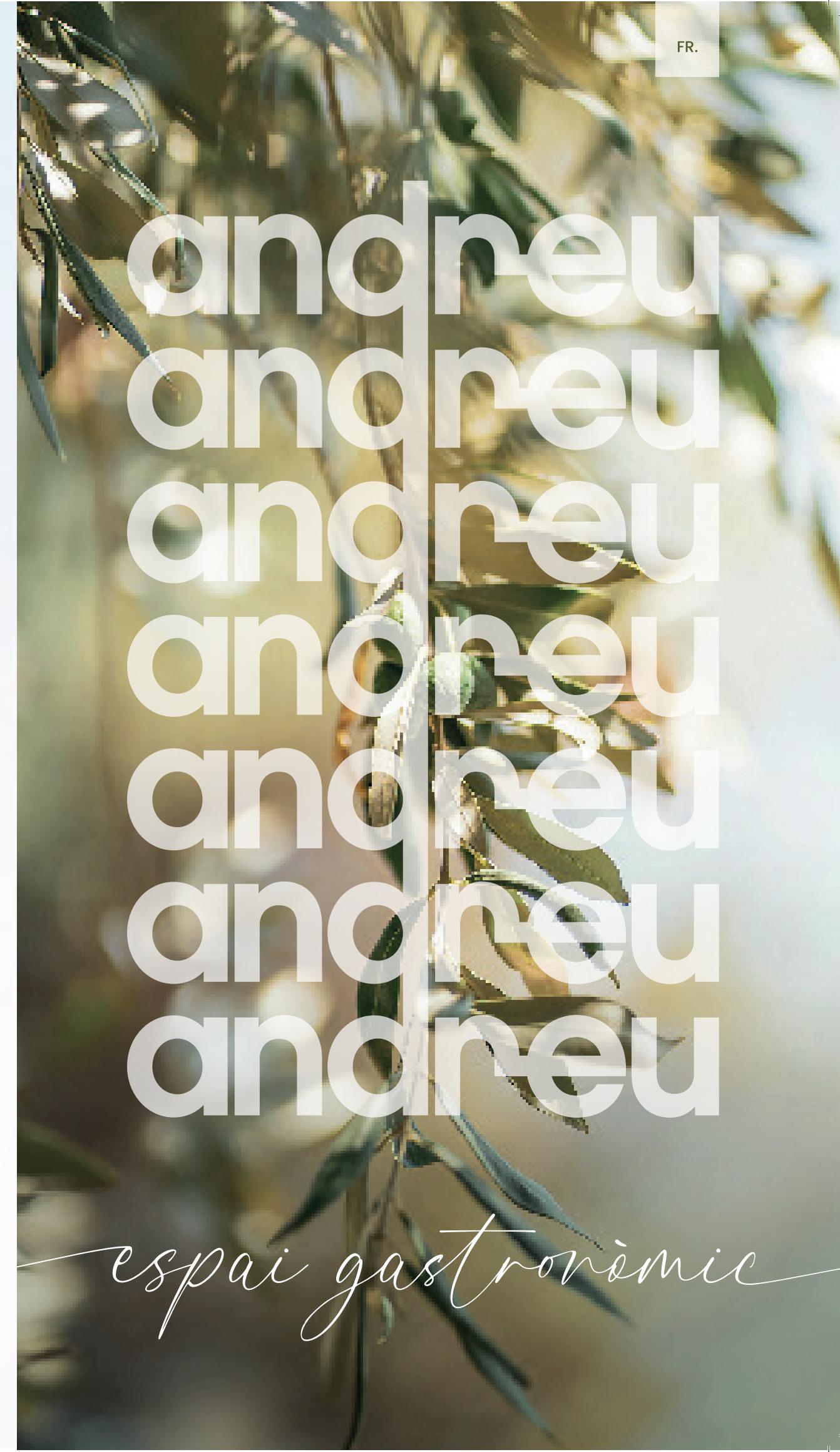
Thé English Breakfast	· 3,70
thé noir 100 % pur, riche en théine	
Thé Earl Grey Blue Flower	
thé noir aromatisé, idéal pour le petit déjeuner	
Thé vert Ginger Antiox	
thé vert aux notes d'agrumes	
Thé vert Green Moroccan Mint	
vert avec des feuilles de menthe	
Thé rouge Pu-erh Yunann	
thé rouge aromatisé aux propriétés médicinales	
Thé Rooibos Chai	
thé à la saveur intense et aux notes épicées, sans théine	

Infusions

Menthe pouliot	· 3,30
Camomille	

andreu

Visitez-nous sur andreu.shop



andreu

espai gastronòmic

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, accompagnée 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

Œufs 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

Plats principaux

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

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

Travers de porc ibérique · 24,40
confit à basse température

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