



# BEEF LODGE

## ENTREES / STARTERS

---

Cœur de laitue et haricots verts, copeaux de bœuf Pastrami Lettuce salad and green beans, shavings of Pastrami beef	16 €
Velouté de potiron, mousse de lait aux truffes noires Pumpkin soup, milk mousse and black truffle	19 €
Tataki de bœuf au sésame et citron vert Beef tataki, sesame and lime	20 €
Gambas Black Tiger croustillantes, réduction de pommes et citron Crispy Black Tiger prawns, apple and lemon reduction	22 €
Os à moelle à la croque au sel, pain toasté Roasted bone marrow with and grilled bread	24 €
Carpaccio de bœuf au poivre de Tasmanie et sésame Beef carpaccio, Tasmania pepper	24 €
Thon cru mariné aux graines de moutarde, shiso et radis noir Raw tuna marinated in mustard seeds, shiso and black radish	24 €
Foie gras de canard en terrine, éclats de chocolat, marmelade d'orange Duck foie gras terrine, marmelade and chocolate	25 €
Roquette et mâche, copeaux de parmesan et truffe Mélanosporum Mixed salad, Parmesan cheese and Mélanosporum truffle	28 €
Pizzetta à la truffe mélanosporum Pizzetta with Mélanosporum truffle	35 €

## POISSONS / FISHES

---

Filet de bar cuit côté peau à la plancha Grilled on skin seabass filet	32 €
Grosses gambas Black Tiger juste grillées Black Tiger king prawns just on the grill	38 €

## VOLAILLE / POULTRY

---

½ Poulet rôti et son jus ½ Roasted chicken	27 €
---	------

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix.

Purée de pommes de terre, frites maison, mac and cheese, poêlée haricots verts et pleurotes, coleslaw, cœur de laitue.

Side dish mashed potatoes, home made French fries, mac and cheese, green beans, coleslaw, green salad.

Purée aux truffes 25 €  
Truffles mashed potatoes.



# BEEF LODGE

## PIECES DE BOEUF / PIECES OF BEEF

### **NOS EXCEPTIONNELLES COTES ET TOMAHAWK DE BŒUF**

*(SELON ARRIVAGE / DEPENDING ON ARRIVAL)*

*COTES DE BŒUF FRANCE / FRENCH RIB OF BEEF 190 €*

*COTE DE BŒUF BLACK ANGUS / RIB OF BLACK ANGUS BEEF 190 €*

*TOMAHAWK DE BOEUF BLACK ANGUS / BLACK ANGUS TOMAHAWK 200€*

*TOMAHAWK DE BOEUF AU JACK DANIEL'S / JACK DANIEL'S TOMAHAWK 220€*

### **BŒUF BLACK ANGUS**

Brisket confit 72 heures, au gingembre et épices Beef brisket confit with ginger and spices	32 €
Picanha de boeuf en fine tranches Thinly sliced picanha and bearnaise sauce with pepper	36 €
NY strip steak 350 gr aux poivres sauvages NY strip steak with wild peppers	45 €
Entrecôte tradition, 350 gr, sauce béarnaise Rib-eye steak	48 €

### **BŒUF FRANÇAIS**

Tartare de bœuf charolais 180gr au couteau Charolais beef tartar 180gr	30 €
Ribs de bœuf sauce chipotle Beef ribs, Chipotle chilli	32 €
T-bone 500 gr T-bone 500gr	54 €
Filet de bœuf, 200 gr, juste poêlé Beef filet 200gr	45 €
Filet de bœuf, 200 gr, façon Rossini, truffe Mélanosporum Beef filet Rossini-style and Melanosporum truffle	50 €

### **BŒUF SIMMENTAL**

Bavette de bœuf, façon Kalbi 250gr Skirt steak kalbi style 250gr	34 €
Onglet de bœuf 250gr. Thick skirt of beef 250gr	34 €