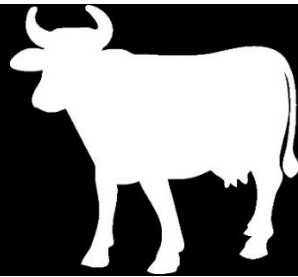


NOS VIANDES SONT GRILLÉES SUR NOTRE BARBEQUE
 "JOSPER", AVEC DU CHARBON ARGENTIN, POUR
 LAISSER VOUS DEGUSTER LE GOÛT ET LES ARÔMES
 DU VRAI PARRILLA ARGENTIN



ARGENVINO - CHARCOAL GRILL RESTAURANT

OUVERT DE MARDI AU DIMANCHE DU 18:00 A 22:00 HS
 VENDREDI ET SAMEDI CUISINE OUVERT JUSQU'AU 23:00 HS

RESERVATIONS ONLINE VIA WWW.ARGENVINO.BE
 TEL: +32 9 2 791 792 MAIL: INFO@ARGENVINO.BE

Tous nos plats de viande, poisson et vegetarian sont accompagnés de pommes de terre rôti, des légumes sautés, de la salade mixte et chimichurri.
 C'est aussi possible avec des pâtes au pesto fait maison, si vous le demandez avec votre commande.

VIANDE

DE NOTRE JOSPER GRILL AU CHARBON

Le plat de résistance, the best of the best, nos steaks succulents du barbecue!

NOIX D'ENTRECÔTE / RIBEYE

Il a une fine marbrure de graisse à travers la viande, qui fond en chauffant et donne à la viande une saveur délicieusement juteuse et fumée. Meilleur ami du barbecue, car il apporte les délicieux arômes de fumée dans votre assiette. Il est préférable de le cuire saignant ou à point, mais même bien cuit, il reste juteux.

	300gr	400gr	500gr
San Telmo - le classique (Argentine) Steak juteux et marbré des pampas Argentines	34,00	41,00	47,00
Hereford (Irlande - Ashford farms) Alimenté au grain, goût légèrement épicé, texture tendre	36,00	45,00	54,00
Black Angus (USA - Creekstone farms) Le label Black Angus est attribué uniquement aux steaks américains les plus qualitatifs et les plus marbrés. Saveur douce et beurrée, pleine des arômes de BBQ	45,00	55,00	65,00

FAUX-FILET & T-BONE

Pièce de l'entrecôte avec le moins de gras. Lorsqu'elle n'est pas trop cuite, elle conserve une texture tendre. Nous recommandons de la manger bleue ou saignante pour une expérience gustative optimale.

	300gr	400gr	500gr
Faux-filet Hereford (Irlande) Alimenté au grain, goût légèrement épicé	36,00	45,00	54,00
T-bone Hereford (Irlande) Incluant l'os, donc environ 400g de viande.		500gr 40,00	

PIÈCES À PARTAGER POUR 2 PERSONNES

La Côte à l'os provient des côtes avant et contient un peu plus de marbrure grasse. Cette viande française tendre a une légère saveur de noisette et se déguste de préférence saignante. Le T-Bone se compose d'une grande partie de faux-filet et d'une plus petite partie de filet pur. D'origine irlandaise, faible en gras, il peut donc être servi parfaitement bleu. La Butcher's Cut est une pièce de viande de qualité variable, sélectionnée par le boucher. La pièce sélectionnée est décrite sur les ardoises.

Côte à l'os 1,1kg (France)	T-Bone 1,1kg (Irlande)	Butcher's Cut
85,00	85,00	Prix du jour

GRILLADES MIXTES

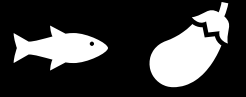
Envie d'un peu de tout du barbecue ? Optez alors pour nos grillades mixtes.

Parrilla Argentina	Parrilla Patagonia
Ribeye argentin, saucisse grillée, beef short ribs en fromage provolone	Ribeye argentin, beef short ribs, filet de saumon et gamba
35,00	35,00
Beurre aux herbes fait maison	4,00
Extra chimichurri fait maison	4,00
Extra pasta (avec votre première commande ou 10 minutes d'attente)	5,00
Extra pommes de terre / salade / légumes chaudes	5,00

Pas sûr de la cuisson ?

bleu chaud :	Cuit à l'extérieur, chaud et cru à l'intérieur
saignant / medium rare :	Un peu plus cuite, demi cru à l'intérieur
à point / medium :	rosé à l'intérieur, bien juteux
bien cuit / well done :	Complètement cuit

POISSON & VEGGY



Saumon de Norvège, grillé sur la peau, sauce tartare fraîche	29,50
Filet de thon, mi cuit, salsa de tomates épicées, mayo au wasabi	32,50
Gambas grillées, 7 pièces (taille 8/12) avec beurre aux herbes fondu	32,50
Poulpe grillé, 2 pièces, véritable pimentón espagnol, aioli frais	36,00
Fromage de chèvre, rôti au four, aux herbes de Provence	25,00
Risotto, à la minute, champignons sauvages, parmesan (ca. 20 min)	25,00

ENTRÉES À PARTAGER

IDÉAL COMME ENTRÉE POUR 2 PERSONNES

Sharing is caring!

Apero BBQ, ailettes, travers de porc, beef short rib, poitrine de porc	22,50
Chefs surprise, quelque chose du grill, selon l'envie du chef	22,50
Picada, tableau froid avec fromages affinés, charcuterie et olives	22,50
Jamón, fraîchement tranché, Gran Reserva Serrano, 50% raza duroc	22,50
Tacos de carne asada, BBQ boeuf, fromage, guacamole, spicy hit	22,50
Thon légèrement grillé, salade méditerranéenne, mayo au wasabi	23,00
Poulpe grillé, 1 tentacule, pimentón, alioli, salade méditerranéenne	24,50
Camembert fondu au Josper, pain chaud, jambon serrano	22,50
Tartare du thon, fraîchement tranchée et préparé	23,00
Carpaccio fait maison, légèrement fumé et fraîchement tranché, copeaux de parmesan, noix et tomates séchées	22,50
Gambas grillées, 5 pièces, beurre aux herbes fondu, salade verte	23,00
Burrata Caprese, burrata, tomates, légumes grillées	21,00

DESSERTS FAIT MAISON

Pour combler le dernier petit creux!

Helado de dulce de leche Glace à la dulce de leche Argentin (caramel de lait), brésilienne	10,00
Don Pedro Glace à la dulce de leche, vanille, crème au whiskey, noix grillées, avec un trait de whiskey pour un vrai kick !	10,00
Brownie de chocolat noir Brownie, crumble d'amaretti et une boule de glace à la vanille	10,00
Coctail de torrontés Sorbet au vin blanc, fruits rouges, zeste et un trait de vin Torrotés	10,00
Cheesecake New York cheesecake, coulis de fruits rouges, sorbet aux framboises	10,00
Queso & Dulce Tableau avec 5 fromages affinés, fruits et noix grillées	14,50
Steak for dessert 180gr ribeye Argentin et chimichurri, juste parce que c'est possible	18,00

Au moins un plat principal par personne. Pour les adaptations ou demandes en dehors de la carte habituelle, un supplément sera facturé.

Pour les plus petits, nous avons un menu enfant avec des portions réduites.
 Emporter les miettes ? € 1 par sachet comme contribution par l'emballage.

Veuillez mentionner d'éventuelles allergies lors de votre première commande