



# Lapiola

 COCINA ARGENTINA 



# COCINA ARGENTINA

TOUS NOS PRODUITS SONT FAITS MAISON  
AVEC DES INGRÉDIENTS FRAIS & DE SAISON  
NOS RECETTES VARIENT EN FONCTION DES SAISONS



## EMPANADAS

Farine de blé locale & bio

**4€**  
**l'unité**

### CARNE

boeuf haché, oignons, cébettes, cumin, paprika

### POLLO

poulet aux herbes de Provence, oignons,  
poivrons

### JAMON Y QUESO

jambon cuit, emmental, mozzarella

### ESPECIAL

Emmental, mozzarella, roquefort AOP, fromage frais

### VERDURAS

Poêlée de légumes de saison à la Provençale

### CABRA

Fromage de chèvre, oignons, miel, thym

### HUMITA

Maïs, oignons, cébettes cuits au beurre, fromage St  
Nectaire AOP





## FORMULAS



2 empanadas + salade de saison +sauce maison au choix  
11,50€

3 empanadas + salade de saison +sauce maison au choix  
14,50€



## POSTRES



Alfajor Argentino au Dulce De Leche 3,50€  
deux biscuits sablés, dulce de leche, saupoudré de noix de coco

Empanada dulce de leche, chocolat, noix 4,50€

## COMMANDES À EMPORTER

Nos empanadas peuvent se conserver au frais  
et se réchauffer à la maison !

Préchauffer le four à 200°,

Enfourner par plaque de 10 empanadas, 5min +/-

Elles sont bien dorées ?

C'est prêt !

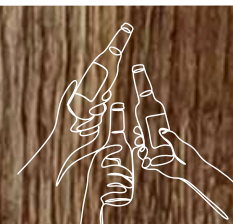
BUEN PROVECHO







# BEBIDAS



Bouteilles en verre recyclable

## JUS DE FRUITS 25CL

3€

“Verger de Thau” VILLEVEYRAC

## KOMBUCHA BIO 33CL

4€

“BBKombucha” VAILHAUQUES

Saveurs différentes en fonction des saisons

## COLA ARTISANAL BIO 33CL

4€

Maison Aubert PEZENAS

## BIERES ARTISANALES 33CL

4,50€

“La Malpolon” LAVERUNE



SUIVEZ NOUS ET DECOUVREZ NOS EVENEMENTS

@LAPIOLAFOODTRUCK



LAISSEZ NOUS UN AVIS



Pour toutes demandes d'évènement ou privatisation  
CONTACTEZ NOUS :



07.69.42.68.94



LAPIOLA.PRO@GMAIL.COM



HASTA PRONTO !