



BIENVENUE
AU
Restaurant & Bar

L'Argilly

1981 Vex

027 207 50 06

*Merci de nous informer de vos restrictions alimentaires,
intolérances ou allergies*

Bon Appétit

RESTAURANT & BAR L'ARGILLY

1981 VEX

027 207 50 06

Entrees

SALADE VERTE / MÊLÉE

7.-/9.-

SOUPE RUSTIQUE

15.-

SOUPE RUSTIQUE AUX CHÂTAIGNES

CHAMPIGNONS AU FOUR

16.-

BOLETS, CHANTERELLES, CHAMPIGNONS DE PARIS, FAIT AU FOUR AVEC FROMAGE DE LA RÉGION

MILLES FEUILLES

(SPÉCIALITÉ DE LA CHEFFE)

16.-

SÉRAC POÊLÉ, TOMATES ET AUBERGINES

CAILLE CONFITE (SPÉCIALITÉ DE LA CHEFFE)

17.-

TERRINE (SPÉCIALITÉ DE LA CHEFFE)

18.-

DE GIBIER, PISTACHES ET CHAMPIGNONS

RESTAURANT & BAR L'ARGILLY

1981 VEX

027 207 50 06



Pâtes

GNOCCHI

28.-

GNOCCHI MAISON, SAUCE À LA TRUFFE NOIRE D'ÉTÉ

PASTA MEDITERANNO (SPÉCIALITÉ DE LA CHEFFE)

32.-

(LARD, JAMBON CRU, OIGNONS, PARMESAN, FÊTA FROMAGE, LÉGUMES GRILLÉES, OLIVES)

TRIANGOLI (SPÉCIALITÉ DE LA CHEFFE)

34.-

TRIANGOLI FAIT MAISON À LA COURGE, SAUCE AU COGNAC

RESTAURANT & BAR L'ARGILLY

1981 VEX

027 207 50 06

Nos plats

CREVETTES SAUTÉS

36.-

SAUCE TOMATE FAIT MAISON, LÉGUMES, POMMES FRITES

FILET DE LIÈVRE

(SPÉCIALITÉ DE LA CHEFFE)

43.-

SAUCE BRUNE AU POIVRE VERT,
TAGLIATELLES AU BEURRE ET SAUGE

FILET MIGNON DE SANGLIER

(SPÉCIALITÉ DE LA CHEFFE)

45.-

FARCI AUX FIGUES, JAMBON CRU, LARD
PURÉE AUX POMMES, SPÄTZLI MAISON

CHEVREUIL

(SPÉCIALITÉ DE LA CHEFFE)

49.-

FILETS MIGNONS LÉGÈREMENT TRUFFE, PURÉE DE COURGE ET CHÂTAIGNES,
RAVIOLI AUX CHAMPIGNONS FAIT MAISON

BOEUF, SAUCE AUX CHAMPIGNONS

46.-

VIANDE DE BOEUF, SAUCE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS, LÉGUMES, POMMES
FRITES

RESTAURANT & BAR L'ARGILLY

1981 VEX

027 207 50 06