



BEEF LODGE

ENTREES / STARTERS

VELOUTE DE POTIRON, MOUSSE DE LAIT ET COPEAUX DE BŒUF SECHE. PUMPKIN CREAM SOUP, MILK MOUSSE AND DRIED BEEF.	15€
CHOU KALE, CAROTTES MARINÉES ET CÉRÉALES. KALE CABBAGE, MARINATED CARROTS AND CEREALS.	19 €
SALADE DE POT AU FEU DE BŒUF WAGYU ET SON BOUILLON LEGEREMENT TRUFFE. A POT AU FEU WAGYU STYLE SALAD, A TRUFFLE BROTH.	22 €
GAMBAS BLACK TIGER CROUSTILLANTES, REDUCTION DE POMMES ET CITRON. CRISPY BLACK TIGER GAMBAS, APPLE AND LEMON REDUCTION.	22 €
OS A MOELLE A LA CROQUE AU SEL, PAIN TOASTE. ROAST BONEMARROW WITH COARSE SALT AND GRILLED BREAD.	24 €
CARPACCIO DE BŒUF AU POIVRE DE TASMANIE ET SESAME. LA BARONNE FILET WAGYU FROM MEGEVE, TASMANIA PEPPER.	24 €
THON CRU MARINE 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, CHUTNEY DE MANGUE LEGEREMENT ACIDULE. DUCK FOIE GRAS TERRINE AND MANGO CHUTNEY.	24 €
ROQUETTE ET MACHE, COPEAUX DE PARMESAN ET TRUFFE MELANOSPORUM. MIXTE SALAD, PARMESAN CHEESE AND MÉLANOSPORUM TRUFFLE.	28 €
PIZZETTA A LA TRUFFE MELANOSPORUM. PIZZETTA WITH MÉLANOSPORUM TRUFFLE.	35 €

POISSONS / FISHES

DOS DE CABILLAUD, VAPEUR DE CITRONNIER ET GINGEMBRE. COD FISH WITH LEMON AND GINGER.	28 €
SAUMON NORVEGIEN BÖMLO, FUME AU BOIS DE HETRE. SALMON ROASTED WITH CHORON SAUCE.	29 €

VOLAILLE / POULTRY

½ POULET ROTI ET SON JUS. ½ ROASTED CHICKEN, CHICKEN JUICE.	27 €
--	------

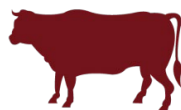
TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNES D'UNE GARNITURE AU CHOIX.

PUREE DE POMMES DE TERRE, FRITES MAISON, MAC AND CHEESE, POEELE HARICOTS VERT ET PLEUROTÉS, COLESLAW, CŒUR DE LAITUE.

SIDE DISH MASHED POTATOES, HOME FRENCH FRIES, MAC AND CHEESE, GREEN BEANS, COLESLAW, GREEN SALAD.

PUREE AUX TRUFFES & FRITES MAISON AUX TRUFFES. 25 €

TRUFFES MASHED POTATOES & TRUFFLES FRENCH FRIES.



BEEF LODGE

PIECES DE BOEUF / PIECES OF BEEF

LES COTES ET TOMAHAWK DE BŒUF MATUREES DE CHRISTOPHE

(SELON ARRIVAGE/DEPENDING ON ARRIVAL)

WAGYU DE MEGEVE

LE CHEF CHRISTOPHE COTE VOUS PROPOSE DE DECOUVRIR SES PIECES D'EXCEPTIONS DE WAGYU ELEVEES DANS LA TRADITION A LA BIÈRE ET AUX GRAINES DE LIN.

TARTARE DE WAGYU, FEUILLES DE MOUTARDE ET PIMENT. BEEF TARTARE, MUSTARD LEAVES AND CHILLI PEPPER.	40 €
TATAKI DE BŒUF, SESAME ET CITRON VERT. BEEF TATAKI, SESAME AND LIME.	40 €
BURGER DE WAGYU SUCRE / SALÉ . BEEF STEAK WAGYU BURGER SWEET / SALT.	45 €
FAUX FILET FAÇON « TIGRE QUI PLEURE ». SIRLOINSTEAK, CRYING TIGER SAUCE.	50 €
FILET DE BŒUF 170 GR JUSTE POÊLÉ. BEEF FILET JUST SNACKED.	60 €

BŒUF BLACK ANGUS

BRISKET CONFIT 72 HEURES, AU GINGEMBRE ET EPICES. BEEF BRISKET CONFIT WITH GINGER AND SPICES.	35 €
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 €
ENTRECOTE TRADITION, 350 GR, SAUCE BEARNAISE. RIB-EYE STEAK.	48 €
ENTRECÔTE 450 GR MARINÉE AU JACK'S. RIB EYE STEAK MARINATED WITH JACK'S.	65 €

BŒUF FRANÇAIS

RIBS DE BŒUF SAUCE CHIPOTLE. BEEF RIBS, CHIPOTLE CHILLI .	35 €
FILET DE BŒUF, 180 GR, JUSTE POELE. BEEF FILET JUST SNACKED.	41 €
FILET DE BŒUF, 180 GR, FAÇON ROSSINI, TRUFFE MÉLANOSPORUM. BEEF FILET ROSSINI-STYLE AND MÉLANOSPORUM TRUFFLE.	48 €