



## NOS ENTRÉES

10

### CHAMPIGNONS PANÉS

EMULTION D'AGRUMES, CURRY ET SAUCE PIQUANTE

13

### CEVICHE PANAMA

CEVICHE DE DOS DE CABILAUD (D'ATLANTIQUE EST) ET CREVETTE AUSTRAL (DE PATAGONIE D'ARGENTINE) AVEC UNE TOUCHE EXOTIQUE (MANGUE, FRUIT DE LA PASSION, ANANAS, ET VINAIGRETTE « LAIT DE TIGRE »)

9

### PROVOLETA

FROMAGE PROVOLONE AU GRILL AVEC DIFFÉRENTES ÉPICES, SERVI EN ENTRÉE OU EN ACCOMPAGNEMENT CLASSIQUE DE L'ASADO ARGENTINO".

*PROVOLETA EST UNE MARQUE D'ORIGINE ARGENTINE APPELÉE "QUESO PROVOLONE HILADO ARGENTINO". CRÉÉE PAR DON NATALIO ALBA (1902-1983) NÉ ROSSANO - COSENZA (CALABRIA), DE NATIONALITÉ ARGENTINE.*

11

### LAMELLE D'AUBERGINE

TEMPURA D'AUBERGINES AU MIEL DE CANNE À SUCRE.

9

### FRITES MAISON AU GRANA PADANO

ACCOMPAGNÉES DE SES DIFFÉRENTES SAUCES ( SAUCE PERSIL & AIL, SAUCE CURRY ET SAUCE PIQUANTE )

## EMPANADAS

PETIT FEUILLETÉ FARCI, RECETTE TRADITIONNELLE D'ARGENTINE  
LITTLE PASTRY PIES, TRADITIONAL RECIPE OF ARGENTINA



CARNE, viande de bœuf coupée finement au couteau (1 pièce)

6

PANCETA, provolone, mozzarella, bacon, pruneau (1 pièce)

5

VERDURA, blettes, épinards, oignons et ricotta (1 pièce)

4



**PATAGONIA**

Restaurant / Traiteur

## **N O S V I A N D E S**

<b>LOMO</b> (FILET 180 GR)	<b>32</b>
<b>CHURRASCO ARGENTINO</b> (RUMSTEAK 180 GR)	<b>25</b>
<b>ANGOSTO</b> (ENTRECÔTE)	<b>27</b>
<b>ANCHO</b> (CÔTE DE BŒUF DÉSOSSÉE OU RIB EYE)	<b>31</b>
<b>CHORIZO CRIOLLO</b> SAUCISSE DE PORC ET DE BŒUF (NON ÉPICÉE), RECETTE ARGENTINE. SAUSAGE – BEEF AND PORK SAUSAGE (NOT SPICY), RECIPE FROM ARGENTINA. <i>ACCOMPAGNEMENTS NON INCLUS / SIDE DISHES NOT INCLUDED</i>	<b>7</b>
<b>VOLAILLE</b> CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, SAUCE AUX AGRUMES, SÉSAME ET MOUTARDE	<b>23</b>
<b>CEVICHE PANAMA</b> CEVICHE DE DOS DE CABILLAUD (D'ATLANTIQUE EST) ET CREVETTE AUSTRAL (PATAGONIE ARGENTINE) AVEC UNE TOUCHE EXOTIQUE (MANGUE, FRUIT DE LA PASSION, ANANAS, ET VINAIGRETTE « LAIT DE TIGRE »)	<b>24</b>

## **A C C O M P A G N E M E N T S**

<b>FRITES</b>	<b>7</b>
<b>LÉGUMES GRILLÉS</b>	<b>9</b>
<b>SALADE DE SAISON</b>	<b>6</b>

---

*Origine de la viande : Bœuf : Argentine ; Agneau et Porc: Suisse ou CE*



## MILANESAS DE CUADRIL

ESCALOPE DE BŒUF PANÉE RUMSTECK – TRANCHE RONDE DE BŒUF 300 GR  
RUMSTECK BREADED SWISS BEEF CUTLET – ROUND ROLL, 300 GR. –

23

### CLASSIQUE

AVEC SALADE ET FRITES MAISON  
WITH GREEN SALAD, HOMEMADE FRENCH FRIES



27

### NAPOLITANA

AVEC TOMATE, MOZZARELLA GRATINÉE, SALADE ET FRITES MAISON.  
WITH TOMATO, GRATINED MOZZARELLA, GREEN SALAD, HOMEMADE FRENCH FRIES



*La Milanese Napolitana, est une variante argentine créée dans un restaurant des années 1940 appelé 'Napoli'. La différence avec la milanese classique est qu'elle est couverte de sauce de tomate et mozzarella. La cuisson du fromage est terminée au four.*

*The 'Milanese à la Napolitan' cutlet is an Argentinean variation created in the 1940's in an restaurant calle 'Naples'. The difference with the classic Milanese is that it is covered with tomato sauce and mozzarella cheese. It is put in the oven at the last minute to melt and grill the cheese. Served with home-made chips.*



## NOS DESSERTS

8

### SORBET AU PROSECCO

SORBET DE CITRON VERT & PROSECCO

LIME SORBET WITH PROSECCO 

9

### GLACE ARTISANALE

BOULE DE CRÈME GLACÉE ARTISANALE, BROWNIE ET FRUITS DES BOIS

BROWNIE WITH ICE CREAM   

12

### BONBON DE PATAGONIE

BOULE DE CRÈME GLACÉE ARTISANALE, FRUITS SECS CARAMÉLISÉS, DULCE DE LECHE & FRUITS

DES BOIS VANILLA ICE CREAM, CARAMELISED NUTS, 'DULCE DE LECHE', BERRIES



11

### CHOCOLAT INTENSE

TULIPE DE CHOCOLAT, BROWNIE, CRÈME ANGLAISE ET FRUITS DES BOIS

CHOCOLATE TULIP, BROWNIE, ENGLISH CREAM AND RED FRUITS



13

### ALFAJORES

MACARON ARGENTIN AVEC LA CONFITURE DE LAIT





PATAGONIA

Restaurant / Traiteur



*Céréales contenant du gluten*



*Moutarde*



*Lait et lactose*



*Œufs*



*Fruits à coque*



« Fait Maison »

Le « fait maison » identifie les plats élaborés par le cuisinier et valorise ainsi son métier. Pour le consommateur, le « fait maison » permet de distinguer la cuisine d'assemblage de la cuisine confectionnée à partir de produits crus comme on le fait traditionnellement dans une cuisine.