

Nos entrées

Salade verte

6.50.-

Salade mêlée

7.50.-

Ris de veau aux morilles

17.-

Ballotine de foie gras et son chutney

18.-

Salade de chèvre chaud au miel des Plans

(Toast de chèvre chaud, miel, tomates, noix, pommes)

Entrée 13.-/Plat 19.-

Salade Césars

(Filets poulet, tomates, croûtons de pain, parmesan, œufs dure)

Entrée 15.-/Plat 22.-

Tomate et mozzarella, basilic, huile d'olive

Entrée 11.-/Plat 16.-

Salade de l'Argentine

(Copeaux de fois gras, cartier d'orange, viande séchée, fruits sec)

Entrée 17.-/Plat 25.-

Gaspacho de betterave rouge et framboise

9.-

Le coin du boucher

Planchette

(Viande séchée de bœuf, jambon cru, lard sec, salami, bovonne)

Entrée 17.-/ Plat 25.-

Burger de l'Argentine

(Pain maison, steak haché, oignons, tomates, cornichons, salade, frites maison)

25.-

Lion's burger

(Pain maison, 2 steaks haché, oignons, tomates, cornichons, salade, frites maison)

30.-

Pour un cheese burger 2.- supplémentaire

Roastbeef, frites maison, sauce tartare

28.-

Tartare de bœuf coupé au couteau

(180gr) accompagné de frites maison et toast

30.-

Le coin du poissonnier

Filets de perches du Valais

servi avec des frites maison, sauce tartare et salade verte

39.-

Notre spécialité

Le caquelon de l'Argentine

Minimum 2 personnes

(Bouillon corsé, viandes de sanglier, cerf et chevreuil, salade verte, frites et sauce maison)

À gogo 42.-

Provenance : Sanglier-HU, Cerf-NZ, Chevreuil-AUT

A la cheminée :

Entrecôte de bœuf

160gr 32.- / 200gr 36.-

Filet de bœuf 200gr

43.-

Côte de bœuf 800gr

(Minimum 2pers)

39.- par pers

Carré d'agneau

38.-

Nos sauces à choix : beurre maison 3.50.-, morilles 6.-, poivre 4.50.-

Nos viandes sont servies avec des légumes, des frites maison ou des nouilles

Provenance : Bœuf -CH, Agneau-CH

Le coin du fromager

Fondue moitié-moitié

24.-

Croûte au fromage nature

18.-

Croûte garnie

(Fromage, jambon, œuf, tomate)

22.-

« Moi, je fais mon roësti ! »

Nature

19.-

*Chaque ingrédient en supplément : Fromage, oignons, lardon, œufs,
légumes*

2.-

Raclette au feu de bois

2 fromages à déguster

(Tous les jeudis soir ou sous réservation à partir de 6pers)

5.- l'une

30.- à volonté

Nos desserts

Fondant au chocolat et sa boule de glace

14.-

Crème brûlée selon l'humeur du chef

11.-

Tarte tatin

12.-

Profiteroles

Glace vanille, sauce au chocolat

14.-

Tarte du jour

6.50.-

Chez Sandrine

Restaurant de l'Argentine

Nos producteurs régionaux

Viandes : Boucherie Mérat Martigny

Miel : Pierre-Yves Marlétaz les Plans sur Bex

Œufs : Sylvain Bernard Frenières sur Bex

Pomme de terre : Olivier Schwitzgebel Bex

Fromages :

-de chèvre : Sylvain Bernard Frenières sur Bex

- Laiterie de gryon

