

ENTREES / STARTERS

Quinoa façon taboulé et sa crème de chèvre. Quinoa taboulé with goat cheese cream.	12 €
Soupe froide de tomates et tartare aux olives noires. Cold tomatoes soup, black olives tartar.	12 €
Tomates cœur de boeuf et Mozzarella Di Buffala. Coeur de boeuf tomatoes and Di Buffala Mozzarella.	20 €

SALADES / Salads

Salade de cœur de laitue,* choux, carottes au sésame et céréales. Lettuce salad, cabbage, carrots with sesame and cereals.	12 €/17 €
Salade Cobb, blanc de poulet aux épices cajun, * bacon et sauce ranch, roquefort. Cobb salad, chicken breast with cajun spices, bacon, Requefort cheese and ranch sauce.	14 €/19 €
Cœur de laitue et haricots verts,* copeaux de bœuf Pastrami. Lettuce salad and green beans, shavings of Pastrami beef.	14 €/19 €
Salade de roquette et jeunes pousses,* copeaux de Parmesan et truffes d'été. Mixed salad, Parmesan cheese and summer black truffles.	18 €/28 €

**Nos salades peuvent être servies en plat principal.
Our salads can be served as a main course.*

AUTOUR DU BARBECUE / ON THE GRILL

Petites saucisses ou merguez, 3 pièces cave du boucher Chipolata sausages or merguez.	12 €
Ribs de porc au miel. Pork ribs with honey.	17 €
½ Poulet fermier au jus épicé. Roasted chicken with spicy juice.	19 €
Tartare de bœuf Charolais au couteau, Frites, salade verte. Charolais beef tartar and green salad, french fries.	20 €
Burger Charolais "Beef Lodge" tomate, roquette, oignons frits et bacon. Beef Lodge burger, tomato, green salad, fried onions and bacon.	21 €
Bavette de bœuf français, façon Kalbi, 250gr. Flank steak 250gr, kalbi style.	30 €

Prix nets & service compris - Prices include tax & service charge
Nos viandes sont d'origine USA & CE - Our meats come from the USA & EU

Faux filet Black Angus, 250gr. Black Angus Sirloinsteak 250 gr .	35 €
Entrecôte Black Angus 350 gr. Rib eye steak Black Angus 350 gr, .	48 €
Cabillaud mariné au citron vert et menthe. Cod fish marinated with lime and mint.	21 €
Grosses gambas Black Tiger juste grillées. Black tiger prawns just grilled.	36 €

GARNITURES / SIDE DISH

Tout nos plats sont accompagnés d'une garniture.
Frites maison, purée de pommes de terre, haricots verts,
cœur de laitue, ratatouille

Our side dish: Home made French fries, mash potatoes, green beans, green salad, ratatouille