

SALADES

« Anchois cantabriques »	14,90 €	« Provolone »	9,30€
. Anchois. 8ud		fromage provolone grillé à l'origan	
"Maïs"	6,50€	« Picada El Rancho »	9,20€
Épis de maïs grillés		Assortiment de côtes levées, de saucisses criollo et d'empanadas	
« Poivrons de Padrón »	8,80€	« Asperges grillées »	9,20€
Poivrons de Padrón traditionnels semi-piquants		Asperges grillées à la sauce romesco	
« Côtes levées Chim-Churri »	8,10€	« Légumes de saison grillés »	12,20 €
Côtes de porc à la sauce chimichurri		Sélection de légumes grillés de saison	
« Croquettes de ragoût »	8,90€	"Ris de veau"	13,20 €
Croquettes de viande traditionnelles faites maison		Ris de veau grillés	
« Saucisses créoles »	7,90€	« Jambon ibérique »	17,90€
saucisses grillées à l'argentine		Fines tranches de jambon ibérique affiné	
« Empanadas argentines »	8,10€	« Carpaccio de surlonge »	10,90€
Empanadas à la viande argentine faites maison		Fines tranches de filet de bœuf avec roquette et parmesan	
« Guacamole »	12,90 €		
Crème d'avocat avec des tortillas de maïs			
« Salade IU »	10,40€	« Salade composée »	8,80€
Burrata sur de fines tranches de tomates, arrosée d'huile d'olive et d'oignons.		Laitue, tomate et oignon	
« Salade de framboises »	12,40€	« Salade d'avocat »	12,10€
Salade composée, noix, fromage de chèvre, tomates cerises et vinaigrette à la framboise		Salade composée, avocat et lardons	
« Salade Caprese »		« Salade Caprese »	11,90 €
		Mozzarella, tomate et basilic frais	

POUR LES TOUT-PETITS

« El gauchito + boire » **12,95 €**

Brochette de veau avec frites

Lanières de poulet panées

Macaronis bolognaise



EL RANCHO
Asador Argentino

« Côtes de porc façon pêcheche »	16,20 €	« Œil de côte »	21,10€
Côtes de porc marinées à la sauce chimichurri ou barbecue		entrecôte de qualité supérieure (veau ou bœuf)	
« Pieds de porc »	13,70 €	« Buenos Aires »	26,90€
Pieds de porc grillés aux fines herbes		Filet mignon de veau sauce maison	
« Le secret ibérique »	19,40€	« Tango (Côte de bœuf) »	27,95 €
Découpe de porc ibérique grillée		400 g de steak de faux-filet (veau ou bœuf)	
« Gardel (steak de chorizo) »	26,00€	« Le berger »	20,30 €
450 g de steak de faux-filet (veau ou bœuf)		Côtes de porc grillées	
« Magret de canard »	19,20€	« Hamburger au provolone »	14,90 €
Magret de canard à la sauce aux framboises du chef		Burger maison au fromage provolone	
« Veau/poulet pané »	15,20 €	« Les Andes »	13,20 €
Filet de veau ou de poulet pané		Blanc de veau ou de poulet grillé avec chimichurri	
« Entraña »	16,60€	« Steak de faux-filet de bœuf »	26,80 €
Bavette grillée (veau ou bœuf)		steak de bœuf vieilli de 600 g	
« Barbecue campagnard »	15,95 €	« Assiette Rancho »	22,30€
Côtes de veau à l'argentine		Deux morceaux : entrecôte et filet de veau	
« Steak argentin »	19,20€	« Côte de bœuf suprême »	66,00€
steak de faux-filet argentin		1200 g de steak de qualité supérieure (minimum 2 personnes)	

PARTAGER

« Grillades mixtes »
Sélection de nos meilleures viandes grillées : côtes levées, chorizo, saucisse et bavette

45,60€

NOS SAUCES

Sauce rose	Ail	Moutarde
Chimichurri	Roquefort	Romesco
barbecue	Poivron vert	Framboise

1,80€

TVA non incluse

NOS RENCONTRES