



# BEEF LODGE

## ENTREES / STARTERS

Soupe froide de tomates et tartare aux olives noires. Cold tomatoes soup, tomatoes and olives tartar.	12 €
Quinoa façon taboulé et sa crème de chèvre. Quinoa taboulé with goat cheese cream.	14 €
Cœur de laitue et haricots verts, copeaux de bœuf Pastrami. Lettuce salad and green beans, shavings of Pastrami beef.	14 €
Tomates Cœur de Bœuf et Mozzarella Di Buffala. Cœur de Bœuf tomatoes and Di Buffala Mozzarella.	20 €
Thon cru mariné aux graines de moutarde, shiso et radis noir. Raw tuna marinated in mustard seeds, shiso and black radish.	20 €
Tataki de bœuf de Salers sésame et citron vert. Beef tataki, sesame and lime.	20 €
Gambas Black Tiger croustillantes, réduction de pommes et citron. Crispy Black Tiger gambas, apple and lemon reduction.	22 €
Salade de roquette et jeunes pousses, copeaux de Parmesan et truffes d'été. Mixed salad, Parmesan cheese and summer black truffles.	28 €

## PIZZETTA

Pizzetta, tomate, mozzarella, basilica. Tomato mozzarella pizzetta with basil.	19 €
Pizzetta aux truffes d'été et Parmigiano Reggiano. Summer black truffles pizzetta with Parmesan cheese.	24 €

## BOEUF / BEEF

Tartare de bœuf Charolais 180g au couteau. Charolais beef tartar 180g.	27 €
Ribs de bœuf français mûré sauce Chipotle. Beef ribs from France, Chipotle chili sauce.	28 €
Brisket Black Angus USA, confit au gingembre et aux épices. Black Angus beef brisket from USA, confit with ginger and spices.	28 €
Bavette de bœuf Limousin Aubrac, façon Kalbi 250g. Skirt steak from Limousin Aubrac, kalbi style, 250g.	30 €
LBONE de bœuf Aubrac Salers 500g. LBONE de bœuf Aubrac Salers 500g.	50 €
Picanha de bœuf Angus d'Uruguay, en fines tranches et son jus. Sliced Beef picanha Black Angus from Uruguay, and beef juice.	36 €
Filet de bœuf Simmental, 200gr. Simmental beef filet, 200gr.	41 €
Entrecôte Black Angus USA, 350gr. Black Angus rib eye steak from USA, 350gr.	48 €

## VOLAILLE / POULTRY

½ poulet Miéral fermier rôti aux épices. ½ roasted chicken Miéral with spices.	28 €
---	------

## MER / SEA

Cabillaud au citron vert et citronnelle. Cod fish marinated with lime and mint in a wok.	24 €
Filet de bar cuit côté peau à la plancha. Grilled on the skin seabass filet.	29 €
Grosses gambas Black Tiger marinées aux épices cajun juste grillées. Black Tiger king prawns just on the grill with spices cajun.	36 €

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix.  
Supplément / Extra 9 €  
Purée de pommes de terre, frites maison, mac and cheese,  
poêlée haricots verts, coleslaw, salade verte.  
Side dish mashed potatoes, homemade French fries, mac and cheese,  
green beans, coleslaw, green salad.  
Purée aux truffes 25 / Truffles mashed potatoes 25 €