

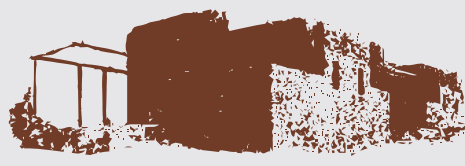


ATAMISQUE

WINE LODGE

Menu Du Dîner

TIERRAS
ATAMISQUE



ATAMISQUE
WINE LODGE

Entrées

Assortiment de fromages
et de charcuterie // \$32.000
à partager

Trio d'empanadas
à la mode de Mendoza // \$15.000
Au choix :
*empanada à la viande, aux courgettes
et au fromage, et caprese*

Soupe de potiron de saison // \$15.000
aux noix croustillantes

Salade verte // \$15.000
aux poires caramélisées et au roquefort

T I E R R A S
ATAMISQUE



Plats principaux

Filet de veau // \$36.000

servi avec des tranches de pommes de terre dorées cuites au four, une purée de patates douces et un chutney aux raisins et à l'oignon. Sauce créole

Truite rôtie // \$33.000

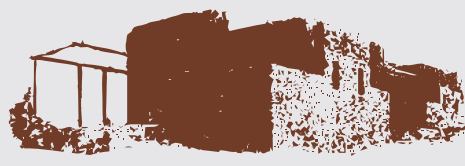
accompagnée d'une crème au citron et d'un mélange de légumes de saison rôtis

Sorrentinos maison // \$29.000

servis avec une crème parfumée à la jarilla ou une sauce bolognaise

Variantes:

potiron ou jambon et fromage



ATAMISQUE
WINE LODGE

Desserts

Poires au Malbec // \$17.000
parfumées à la fleur d'anis.

Servies avec une crème au mascarpone

Pudding // \$17.000

traditionnel argentin fait maison, accompagné
de confiture de lait ou de crème

Crêpes chaudes // \$19.000

à la confiture de lait, avec une boule
de glace et un coulis de vin blanc

Menu enfant

\$25.000 boissons non comprises

Découvrez les options disponibles

T I E R R A S
ATAMISQUE