

## *Nos entrées*

*Salade verte*

6.50.-

*Salade mêlée*

7.50.-

*Ris de veau aux morilles*

16.-

*Soupe à l'oignon gratinée et son toast à l'ail*

11.50.-

*Ballotine de foie gras au Calvalais*

18.-

*Planchette*

17.-

## *Le coin du boucher*

### *Nos Plats*

#### *Burger de l'Argentine*

*(Pain maison, steak haché, oignon, 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*

#### *Ragoût de veau à la façon du chef*

*Servi avec frites maison ou nouilles*

*32.-*

## *Le coin du poissonnier*

*Filet de perches du lac Léman, 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 200gr, salade verte, frites et sauce maison)*

41.-

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

*Raclette au feu de bois, 2 fromages à déguster*

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

5.- l'une

30.- à volonté

## *A la cheminée :*

*Entrecôte de bœuf 160gr*

*32.-*

*Entrecôte de bœuf 200gr*

*36.-*

*Filet de bœuf 200gr*

*41.-*

*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*

*Croûte au fromage*

18.-

*Croûte garnie*

*(Fromage, jambon, œuf, tomate)*

22.-

*« Moi, je fais mon roesti ! »*

*Nature*

19.-

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

2.-

## *Nos Fondues*

*Fondue moitié-moitié*

24.-

*Toutes ces fondues sont à partir de 2 pers (prix par pers)*

*Fondue de chèvre*

28.-

*Fondue de brebis*

30.-

*Fondue à la tomate*

28.-

## *Nos desserts*

*Fondant au chocolat et sa glace*

12.-

*Crème brûlée praliné-noisette*

11.-

*Meringue crème chantilly*

9.50.-

*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*

*Poissons : Lac de Rarogne , Valais*

*Fromages :*

*-de chèvre : Sylvain Bernard Frenières sur Bex*

*- Laiterie de Gryon*