

ENTREES / STARTERS

Choux kale, carottes au sésame et céréales 12 € 17 €*
Kale, carrots with sesame seed and sprouted grains

Salade Cobb, blanc de poulet aux épices cajun, 12 € 17 €*
bacon et sauce ranch
Cobb salad, chicken breast with cajun spices, bacon and ranch sauce

Salade de roquette et jeunes pousses, 18 € 28 €*
copeaux de Parmesan et truffes d'été
Arugula and baby greens, parmesan shaving and summer truffles

Quinoa façon taboulé et sa crème de chèvre à la spiruline 12 €
Quinoa tabbouleh with goat cheese cream and spirulina

Soupe froide de tomates et tartare aux olives noires 12 €
Cold tomatoes soup, tomatoes and olives tartar

Tomates à l'ancienne et Mozzarella Di Buffala 22 €
Heirloom tomatoes and Buffalo Mozzarella cheese

Cœur de laitue et haricots verts, 15 €
copeaux de bœuf Pastrami
Shavings of Pastrami beef, lettuce and green beans

** Ces salades peuvent être servies en plat*
These salads can be served as a main course

AUTOUR DU BARBECUE / ON THE GRILL

Chipolatas, 3 pièces Chipolata sausages	12 €
Ribs de porc au miel Pork ribs with honey	17 €
½ Poulet fermier aux épices Pastured chicken with spices	19 €
Tartare de bœuf Charolais au couteau, Frites, salade Charolais beef tartar	20 €
Burger Charolais "Beef Lodge", tomate, roquette, oignons frits et bacon Beef Lodge burger, tomato, arugula, fried onions and bacon	21 €
Pièce du boucher The butcher most prized cut	24 €
Bavette de boeuf, façon Kalbi, 250g, France Flank steak, kalbi style	32 €
Entrecôte Black Angus, 300gr, France Rib steak from France	38 €
Cabillaud mariné au citron vert et menthe Cod fish marinated with lime and mint in a wok	21 €
Grosses gambas Black Tiger juste grillées Black Tiger king prawns just on the grill	36 €

GARNITURES / SIDE DISH

Tout nos plats sont accompagnés d'une garniture.

Frites, purée de pommes de terre, haricots verts, poêlée de courgettes, ratatouille

Our side dish: French fries, mash potatoes, green beans, zucchini, ratatouille