

# BEEF & LOBSTER

## RESTAURANT & DRINKS

Cliquez ci-dessous pour naviguer sur notre carte ou commencez à scroller plus bas.

[CARTE TAPAS \(BAR\)](#)

[CARTE LUNCH](#)

[CARTE DINNER](#)

[BOISSONS](#)



[ENGLISH VERSION](#)

# CARTE TAPAS (BAR)

TOUS LES JOURS - 19H À 21H30

## CHARCUTERIE & FROMAGES 29.00€

Sélection de charcuterie fine et fromages du MOF Xavier Thuret

## AUBERGINE 200G 8.00€

Façon Baba ghanoush

## BURRATA FUMÉE 200G 14.00€

Au four Mibrasa, fruits rouges et pain toasté

## HOUMOUS 200G 8.00€

Maison aux olives de kalamata Kalios, pain de campagne, zaatar

## ARANCINIS AU BEAUFORT 12.00€

(3 pièces)

## OS À MOELLE 14.00€

En gouttière, grillé et fumé, champignons des bois, pain de campagne

CARTE TAPAS

# CARTE BEEF & LOBSTER (LUNCH)

TOUS LES JOURS - 12H À 14H30

## A PARTAGER

<b>CHARCUTERIE &amp; FROMAGES</b>	<b>29.00€</b>
Sélection de charcuterie fine et fromages du MOF Xavier Thuret	
<b>TAPAS</b>	<b>18.00€</b>
Houmous (100 g), arancini (3 pièces), aubergine (100 g)	
<b>BURRATA FUMÉE</b>	<b>14.00€</b>
Au four Mibrasa, fruits rouges et pain toasté	
<b>OS À MOELLE GRILLÉ &amp; FUMÉ</b>	<b>14.00€</b>
Champignons des bois, ciboulette et sucrine, pain de campagne	

## SALADES & PLATS

<b>SALADE DU KASHMIR (VÉGÉTARIEN)</b>	<b>18.00€</b>
Taboulé à base de tapioca, quinoa, citron, tomates séchées, concombre, herbes fraîches, houmous et falafels	
<b>SOUPE</b>	<b>12.00€</b>
Retour du marché	
<b>TATAKI DE BOEUF</b>	<b>19.00€</b>
Salade de Bœuf snacké, beaufort, mayonnaise japonaise, oignons frits, jeunes pousses	
<b>LOBSTER ROLLS</b>	<b>31.00€</b>
Accompagnement au choix	
<b>B&amp;L BURGER</b>	<b>25.00€</b>
Bœuf Black Angus 200g, généreux fromage des montagnes, confit d'oignons, pickles maison. Accompagnement au choix	
<b>RISOTTO AUX CHAMPIGNONS (VÉGÉTARIEN)</b>	<b>21.00€</b>

CARTE LUNCH

# CARTE BEEF & LOBSTER (LUNCH)

TOUS LES JOURS - 12H À 14H30

## ALPINE GRILL

### SURF & TURF

Entrecôte Black Angus Choice Creekstone 250g, ½ homard de Bretagne, os à moelle, jus corsé. Accompagnement au choix

89.00€

### ENTRECÔTE BLACK ANGUS PRIME CREEKSTONE 250G

Et son jus corsé. Accompagnement au choix

49.00€

### BAVETTE D'ALOYAU 250G

Et son jus corsé. Accompagnement au choix

29.00€

### DEMI HOMARD

Bleu de Bretagne, beurre de verveine. Accompagnement au choix

46.00€

### HOMARD ENTIER

Bleu de Bretagne, beurre de verveine. Accompagnement au choix

89.00€

## ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX OU EN SUPPLÉMENT

**SALADE** // Croquante, sauce sésame

6.00€

**FRITES** // Faites maison cuites dans la graisse de boeuf

6.00€

**LÉGUMES D'HIVER**

6.00€

**PURÉE DE POMME DE TERRE MAISON**

6.00€

## ENFANTS

**FISH & CHIPS DE CABILLAUD**

15.00€

**BURGER À L'EMMENTAL DE SAVOIE**

15.00€

**PETITE SOUPE DU JOUR**

15.00€

**DESSERTS: BOULES DE GLACE OU CHOIX CARRÉS & CRÈME AU PRALIN**

CARTE LUNCH

# CARTE BEEF & LOBSTER (LUNCH)

TOUS LES JOURS - 12H À 14H30

## DESSERTS

<b>FROMAGES DE NOS MONTAGNES</b> Sélection de fromages du MOF Xavier Thuret	<b>9.00€</b>
<b>BRIOCHE PERDUE</b> De nos boulangers & glace vanille	<b>11.00€</b>
<b>TARTE AUX POMMES</b> De mon enfance & glace caramel beurre salé	<b>11.00€</b>
<b>CHOUX CARRÉS</b> Crème au pralin & chocolat chaud	<b>9.00€</b>
<b>CHEESECAKE (SANS GLUTEN)</b> Rhubarbe & myrtilles	<b>9.00€</b>

CARTE LUNCH

# CARTE BEEF & LOBSTER (DINNER)

TOUS LES JOURS - 19H À 21H30

## ENTRÉES À PARTAGER

**CHARCUTERIE & FROMAGE** 29.00€

Sélection de charcuterie fine et fromages du MOF Xavier Thuret

**TAPAS** 18.00€

Houmous (100 g), arancini (3 pièces), aubergine (100 g)

**BURRATA FUMÉE** 14.00€

Au four Mibrasa, fruits rouges et pain toasté

**OS À MOELLE GRILLÉ & FUMÉ** 14.00€

Champignons des bois, ciboulette et sucrine, pain de campagne

## ENTRÉES

**SALADE DU KASHMIR (VÉGÉTARIEN)** 18.00€

Taboulé à base de tapioca, quinoa, citron, tomates séchées, concombre, herbes fraîches, houmous et falafel

**SOUPE** 12.00€

Retour du marché

**TATAKI DE BOEUF** 19.00€

Salade de Bœuf snacké, beaufort, mayonnaise japonaise, oignons frits, jeunes pousses

## SPÉCIAL

**SURF & TURF** 89.00€

Entrecôte Black Angus Prime Creekstone 250g, ½ homard de Bretagne, os à moelle, jus corsé. Accompagnement au choix

CARTE DINNER

# CARTE BEEF & LOBSTER (DINNER)

TOUS LES JOURS - 19H À 21H30

## DE LA TERRE

<b>PALERON DE BOEUF</b>	<b>21.00€</b>
Cuisson basse température et carottes	
<b>B&amp;L BURGER</b>	<b>25.00€</b>
Bœuf Black Angus 200g, fromage des montagnes, confit d'oignons, pickles maison. Accompagnement au choix	
<b>NOIX D'ENTRECÔTE BLACK ANGUS PRIME 250G</b>	<b>49.00€</b>
Et son jus corsé. Accompagnement au choix	
<b>BAVETTE D'ALOYAU ANGUS 250G</b>	<b>29.00€</b>
Et son jus corsé. Accompagnement au choix	

## DE LA MER

<b>DEMI HOMARD</b>	<b>46.00€</b>
Bleu de Bretagne, beurre de verveine. Accompagnement au choix	
<b>HOMARD ENTIER</b>	<b>89.00€</b>
Bleu de Bretagne, beurre de verveine. Accompagnement au choix	
<b>LOBSTER ROLLS</b>	<b>31.00€</b>
Accompagnement au choix	
<b>SAUMON MISO</b>	<b>27.00€</b>
Saumon Label Rouge snacké, mariné au miso, carottes et petit pois, salade croquante, sauce au sésame	
<b>HOT CEVICHE DE TRUITE</b>	<b>23.00€</b>
Coriandre, épices et légumes	

CARTE DINNER

# CARTE BEEF & LOBSTER (DINNER)

TOUS LES JOURS - 19H À 21H30

## ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX OU EN SUPPLÉMENT

<b>SALADE</b> Croquante, sauce sésame	6.00€
<b>FRITES MAISON</b> De pommes de terre cuites dans de la graisse de boeuf	6.00€
<b>LÉGUMES D'HIVER</b>	6.00€
<b>PURÉE DE POMME DE TERRE MAISON</b>	6.00€

## PASTA

<b>LINGUINES AU HOMARD</b>	32.00€
<b>RISOTTO AUX CHAMPIGNONS (VÉGÉTARIEN)</b>	21.00€

## MENU KIDS

<b>FISH &amp; CHIPS DE CABILLAUD</b>	15.00€
<b>BURGER À L'EMMENTAL DE SAVOIE</b>	15.00€
<b>PETITE SOUPE DU JOUR</b>	15.00€
<b>DESSERTS: BOULES DE GLACE OU CHOUX CARRÉS CRÈME &amp; AU PRALIN</b>	

CARTE DINNER



# CARTE BEEF & LOBSTER (DINNER)

TOUS LES JOURS - 19H À 21H30

## DESSERTS

### FROMAGES DE NOS MONTAGNES

Sélection de fromages du MOF Xavier Thuret

9.00€

### BRIOCHE PERDUE

De nos boulangers & glace vanille

11.00€

### TARTE AUX POMMES

De mon enfance & glace caramel beurre salé

11.00€

### CHOUX CARRÉS

Crème au pralin & chocolat chaud

9.00€

### CHEESECAKE (SANS GLUTEN)

Rhubarbe & myrtilles

9.00€

CARTE DINNER

## SOFTS & EAUX

### SODAS

<b>COCA COLA</b> (33CL)	<b>5.50€</b>
<b>COLA COLA ZÉRO</b> (33CL)	<b>5.50€</b>
<b>SIROP</b> (25CL)	<b>2.50€</b>
<b>DIABOLO</b> (25CL)	<b>3.50€</b>
<b>FUZE TEA PÊCHE</b> (25CL)	<b>5.50€</b>
<b>SPRITE</b> (33CL)	<b>5.50€</b>
<b>ORANGINA</b> (25CL)	<b>5.50€</b>
<b>OASIS</b> (25CL)	<b>5.50€</b>
<b>SCHWEPES</b> (25CL)	<b>5.50€</b>
<b>SCHWEPES AGRUM'</b> (25CL)	<b>5.50€</b>
<b>GINGER BEER</b> (20CL)	<b>5.50€</b>
<b>RED BULL</b> (25CL)	<b>7.00€</b>

### JUS DE FRUITS (25CL)

<b>ORANGE</b>	<b>6.00€</b>
<b>POMME COX'S</b>	<b>6.00€</b>
<b>FRAISE</b>	<b>6.00€</b>
<b>TOMATE</b>	<b>6.00€</b>

### EAUX

<b>PERRIER</b> (33CL)	<b>5.50€</b>
<b>VITTEL</b> (50CL)	<b>5.50€</b>
<b>ACQUA PANNA</b> (75CL)	<b>6.50€</b>
<b>SAN PELLEGRINO</b> (75CL)	<b>6.50€</b>

# BOISSONS CHAUDES & BIÈRES

## BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO	2.50€
ALLONGÉ	2.50€
DÉCAFÉINÉ	2.50€
DOUBLE ESPRESSO	4.00€
NOISETTE	3.50€
CAPPUCCINO	5.00€
LATTE	5.00€
LATTE CAMEL SALÉ	6.00€
CHOCOLAT CHAUD	5.00€
THÉ & INFUSION	5.00€

## BIÈRES PRESSION (25CL)

PERONI	4.50€
ST STEFANUS	5.00€
MEANTIME IPA	5.00€

## BIÈRES PRESSION (50CL)

PERONI	8.00€
ST STEFANUS	9.00€
MEANTIME IPA	9.00€

## BIÈRES BOUTEILLE (33CL)

ASAHI	8.00€
DUVEL	8.00€
CORONA	8.00€
HEINEKEN 0.0	8.00€

# LES COCKTAILS

## COCKTAILS SIGNATURE



**TEQUILA PIMIENTO** (13CL) 10.00€

Vif, épicé, équilibré

Téquila reposado, sirop de piment maison, citron vert, pointe de coco

**GIN CITRONNADE** (33CL) 10.00€

Acidulé, addictif, ultra frais

Gin, citron jaune, sirop simple, menthe fraîche

**KASH' BERRIES** (15CL) 10.00€

Printanier, désaltérant, pétillant

Grey Goose, myrtilles, citron jaune, sirop simple, menthe fraîche, ginger ale

**ROSEMARY** (13CL) 10.00€

Explosion de saveur, botanique, acidulé

Vermouth infusé à la poire, Grand Marnier, sirop de romarin, citron jaune

## SOUR COCKTAILS



**NEW YORK SOUR** (15CL) 12.00€

Bourbon, citron jaune, sirop simple, aquafaba, porto, angostura

**CHARTREUSE SOUR** (15CL) 12.00€

Chartreuse, citron jaune, sirop simple, aquafaba, angostura

**FLOWER SOUR** (15CL) 12.00€

Saint Germain, citron jaune, jus de pomme, aquafaba, angostura

## MARTINI COCKTAILS



**DRY MARTINI** (10CL) 10.00€

Bombay saphir, Vermouth dry

**EXPRESSO MARTINI** (13CL) 10.00€

Grey Goose, liqueur de café, expresso

# LES COCKTAILS

## COCKTAILS CLASSIQUES



### APEROL SPRITZ (18CL)

Aperol, Prosecco, eau pétillante

8.00€

### NEGRONI (10CL)

Gin, Campari, Vermouth sweet

10.00€

### MOJITO (25CL)

Ron 3 ans, citron vert, sucre roux, menthe fraîche, eau pétillante

10.00€

### GREY GOOSE B.MULE (25CL)

Grey Goose infusée basilic, citron vert, ginger beer

10.00€

### MAPLE OLD FASHIONED (9CL)

Bourbon, sirop d'érable, angostura

12.00€

## COCKTAILS CHAUDS



### WINTER JACK (18CL)

Réconfortant, doux, épicé

Jack daniel's, citron jaune, jus de pomme, cannelle, sirop d'érable

10.00€

### GROG (20CL)

Rhum, miel, citron jaune, épices de Noël

8.00€

### VIN CHAUD (20CL)

Vin, épices de Noël

8.00€

## MOCKTAILS (SANS ALCOOL)



### JASMINE (13CL)

Floral, détox, dépaysant

Thé au jasmin glacé maison, sirop de romarin maison, citron vert, concombre frais.

8.00€

# LES ALCOOLS

---

## APÉRITIFS (6CL)

RICARD (4CL)	4.00€
PASTIS DES ALPES (4CL)	6.00€
CAMPARI	6.00€
MARTINI BIANCO	6.00€
MARTINI ROSSO	6.00€
GET 27	6.00€
GET 31	6.00€
PORTO	6.00€

## GIN TONIC (4CL)

GIN	8.00€
TANQUERAY	10.00€
BEEFEATER	10.00€
BOMBAY SAPPHIRE	10.00€
HENDRICK'S	12.00€

## RHUMS (4CL)

RHUM	8.00€
HAVANA CLUB 7ANS	10.00€
MATSALEM 15ANS	12.00€
DIPLOMATICO	14.00€
ZACAPA	16.00€

# LES ALCOOLS

## VODKAS (4CL)

VODKA	8.00€
KETEL ONE	10.00€
CIROC	10.00€
BELVEDERE	12.00€

## TEQUILAS (4CL)

TEQUILA	8.00€
PATRON SILVER	10.00€
PATRON XO CAFÉ	14.00€
PATRON ANEJO	16.00€

## WHISKYS (4CL)

WHISKY	8.00€
JIM BEAM - BOURBON WHISKEY - USA	10.00€
JACK DANIEL'S - TENNESSEE WHISKEY - USA	10.00€
HAIG CLUB - SINGLE GRAIN WHISKY - ECOSSE	10.00€
GLENMORANGIE IOANS - SINGLE MALT WHISKY - ECOSSE	12.00€
NIKKA COFFEY GRAIN - SINGLE GRAIN WHISKY - JAPON	14.00€
CHIVAS REGAL 18ANS - BLENDED WHISKY - ECOSSE	14.00€
LAGAVULIN 16ANS - SINGLE MALT WHISKY - ECOSSE	16.00€

## DIGESTIFS (4CL)

GENEPI - CHARTREUSE - LIMONCELLO - VERVEINE - ANISETTE - AMARETTO	8.00€
ARMAGNAC	10.00€
COGNAC	12.00€

# LES VINS AU VERRE

---

## ROSÉS (12CL)

AOC CÔTES DE PROVENCE - MINUTY - M DE MINUTY 6.00€

## BLANCS (12CL)

AOC CHIGNIN - PASCAL & BENJAMIN RAVIER 6.00€

AOC BORDEAUX - LES PARCELLES DE MOUTON CADET 8.00€

AOC CHABLIS - LA CHABLISIENNE - LE FINAGE 10.00€

## ROUGES (12CL)

AOC SAVOIE - LA CAVE DU PRIEURÉ - GAMAY DE JONGIEUX 6.00€

AOC BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE - DOMAINE BUXY 8.00€

AOC HAUT-MÉDOC - MOUTON CADET RÉSERVE 10.00€

## COUPES DE CHAMPAGNE (12CL)

AOC CHAMPAGNE - DEVAUX 12.00€

AOC CHAMPAGNE - DEVAUX ROSÉ 14.00€



## LES VINS ROSÉS

---

### PROVENCE (75CL)

AOC CÔTES DE PROVENCE - MINUTY - M DE MINUTY	32.00€
AOC CÔTES DE PROVENCE - MINUTY ROSE & OR	55.00€
AOC CÔTES DE PROVENCE - CHÂTEAU LA TOUR DE L'EVÊQUE	39.00€
AOC CÔTES DE PROVENCE - CHÂTEAU ROUBINE - LA VIE EN ROSE	52.00€

### PROVENCE (150CL)

AOC CÔTES DE PROVENCE - MINUTY - M DE MINUTY	59.00€
--	--------

# LES VINS BLANCS

## BORDEAUX (75CL)

AOC BORDEAUX - LES PARCELLES DE MOUTON CADET	39.00€
AOC BORDEAUX - CHÂTEAU GANTONNET	29.00€
AOC BORDEAUX - CLOS DES LUNES - LUNE D'ARGENT	45.00€
AOC BORDEAUX - G DE CHÂTEAU GIRAUD	49.00€
IGP CÔTES DE GASCOGNE - ELIXIR GASCON	29.00€
AOC SAUTERNES - CHÂTEAU HAUTS-CLAVERIE	59.00€

## BOURGOGNE (75CL)

AOC CHABLIS - LA CHABLISIENNE - LE FINAGE	54.00€
AOC BOURGOGNE ALIGOTÉ - DOMAINE FELIX	34.00€
AOC BOURGOGNE - DOMAINE FRANÇOIS IER - L'INTERDIT D'AMOUR	59.00€
AOC POUILLY FUISSÉ - V. GIRARDIN - VIEILLES VIGNES	79.00€
AOC CHASSAGNE MONTRACHET - DOMAINE DES PETITS CHAMP-LINS	129.00€

## LANGUEDOC ROUSSILLON (75CL)

IGP ST GUILHEM LE DÉSERT - LES DÉESSES MUETTES VIOGNIER	25.00€
IGP PAYS D'OC - CHÂTEAU PAUL MAS - CHAI MAS	29.00€

## SAVOIE (75CL)

AOC CHIGNIN - PASCAL & BENJAMIN RAVIER	29.00€
AOC APREMONT - MAISON CAVAILLÉ - VIEILLES VIGNES	32.00€
AOC ROUSSETTE - MAISON CAVAILLÉ - 1949	35.00€
AOC CHIGNIN BERGERON - MAISON CAVAILLÉ - VIEILLES VIGNES	45.00€

## CÔTE DU RHÔNE (75CL)

AOC CONDRIEU - E.GUIGAL	119.00€
-------------------------	---------

## VINS DU MONDE (75CL)

(HONGRIE) TOKAJ - PAJZOS FURMINT SEC «T»	29.00€
(CALIFORNIE) EAGLE CREEK CHARDONNAY	35.00€

## LES VINS ROUGES

### BORDEAUX (75CL)

AOC HAUT-MÉDOC - MOUTON CADET RÉSERVE	59.00€
AOC HAUT-MÉDOC - ELIXIR	33.00€
AOC HAUT-MÉDOC - CHÂTEAU VICTORIA	52.00€
AOC GRAVES - CHÂTEAU DE RESPIDE	44.00€
AOC SAINT-EMILION - CHÂTEAU ROBIN DES MOINES	59.00€
AOC MARGAUX - MARQUIS DE MONS	62.00€
AOC SAINT-ESTÈPHE - CHÂTEAU VIEUX COUTELIN	67.00€
AOC POMEROL - CHÂTEAU CROIX DES ROUZES - LE CLOCHER D'ARGENT	79.00€
AOC MOULIS-EN-MÉDOC - CHÂTEAU POUJEAUX	119.00€

### BOURGOGNE (75CL)

AOC BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE - DOMAINE BUXYE	38.00€
AOC HAUTES CÔTES DE NUITS - DOMAINE CORNU	54.00€
AOC MERCUREY - DOMAINE MICHEL JUILLOT	62.00€
AOC SAVIGNY LES BEAUNE - DOMAINE DU PRIEURÉ - LES GRANDS PICOTINS	79.00€
AOC CHASSAGNE MONTRACHET - VINCENT GIRARDIN	112.00€
AOC VOSNES ROMANÉE - DOMINIQUE LAURENT	169.00€

### SAVOIE (75CL)

AOC SAVOIE - LA CAVE DU PRIEURÉ - GAMAY DE JONGIEUX	32.00€
AOC BUGEY - CHÂTEAU HAUT BUGEY - PINOT NOIR D'ANGELOT	42.00€

## LES VINS ROUGES

### CÔTES DU RHÔNE (75CL)

AOC CÔTES-DU-RHÔNE - M. CHAPOUTIER - BELLERUCHE	35.00€
AOC CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGE - DOMAINE VENTAJOL	37.00€
AOC BEAUMES DE VENISE - DOMAINE PIERRE ROUGEON	39.00€
AOC CÔTES-DU-RHÔNE - GÈRES DE CAYANNE	42.00€
AOC GIGONDAS - DOMAINE LES FLORETS	62.00€
AOC ST JOSEPH - MAISON LOUIS CHEZE - RO-RÉE	69.00€
AOC CÔTE RÔTIE - DOMAINE GUY BERNARD - LES MEANDRES	109.00€

### CÔTE DU RHÔNE (150CL)

AOC CÔTES-DU-RHÔNE - M. CHAPOUTIER - BELLERUCHE	65.00€
---	--------

### LANGUEDOC - ROUSSILLON (75CL)

AOC TERRASSES DU LARZAC - MOLLARD & FILLON - ST. APOLLINE	39.00€
AOC PIC-ST-LOUP - VIGNOLE VELLAS - BLACK WOLF	54.00€

### VINS DU MONDE (75CL)

(ARGENTINE) MENDOZA - CLOS DE LOS SIETE	59.00€
(ITALIE) DOCG BAROLO - GIABOT BERTON	65.00€
(ITALIE) DOCG AMARONE - BUGLIONI - IL LUSSURIOSO	99.00€

## LES CHAMPAGNES

---

### CHAMPAGNES (75CL)

AOC CHAMPAGNE - DEVAUX	79.00€
AOC CHAMPAGNE - DEVAUX ROSÉ	89.00€
AOC CHAMPAGNE - DEUTZ BLANC DE BLANC	99.00€
AOC CHAMPAGNE - VEUVE CLICQUOT BRUT	109.00€
AOC CHAMPAGNE - RUINART BRUT	119.00€
AOC CHAMPAGNE - RUINART ROSÉ	129.00€

CHAMPAGNES

# BEEF & LOBSTER

## RESTAURANT & DRINKS MENU

Shortcut: choose a button below to navigate our menu

[TAPAS MENU \(BAR\)](#)

[LUNCH MENU](#)

[DINNER MENU](#)

[DRINKS](#)



[VERSION FRANÇAISE](#)

# TAPAS CARD (BAR)

OPEN EVERY DAY - 7.00PM TO 9.30PM

<b>MEAT &amp; CHEESE BOARD</b>	<b>29.00€</b>
Savoie cold cuts and cheese selection from MOF Xavier THURET	
<b>EGGPLANT 200G</b>	<b>8.00€</b>
Baba ghanoush recipe	
<b>SMOKED BURRATA 200G</b>	<b>14.00€</b>
Mibrasa oven cooked burrata & toasted bread	
<b>HUMMUS 200G</b>	<b>8.00€</b>
Homemade with kalamata olives, country bread, zaatar	
<b>BEAUFORT CHEESE ARANCINI</b>	<b>12.00€</b>
Alpine mountain cheese arancini (3 pieces)	
<b>BONE MARROW</b>	<b>14.00€</b>
Smoked and grilled, woodland mushrooms, chives, sucrine salad and country bread	

TAPAS CARD

# BEEF & LOBSTER MENU (LUNCH)

OPEN EVERY DAY - 12.00PM TO 2.00PM

## APPETIZERS TO SHARE

<b>MEAT &amp; CHEESE BOARD</b>	<b>29.00€</b>
Savoie cold cuts & cheese selection from MOF Xavier THURET	
<b>TAPAS MIX</b>	<b>18.00€</b>
Hummus (100gr), Arancini (3 pieces), eggplant (100gr)	
<b>SMOKED BURRATA</b>	<b>14.00€</b>
Mibrasa oven cooked burrata, red fruits & toasted bread	
<b>SMOKED &amp; GRILLED BONE MARROW</b>	<b>14.00€</b>
Woodland mushrooms, chives, sucrine salad & country bread	

## SALADS & MAIN COURSES

<b>KASHMIR SALAD (VEGETARIAN)</b>	<b>18.00€</b>
Tapioca taboulé, quinoa, lemon, dried tomatoes, cucumber, fresh herbs, hummus and falafel	
<b>SOUP</b>	<b>12.00€</b>
Local and seasonal vegetable selection	
<b>BEEF TATAKI</b>	<b>19.00€</b>
Roasted beef salad, beaufort cheese, japanese mayonnaise, fried onions, young herbs	
<b>LOBSTER ROLLS</b>	<b>31.00€</b>
Side dish of choice	
<b>B&amp;L BURGER</b>	<b>25.00€</b>
Black Angus 200gr steak, generous mountain cheese, onion marmalade, home-made pickles. Side dish of choice	
<b>MUSHROOM RISOTTO (VEGETARIAN)</b>	<b>21.00€</b>
Side dish of choice	

LUNCH MENU

Net price in euros, service included. List of allergens available on demand.



# BEEF & LOBSTER CARD (LUNCH)

OPEN EVERY DAY - 12.00PM TO 2.30PM

## ALPINE GRILL

### **SURF & TURF** 89.00€

Black Angus Prime Creekstone entrecote 250g, ½ Brittany lobster, bone marrow, rich thyme sauce. Side dish of choice

### **BLACK ANGUS PRIME CREEKSTONE ENTRECOTE 250G** 49.00€

With thyme sauce. Side dish of choice

### **SIRLOIN STEAK 250G** 29.00€

With thyme sauce. Side dish of choice

### **HALF LOBSTER** 46.00€

Brittany blue lobster, verbena butter. Side dish of choice

### **LOBSTER** 89.00€

Brittany blue lobster, verbena butter. Side dish of choice

## SIDE DISHES OF CHOICE OR AS A SUPPLEMENT

### **SALAD** // Crispy, with sesame sauce 6.00€

### **HOMEMADE FRENCH FRIES** // cooked in beef fat 6.00€

### **VEGETABLES** // Seasonal vegetable variation 6.00€

### **HOMEMADE PURÉE** // potatoes 6.00€

## KIDS MENU

### **FISH & CHIPS COD FISH** 15.00€

### **BURGER WITH SAVOIE EMMENTAL CHEESE** 15.00€

### **TODAY'S SOUP** 15.00€

### **DESSERT: ICE CREAM BALLS OR SQUARE CHOUX PASTRY WITH PRALINE CREAM**

Net price in euros, service included. List of allergens available on demand.

# BEEF & LOBSTER CARD (LUNCH)

OPEN EVERY DAY - 12.00PM TO 2.30PM

## DESSERTS

### CHEESE PLATTER

Selection from MOF Xavier Thuret

9.00€

### FRENCH BRIOCHE

Toasted vanilla flavoured brioche from our Baker

11.00€

### GRANDMA'S APPLE PIE

& salted butter caramel ice cream

11.00€

### SQUARE CHOUX PASTRY

Square choux pastry with praline cream

9.00€

### CHEESECAKE (GLUTEN FREE)

Rhubarb and blueberries

9.00€

LUNCH MENU

Net price in euros, service included. List of allergens available on demand.

# CARTE BEEF & LOBSTER (DINNER)

OPEN EVERY DAY - 7 PM. TO 9.30 PM

## APPETIZERS TO SHARE

<b>MEAT &amp; CHEESE BOARD</b>	<b>29.00€</b>
Savoie cold cuts & cheese selection from MOF Xavier THURET	
<b>TAPAS MIX</b>	<b>18.00€</b>
Hummus (100gr), Arancini (3 pieces), eggplant (100gr)	
<b>SMOKED BURRATA</b>	<b>14.00€</b>
Mibrasa oven cooked burrata, red fruits & toasted bread	
<b>SMOKED &amp; GRILLED BONE MARROW</b>	<b>14.00€</b>
Woodland mushrooms, chives, sucrine salad & country bread	

## STARTERS

<b>KASHMIR SALAD (VEGETARIAN)</b>	<b>18.00€</b>
Tapioca taboulé, quinoa, lemon, dried tomatoes, cucumber, fresh herbs, hummus and falafel	
<b>SOUP</b>	<b>12.00€</b>
Local and seasonal vegetable selection	
<b>BEEF TATAKI</b>	<b>19.00€</b>
Roasted beef salad, beaufort cheese, japanese mayonnaise, fried onions, young herbs	

## SPÉCIAL

<b>SURF &amp; TURF</b>	<b>89.00€</b>
Black Angus Prime Creekstone entrecote 250g, ½ Brittany lobster, bone marrow, rich thyme sauce. Side dish of choice	

DINNER MENU

Net price in euros, service included. List of allergens available on demand.

# CARTE BEEF & LOBSTER (DINNER)

OPEN EVERY DAY - 7 PM. TO 9.30 PM

## FROM THE LAND

<b>CHUCK STEAK</b> Low temperature cooking	<b>21.00€</b>
<b>B&amp;L BURGER</b> Black Angus 200gr steak, generous mountain cheese, onion marmalade, homemade pickles. Side dish of choice	<b>25.00€</b>
<b>BLACK ANGUS PRIME CREEKSTONE ENTRECOTE 250G</b> With thyme sauce. Side dish of choice	<b>49.00€</b>
<b>SIRLOIN STEAK 250G</b> With thyme sauce. Side dish of choice	<b>29.00€</b>

## FROM THE SEA

<b>HALF LOBSTER</b> Brittany blue lobster, verbena butter. Side dish of choice	<b>46.00€</b>
<b>LOBSTER</b> Brittany blue lobster, verbena butter. Side dish of choice	<b>89.00€</b>
<b>LOBSTER ROLLS</b> Side dish of choice	<b>31.00€</b>
<b>MISO SALMON</b> Snacked Label Rouge salmon marinated in miso sauce, carrots, green peas, crispy salad and sesame sauce	<b>27.00€</b>
<b>TROUT HOT CEVICHE</b> Coriander, spices and vegetables	<b>23.00€</b>

# CARTE BEEF & LOBSTER (DINNER)

OPEN EVERY DAY - 7 PM. TO 9.30 PM

## ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX OU EN SUPPLÉMENT

<b>SALAD</b> Crispy, sesame sauce	6.00€
<b>HOMEMADE FRENCH FRIES</b> Cooked in beef fat	6.00€
<b>VEGETABLES</b> Seasonal vegetable variation	6.00€
<b>HOMEMADE PURÉE</b> Potatoes	6.00€

## PASTA

<b>LOBSTER LINGUINE</b>	32.00€
<b>MUSHROOM RISOTTO (VEGETARIAN)</b>	21.00€

## KIDS MENU

<b>FISH &amp; CHIPS COD FISH</b>	15.00€
<b>BURGER WITH SAVOIE EMMENTAL CHEESE</b>	15.00€
<b>TODAY'S SOUP</b>	15.00€
<b>DESSERT: ICE CREAM BALLS OR SQUARE CHOUX PASTRY PRALINE CREAM</b>	

DINNER MENU

Net price in euros, service included. List of allergens available on demand.

# CARTE BEEF & LOBSTER (DINNER)

OPEN EVERY DAY - 7 PM. TO 9.30 PM

## DESSERTS

### CHEESE PLATTER

Selection from MOF Xavier Thuret

9.00€

### FRENCH BRIOCHE

Toasted vanilla flavoured brioche from our Baker

11.00€

### GRANDMA'S APPLE PIE

& salted butter caramel ice cream

11.00€

### SQUARE CHOUX PASTRY

Ice cream or square choux pastry with praline cream

9.00€

### CHEESECAKE (GLUTEN FREE)

Rhubarb and blueberries

9.00€

DINNER MENU

Net price in euros, service included. List of allergens available on demand.

## SOFTS & WATER

### SODAS

<b>COCA COLA</b> (33CL)	<b>5.50€</b>
<b>COLA COLA ZÉRO</b> (33CL)	<b>5.50€</b>
<b>SIROP</b> (25CL)	<b>2.50€</b>
<b>DIABOLO</b> (25CL)	<b>3.50€</b>
<b>FUZE TEA PÊCHE</b> (25CL)	<b>5.50€</b>
<b>SPRITE</b> (33CL)	<b>5.50€</b>
<b>ORANGINA</b> (25CL)	<b>5.50€</b>
<b>OASIS</b> (25CL)	<b>5.50€</b>
<b>SCHWEPES</b> (25CL)	<b>5.50€</b>
<b>SCHWEPES AGRUM'</b> (25CL)	<b>5.50€</b>
<b>GINGER BEER</b> (20CL)	<b>5.50€</b>
<b>RED BULL</b> (25CL)	<b>7.00€</b>

### FRUIT JUICE (25CL)

<b>ORANGE</b>	<b>6.00€</b>
<b>APPLE COX'S PIPPIN</b>	<b>6.00€</b>
<b>STRAWBERRY</b>	<b>6.00€</b>
<b>TOMATOE</b>	<b>6.00€</b>

### MINERAL WATER

<b>PERRIER</b> (33CL)	<b>5.50€</b>
<b>VITTEL</b> (50CL)	<b>5.50€</b>
<b>ACQUA PANNA</b> (75CL)	<b>6.50€</b>
<b>SAN PELLEGRINO</b> (75CL)	<b>6.50€</b>

# HOT BEVERAGES & BEERS

---

## HOT BEVERAGES

ESPRESSO	2.50€
LONG COFFEE	2.50€
DECAFFEINATED	2.50€
DOUBLE EXPRESSO	4.00€
COFFEE WITH MILK « NOISETTE »	3.50€
CAPPUCCINO	5.00€
LATTE	5.00€
SALTED CARAMEL LATTE	6.00€
HOT CHOCOLATE	5.00€
TEA & INFUSIONS	5.00€

## DRAFT BEERS (25CL)

PERONI	4.50€
ST STEFANUS	5.00€
MEANTIME IPA	5.00€

## DRAFT BEERS (50CL)

PERONI	8.00€
ST STEFANUS	9.00€
MEANTIME IPA	9.00€

## BOTTLED BEERS (33CL)

ASAHI	8.00€
DUVEL	8.00€
CORONA	8.00€
HEINEKEN 0.0	8.00€



# COCKTAILS

## SIGNATURE COCKTAILS



### TEQUILA PIMIENTO (13CL)

10.00€

Strong, spicy, balanced

Tequila reposado, homemade piment syrup, lime, coconut hint

### GIN LEMONADE (33CL)

10.00€

Acidulous, addictive, extra fresh

Gin, lemon, syrup, fresh mint

### KASH' BERRIES (15CL)

10.00€

Spring vibes, thirst quencher, sparkling

Grey Goose, blueberries, lemon, fresh mint, ginger ale

### ROSEMARY (13CL)

10.00€

Flavor profusion, botanic, acidulous

Peer infused Vermouth, Grand Marnier, rosemary syrup, lemon juice

## SOUR COCKTAILS



### NEW YORK SOUR (15CL)

12.00€

Bourbon, lemon, syrup, aquafaba, porto, angostura

### CHARTREUSE SOUR (15CL)

12.00€

Chartreuse, lemon, syrup, aquafaba, porto, angostura

### FLOWER SOUR (15CL)

12.00€

Saint-Germain, lemon, apple juice, aquafaba, angostura

## MARTINI COCKTAILS



### DRY MARTINI (10CL)

10.00€

Bombay saphir, Vermouth dry

### EXPRESSO MARTINI (13CL)

10.00€

Grey Goose, coffee liquor, espresso

# COCKTAILS

## CLASSICS COCKTAILS



<b>APEROL SPRITZ</b> (18CL)	<b>8.00€</b>
Aperol, Prosecco, sparkling water	
<b>NEGRONI</b> (10CL)	<b>10.00€</b>
Gin, Campari, sweet Vermouth	
<b>MOJITO</b> (25CL)	<b>10.00€</b>
3 Years rum, lime, brown sugar, fresh mint, sparkling water	
<b>GREY GOOSE B.MULE</b> (25CL)	<b>10.00€</b>
Grey Goose infused Basil, lime, ginger beer	
<b>MAPLE OLD FASHIONED</b> (9CL)	<b>12.00€</b>
Bourbon, maple syrup, angostura	

## HOT COCKTAILS



<b>WINTER JACK</b> (18CL)	<b>10.00€</b>
Comforting, sweet, spicy	
Jack Daniel's, lemon, apple juice, cinnamon, maple syrup	
<b>GROG</b> (20CL)	<b>8.00€</b>
Rhum, honey, lemon, Christmas spices	
<b>HOT WINE</b> (20CL)	<b>8.00€</b>
Wine, Christmas spices	

## MOCKTAILS (WITHOUT ALCOHOL)



<b>JASMINE</b> (13CL)	<b>8.00€</b>
Floral, detox, exotic	
Homemade jasmine iced tea and rosemary syrup, lime, fresh cucumber.	

# ALCOHOLS

---

## APERITIVES (6CL)

RICARD (4CL)	4.00€
PASTIS DES ALPES (4CL)	6.00€
CAMPARI	6.00€
MARTINI BIANCO	6.00€
MARTINI ROSSO	6.00€
GET 27	6.00€
GET 31	6.00€
PORTO	6.00€

## GIN TONIC (4CL)

GIN	8.00€
TANQUERAY	10.00€
BEEFEATER	10.00€
BOMBAY SAPPHIRE	10.00€
HENDRICK'S	12.00€

## RUMS (4CL)

RHUM	8.00€
HAVANA CLUD 7 YEARS	10.00€
MATSALEM 15 YEARS	12.00€
DIPLOMATICO	14.00€
ZACAPA	16.00€

# ALCOHOLS

## VODKAS (4CL)

VODKA	8.00€
KETEL ONE	10.00€
CIROC	10.00€
BELVEDERE	12.00€

## TEQUILA (4CL)

TEQUILA	8.00€
PATRON SILVER	10.00€
PATRON XO COFFEE	14.00€
PATRON ANEJO	16.00€

## WHISKYS (4CL)

WHISKY	8.00€
JIM BEAM - BOURBON WHISKEY, USA	10.00€
JACK DANIEL'S - TENNESSEE WHISKEY, USA	10.00€
HAIG CLUB - SINGLE GRAIN WHISKY - SCOTTLAND	10.00€
GLENMORANGIE 10 YEARS - SINGLE GRAIN WHISKY - SCOTTLAND	12.00€
NIKKA COFFEY GRAIN, SINGLE GRAIN WHISKY - JAPAN	14.00€
CHIVAL REGAL 18 YEARS - BLENDED WHISKY - SCOTTLAND	14.00€
LAGAVULIN 16 YEARS - SINGLE MALT WHISKY - SCOTTLAND	16.00€

## DIGESTIVES (4CL)

GENEPI - CHARTREUSE - LIMONCELLO - VERVEINE - ANISETTE - AMARETTO	8.00€
ARMAGNAC	10.00€
COGNAC	12.00€

## WINES BY THE GLASS

### ROSE (12CL)

AOC CÔTES DE PROVENCE - MINUTY - M DE MINUTY 6.00€

### WHITE WINES (12CL)

AOC CHIGNIN - PASCAL & BENJAMIN RAVIER 6.00€

AOC BORDEAUX - LES PARCELLES DE MOUTON CADET 8.00€

AOC CHABLIS - LA CHABLISIENNE - LE FINAGE 10.00€

### RED WINES (12CL)

AOC SAVOIE - LA CAVE DU PRIEURÉ - GAMAY DE JONGIEUX 6.00€

AOC BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE - DOMAINE BUXY 8.00€

AOC HAUT-MÉDOC - MOUTON CADET RÉSERVE 10.00€

### CHAMPAGNE GLASS (12CL)

AOC CHAMPAGNE - DEVAUX 12.00€

AOC CHAMPAGNE - DEVAUX ROSÉ 14.00€

## ROSE WINES

---

### ROSES FROM PROVENCE (75CL)

AOC CÔTES DE PROVENCE - MINUTY - M DE MINUTY	32.00€
AOC CÔTES DE PROVENCE - MINUTY ROSE & OR	55.00€
AOC CÔTES DE PROVENCE - CHÂTEAU LA TOUR DE L'EVÊQUE	39.00€
AOC CÔTES DE PROVENCE - CHÂTEAU ROUBINE - LA VIE EN ROSE	52.00€

### ROSE FROM PROVENCE (150CL)

AOC CÔTES DE PROVENCE - MINUTY - M DE MINUTY	59.00€
--	--------

# WHITE WINES

## BORDEAUX (75CL)

AOC BORDEAUX - LES PARCELLES DE MOUTON CADET	39.00€
AOC BORDEAUX - CHÂTEAU GANTONNET	29.00€
AOC BORDEAUX - CLOS DES LUNES - LUNE D'ARGENT	45.00€
AOC BORDEAUX - G DE CHÂTEAU GIRAUD	49.00€
IGP CÔTES DE GASCOGNE - ELIXIR GASCON	29.00€
AOC SAUTERNES - CHÂTEAU HAUTS-CLAVERIE	59.00€

## BOURGOGNE (75CL)

AOC CHABLIS - LA CHABLISIENNE - LE FINAGE	54.00€
AOC BOURGOGNE ALIGOTÉ - DOMAINE FELIX	34.00€
AOC BOURGOGNE - DOMAINE FRANÇOIS IER - L'INTERDIT D'AMOUR	59.00€
AOC POUILLY FUISSÉ - V. GIRARDIN - VIEILLES VIGNES	79.00€
AOC CHASSAGNE MONTRACHET - DOMAINE DES PETITS CHAMP-LINS	129.00€

## LANGUEDOC ROUSSILLON (75CL)

IGP ST GUILHEM LE DÉSERT - LES DÉESSES MUETTES VIOGNIER	25.00€
IGP PAYS D'OC - CHÂTEAU PAUL MAS - CHAI MAS	29.00€

## SAVOIE (75CL)

AOC CHIGNIN - PASCAL & BENJAMIN RAVIER	29.00€
AOC APREMONT - MAISON CAVAILLÉ - VIEILLES VIGNES	32.00€
AOC ROUSSETTE - MAISON CAVAILLÉ - 1949	35.00€
AOC CHIGNIN BERGERON - MAISON CAVAILLÉ - VIEILLES VIGNES	45.00€

## CÔTES DU RHÔNE (75CL)

AOC CONDRIEU - E.GUIGAL	119.00€
-------------------------	---------

## INTERNATIONAL WINES (75CL)

(HUNGARY) TOKAJ - PAZJOS FURMINT SEC « T »	29.00€
(CALIFORNIA) EAGLE CREEK CHARDONNAY	35.00€

## RED WINES

---

### BORDEAUX (75CL)

AOC HAUT-MÉDOC - MOUTON CADET RÉSERVE	59.00€
AOC HAUT-MÉDOC - ELIXIR	33.00€
AOC HAUT-MÉDOC - CHÂTEAU VICTORIA	52.00€
AOC GRAVES - CHÂTEAU DE RESPIDE	44.00€
AOC SAINT-EMILION - CHÂTEAU ROBIN DES MOINES	59.00€
AOC MARGAUX - MARQUIS DE MONS	62.00€
AOC SAINT-ESTÈPHE - CHÂTEAU VIEUX COUTELIN	67.00€
AOC POMEROL - CHÂTEAU CROIX DES ROUZES - LE CLOCHER D'ARGENT	79.00€
AOC MOULIS-EN-MÉDOC - CHÂTEAU POUJEAUX	119.00€

### BOURGOGNE (75CL)

AOC BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE - DOMAINE BUXYE	38.00€
AOC HAUTES CÔTES DE NUITS - DOMAINE CORNU	54.00€
AOC MERCUREY - DOMAINE MICHEL JUILLOT	62.00€
AOC SAVIGNY LES BEAUNE - DOMAINE DU PRIEURÉ - LES GRANDS PICOTINS	79.00€
AOC CHASSAGNE MONTRACHET - VINCENT GIRARDIN	112.00€
AOC VOSNES ROMANÉE - DOMINIQUE LAURENT	169.00€

### SAVOIE (75CL)

AOC SAVOIE - LA CAVE DU PRIEURÉ - GAMAY DE JONGIEUX	32.00€
AOC BUGEY - CHÂTEAU HAUT BUGEY - PINOT NOIR D'ANGELOT	42.00€



## RED WINES

---

### CÔTES DU RHONE (75CL)

AOC CÔTES-DU-RHÔNE - M. CHAPOUTIER - BELLERUCHE	35.00€
AOC CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGE - DOMAINE VENTAJOL	37.00€
AOC BEAUMES DE VENISE - DOMAINE PIERRE ROUGEON	39.00€
AOC CÔTES-DU-RHÔNE - GÈRES DE CAYANNE	42.00€
AOC GIGONDAS - DOMAINE LES FLORETS	62.00€
AOC ST JOSEPH - MAISON LOUIS CHEZE - RO-RÉE	69.00€
AOC CÔTE RÔTIE - DOMAINE GUY BERNARD - LES MEANDRES	109.00€

### CÔTE DU RHÔNE (150CL)

AOC CÔTES-DU-RHÔNE - M. CHAPOUTIER - BELLERUCHE	65.00€
---	--------

### LANGUEDOC - ROUSSILLON (75CL)

AOC TERRASSES DU LARZAC - MOLLARD & FILLON - ST. APOLLINE	39.00€
AOC PIC-ST-LOUP - VIGNOLE VELLAS - BLACK WOLF	54.00€

### VINS DU MONDE (75CL)

(ARGENTINA) MENDOZA - CLOS DE LOS SIETE	59.00€
(ITALY) DOCG BAROLO - CIABOT BERTON	65.00€
(ITALY) DOCG AMARONE - BUGLIONI - IL LUSSURIOSO	99.00€

# CHAMPAGNES

---

## CHAMPAGNES (75CL)

AOC CHAMPAGNE - DEVAUX	79.00€
AOC CHAMPAGNE - DEVAUX ROSÉ	89.00€
AOC CHAMPAGNE - DEUTZ BLANC DE BLANC	99.00€
AOC CHAMPAGNE - VEUVE CLICQUOT BRUT	109.00€
AOC CHAMPAGNE - RUINART BRUT	119.00€
AOC CHAMPAGNE - RUINART ROSÉ	129.00€

CHAMPAGNES