

## **ENTRÉES :**

### **NOS EMPANADAS ARGENTINES TYPIQUES**

**1-EMPANADA DE VIANDE**

**2-EMPANADA DE POULET**

**3-EMPANADA AU JAMBON ET AU FROMAGE**

**4-EMPANADA 4 FROMAGES**

**5-EMPANADA AUX LÉGUMES**

**6-EMPANADA DE HUMITA**

**7-EMPANADA CAPRESE**

**8-EMPANADA NAPOLITAINE**

**9-EMPANADA AU FROMAGE ET AUX OIGNONS**

**10-PROVOLONE CAN MARIO**

**\*ROQUETTE, TOMATES CERISES ET OLIVES NOIRES, ASSAISONNÉS DE CIMICHURRI**

**11-PROVOLONE RÔTI**

**\*ASSAISONNÉ DE CHIMICHURRI**

**12-HUEVOS ROTOS**

**\*POMMES DE TERRE, ŒUFS AU PLAT, JAMBON SERRANO, POIVRONS ET CHORIZO CRIOLLO**

**13-CARPACCIO DE BOEUF**

**\*BOEUF, NOIX, COPEAUX DE PARMESAN ET TOMATES CERISES**

## **TAPAS/ACCOMPAGNEMENTS :**

**14-CROQUETTES 6 PIÈCES.**

**\*POULET, VIANDE, LÉGUMES, JAMBON SERRANO**

**15-PATATAS BRAVAS.**

**16-FRITES**

**17-PATATES DOUCES FRITES**

**18-SALADE RUSSE**

**19-PURÉE DE POMMES DE TERRE**

**20-RIZ**

**21-POMME DE TERRE EN CHEMISE**

**22-PATATE DOUCE AU FOUR**

**23-POIVRON RÔTI**

**24-POIVRON FARCI**

**\*MOZZARELLA, ŒUF, OLIVES NOIRES**

**25-LÉGUMES SAUTÉS**

**\*LÉGUMES DE SAISON**

## **SALADES**

### **26-SALADE MIXTE**

**\*ASSORTIMENT DE LAITUE, TOMATES, OLIVES NOIRES, MAÏS, CONCOMBRE, CAROTTE ET OIGNON**

### **27-SALADE DE THON**

**\*ASSORTIMENT DE LAITUE, OIGNON ROUGE, TOMATES CERISES, AVOCAT, OLIVES NOIRES.**

### **28-SALADE CESAR**

**\*ASSORTIMENT DE LAITUE, TOMATES CERISES, POMMES VERTES, MAÏS, OIGNON ROUGE, CROÛTONS ET PARMESAN.**

### **29-SALADE DE FROMAGE DE CHÈVRE**

**\*ASSORTIMENT DE LAITUE, TOMATES CERISES, BACON, NOIX, MIEL, AVOCAT, OIGNON ROUGE**

### **30SALADE DE ROQUETTE**

**\*PARMESAN, TOMATES CERISES, NOIX, RAISINS SECS, OIGNONS CROUSTILLANTS.**

### **31-SALADE CRÉOLE**

**\*TOMATE, OIGNON, OLIVES VERTES ET NOIRES, ORIGAN.**

### **32-SALADE CAPRESE**

**\*TOMATE, MOZZARELLA, OLIVES NOIRES, HUILE DE BASILIC**

## **SAUCES :**

**SAUCE CÉSAR, MOUTARDE ET MIEL, BALSAMIQUE**

## **À LA BRAISE**

### **NOS VIANDES D'EXPORTATION DE QUALITÉ SUPÉRIEURE**

#### **33-ENTRECÔTE :**

**FAUX FILET DE BLACK ANGUS PREMIUM**

**(RIO PLATENSE ARGENTINE OU URUGUAY)**

**TENDRE ET DOUX EN BOUCHE**

#### **34-FILET :**

**FILET DE BLACK ANGUS PREMIUM**

**(RIO PLATENSE ARGENTINE OU URUGUAY)**

**SA TEXTURE DOUCE ET TENDRE AVEC LA SAVEUR DE LA BRAISE LE REND  
UNIQUE.**

#### **35-OJO DE BIBE (BOEUF)**

**ÉCHINE BLACK ANGUS**

**(RIO PLATENSE ARGENTINE OU URUGUAY)**

**SA VIANDE VEINÉE LA REND UNIQUE ET LUI CONFÈRE UNE SAVEUR  
MAJESTUEUSE, TOUJOURS AVEC UNE SAVEUR BRAISÉE.**

#### **36-VACIO**

**BLACK ANGUS (RIO PLATENSE ARGENTINE OU URUGUAY)**

**COUPE FIDÈLE, DOUX ET TENDRE SUR LE PALAIS**

#### **37-PICAÑA**

**BLACK ANGUS (RIO PLATENSE ARGENTINE OU URUGUAY)**

**POUR UNE VIANDE BIEN JUTEUSE À LA SAVEUR INCROYABLE**

## **À LA BRAISE**

**38-CHORIZO CRIOLLO À L'UNITÉ**

**39-BOUDIN NOIR À L'OIGNON À L'UNITÉ**

**\*INDISPENSABLES DANS UN BON BARBECUE**

**40-CHORIPAN CAN MARIO/MORZIPAN CAN MARIO**

**TOMATES, OIGNONS ET LAITUE.**

**41-CHORIPAN OU MORZIPAN**

**\*EN SANDWICH**

**42-CHORIZO ET BOUDIN NOIR**

**COMME UN COUPLE MARIÉ TOUJOURS ENSEMBLE**

**43-ROGNONS RÔTIS**

**44-ROGNONS AU VIN BLANC**

**45-RIS**

**46-ASADO DE TIRA (GRILLADE)**

**\*NOTRE COUPE ARGENTINE, SON OS LUI CONFÈRE UNE SAVEUR BRAISÉE**

**47ENTRAÑA DE BOEUF**

**48-ENTRAÑA AVEC LA PEAU**

**\*CELLE QUI NE DÉÇOIT JAMAIS, UN GOÛT INTENSE À SAVOURER**

**49-VACIO**

**\*COUPE NOBLE ET SENSATION DE DOUCEUR EN BOUCHE**

**50-CÔTE DE BOEUF : 24,00**

**\*COUPE NATIONALE ENVIRON 700 G**

**51-T-BONE : 25,50**

**ENTRECÔTE + FILET COUPE NATIONALE ENVIRON 550 G**

**\*POUR DÉGUSTER LA SAVEUR DES DEUX MORCEAUX DE BOEUF LES PLUS TENDRES.**

**52-BARBECUE DE BOEUF MIXTE : 19,50**

**\*GRILLADE, ENTRAÑA, CHORIZO, BOUDIN NOIR, POULET, SECRETO (PORC).**

**\*UN MÉLANGE DE VIANDES À DÉGUSTER**

**53-LÉGUMES GRILLÉS**

**\*ÉPIS DE MAÏS, AUBERGINES, COURGETTES, TOMATES, OIGNONS, POIVRONS ROUGES ET VERTS, CHAMPIGNONS, ASPERGES.**

**\*TOUS CES PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE :**

**POMME DE TERRE EN CHEMISE, SALADE MIXTE, SALADE RUSSE, RIZ  
OU FRITES.**

## **PORCS**

**54-TRAVERS DE PORC GRILLÉS**

**55-SECRETO FAÇON PIZZA**

**\*SAUCE TOMATE, MOZZARELLA ET ORIGAN.**

**56-BONDIOLITA À LA BRAISE**

**SAUCE AU ROQUEFORT ET AUX NOIX.**

**57-PLUMA DE PORC IBÉRIQUE**

**58-PRESA IBÉRIQUE**

**59-SECRET IBÉRIQUE**

**60-LAGARTO IBÉRIQUE**

## **AGNEAU**

**61-CÔTELETTES**

**62-BIFTECK D'AGNEAU**

**\*ÉPAULE**

## **POULET**

**63-GRILLADE DE POULET**

**64-½ POULET**

**65-CUISSE DE POULET**

**ACCOMPAGNEMENTS : POMMES DE TERRE EN CHEMISE, SALADE MIXTE,  
FRITES, SALADE RUSSE ET RIZ.**

## **ESCALOPES À LA MILANAISE ET NAPOLITAINES :**

**66-ESCALOPE À LA MILANAISE CAN MARIO DE POULET**

**67-ESCALOPE À LA MILANAISE CAN MARIO DE BOEUF  
ESCALOPE PANÉE, FRITES, ŒUF AU PLAT ET POIVRON.**

**68-ESCALOPE À LA MILANAISE DE BOEUF**

**69-ESCALOPE À LA MILANAISE DE POULET  
ESCALOPE PANÉE.**

**70-ESCALOPE DE POULET À LA NAPOLITAINE**

**71- ESCALOPE DE BOEUF À LA NAPOLITAINE  
ESCALOPE PANÉE, SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON ET ORIGAN.**

**72-ESCALOPE MILANAISE FUGAZZETA DE POULET**

**73-ESCALOPE MILANAISE FUGAZZETA DE BOEUF  
ESCALOPE PANÉE, MOZZARELLA, OIGNONS BLANCS ET ROUGES ET ORIGAN.**

**74-ESCALOPE MILANAISE SPÉCIALE DE POULET**

**75-ESCALOPE MILANAISE SPÉCIALE DE BOEUF  
ESCALOPE PANÉE, SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, ROQUETTE, TOMATES  
CERISES ET OLIVES NOIRES.**

**76-ESCALOPE MILANAISE DE POULET D'IBIZA**

**77-ESCALOPE MILANAISE DE BOEUF D'IBIZA  
ESCALOPE PANÉE, SAUCE TOMATE, SOBRASSADA, MOZZARELLA, POIVRONS  
ET OLIVES.**



**78-ESCALOPE MILANAISE DE POULET CALABRAIS**

**79-ESCALOPE MILANAISE DE BOEUF CALABRAIS**

**ESCALOPE PANÉE, TOMATES FRAÎCHES, SALAMI CALABRAIS ET MOZZARELLA.**

**80-ESCALOPE MILANAISE DE POULET AUX 4 FROMAGES**

**81-ESCALOPE MILANAISE DE BOEUF AUX 4 FROMAGES**

**ESCALOPE PANÉE, SAUCE TOMATE, MÉLANGE DE FROMAGES.**

**82-ESCALOPE MILANAISE TROPICALE DE POULET**

**83-ESCALOPE MILANAISE TROPICALE DE BOEUF**

**ESCALOPE PANÉE, SAUCE TOMATE, ANANAS, MAÏS, ORIGAN ET MOZZARELLA.**

**84-ESCALOPE MILANAISE DE POULET BOLOGNAISE**

**85-ESCALOPE MILANAISE DE BOEUF BOLOGNAISE**

**ESCALOPE PANÉE, MOZZARELLA, SAUCE BOLOGNAISE ET PARMESAN.**

**86-ESCALOPE MILANAISE DE POULET FAÇON CRÉOLE**

**87-ESCALOPE MILANAISE DE BOEUF FAÇON CRÉOLE**

**ESCALOPE PANÉE, MOZZARELLA, PROVOLONE ET SAUCE CRÉOLE.**

**\*Toutes nos escalopes milanaises sont faites avec du veau DE LAIT.**