



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 €
Cœur de faux filet de bœuf de megeve en carpaccio sésame et poivre de Tanzanie. Beef carpaccio with Tanzanie pepper and sesame seeds.	20 €
Thon cru mariné aux graines de moutarde, shiso et radis noir. Raw tuna marined in mustard seeds, shiso and black radish.	20 €
Tataki de bœuf de megeve 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 180gr au couteau. Charolais beef tartar 180gr.	27 €
Ribs de bœuf français 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 français, façon Kalbi 250gr. Skirt steak from France 250gr, kalbi style.	30 €
Onglet de boeuf Français 250gr. Thick skirt of beef from France 250gr.	30 €
Faux filet black Angus USA, 250gr, Black Angus sirloinsteak from USA, 250gr,	35 €
Picanha de bœuf Black Angus USA, en fines tranches et son jus. Sliced Beef picanha Black Angus from USA, and beef juice.	36 €
Filet de bœuf Français, 200gr. Beef filet from France, 200gr.	41 €
Entrecôte Black Angus USA, 350gr de lodgpark Black Angus rib eye steak from USA, 350gr	48 €

VOLAILLE / POULTRY

½ poulet Miral fermier rôti aux épices. ½ roasted chicken Miral with spices.	27 €
---	------

MER / SEA

Cabillaud marine, au citron vert et à la menthe. 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 juste grillées. Black Tiger king prawns just on the grill.	36 €

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

Purée de pommes de terre, frites maison, haricots verts,
coleslaw, mac and cheese, ratatouille

Our side dish: mashed potatoes, home made french fries, green beans,
coleslaw, mac and cheese, ratatouille

Garniture supplémentaire 5 € - Extra side dish 5 €

Purée aux truffes 20 € - Truffle mashed potatoes 20 €