

CHERS CLIENTS

BIENVENUE

DÉCOUVREZ À LA CAVE BEEF CLUB UNE MÉTHODE UNIQUE DE CUISSON POUR UNE VIANDE D'EXCEPTION, DE DIFFÉRENTES RACES ET DE PLUSIEURS CONTINENTS, DONT UN CHOIX EST ISSU DE NOTRE CAVE DE MATURATION.

DANS UN FOUR, AU CHARBON DE BOIS DIRECTEMENT IMPORTÉ D'ARGENTINE ET DE CUBA, NOS CHEFS SAURONT SAISIR À LA PERFECTION VOS VIANDES SÉLECTIONNÉES.

LA MATURATION EST UNE MÉTHODE TRADITIONNELLE QUI CONFÈRE, DE PAR SON ATTENDRISSÉMENT NATUREL, UNE INCROYABLE TENDRETÉ ET UNE SAVEUR INCOMPARABLE À VOTRE VIANDE.

TOUTES NOS VIANDES SUIVENT UN PROTOCOLE BIEN PRÉCIS DE CUISSON ET DE REPOS, UN PEU DE PATIENCE AVANT DE DÉGUSTER CAR NOUS RESPECTONS LA VIANDE.

L'ÉQUIPE DE LA CAVE BEEF CLUB VOUS SOUHAITE UNE AGRÉABLE EXPÉRIENCE GUSTATIVE.

BON APPÉTIT

LE FROMAGE S'AFFINE, LE VIN SE BONIFIE ET LA VIANDE SE MATURE.

UNE CARTE SPECIALE ALLERGENES EST DISPONIBLE N'HESITEZ PAS A DEMANDER

Les Formules

Du lundi au vendredi midi hors jours fériés

Vous êtes pressés, dites le nous vous serez notre priorité

Les plats formules 11,90€

Garniture au choix : frites fraîches maison, risotto coquillettes, haricots verts, crudités ou salade verte

Tartare de bœuf au couteau 180g

Burger de bœuf Savoyard (cuisson)

Salade de Bœuf Thai

La suggestion du boucher (demander cuisson)

Bœuf bourguignon

Pavé de saumon béarnaise

Steak Végétarien

Formule Club 15,90 €

Le plat à 11,90 € + une boisson au choix* + un café ou un thé

* 1 bière pression 25 cl ou 1 verre de vin 12 cl ou 1/2 Vittel ou 1/2 San Pellegrino

Formule Gourmande 19,90 €

La Formule Club 15,90 € + le dessert du moment ou une portion de fromage

Menu Junior

jusqu'à 10 ans

9,00 €

Burger de bœuf ou steack bœuf haché ou filet de poulet croustillant

Garniture au choix

jus orange ou pomme ou sirop à l'eau servis dans ta gourde....

Deux boules de glace ou gateau chocolat

Les Boissons

Les eaux

	50 cl	100 cl
Vittel	3,00 €	4,50 €
San Pellegrino	3,60 €	5,50 €
Perrier 33cl	supplément rondelle de citron 0,20 €	3,50 €

Les softs

 fuzetea 25cl	 33cl	3,50 €
Schweppes agrumes 25 cl		3,00 €
Diabolo 25 cl		2,90 €
Sirop à l'eau		1,50 €
Jus de fruits 25 cl	Orange, abricot, ananas, pomme, poire et tomate	2,50 €
		2,60 €

Les Apéritifs

Bière pression Amos, panaché 25 cl	2,90 €
Monaco, bière citron 25 cl	3,00 €
Picon bière 25 cl	4,00 €
Baron 50 cl	5,50 €
Baron Picon 50 cl	7,90 €
Desperados 33 cl	4,50 €
Bière de Metz artisanale et bio, blanche ou Ambrée bout 33 cl	4,90 €

Ricard	3,00 €	supplément sirop 0,20 €	Double Ricard	5,50 €
Spritz				6,00 €
Suze - Porto - Campari - Martini blanc et rouge				4,50 €
Kir au vin blanc, crème mirabelle ou cassis				6,00 €
Kir au crémant d'Alsace, crème mirabelle ou cassis				7,00 €
Coupe de crémant d'Alsace				6,00 €
Coupe de Champagne La Cave Beef Club				8,00 €
Kir Royal champagne, crème mirabelle ou cassis				9,00 €
Ratafia champagne				6,00 €
Cocktail du moment				8,00 €

Les vins au verre

12 cl 18 cl

Les vins blancs Appélations sur Ardoise

Sélection vin du mois blanc sec	4,90 €	7,35 €
Chardonnay La Cave Argentine	5,50 €	8,25 €
Coteaux du Layon moelleux AOP	5,70 €	8,55 €

Les vins rosés Appélations sur Ardoise

Sélection vin du mois rosé	4,90 €	7,35 €
Cotes de Provence Château St Maur	5,50 €	8,25 €

Les vins rouges Appélations sur Ardoise

Sélection vin du mois rouge	4,90 €	7,35 €
Pinot Noir Alsace	5,20 €	7,80 €
Shyraz cabernet, Australie	5,50 €	8,25 €
Côtes du Rhône AOP	5,60 €	8,40 €
Beaujolais AOP	5,80 €	8,70 €
Malbec rouge, La Cave, Argentine	5,80 €	8,70 €
Le Roi Bœuf IGP Landes	5,90 €	8,85 €
Crozes Hermitage AOP	6,50 €	9,75 €
Margaux AOP	6,90 €	10,35 €
Bourgogne rouge AOP	7,00 €	10,50 €
Clos de l'Oratoire des papes, châteauneuf-du-pape AOP	10,90 €	16,35 €

Les planches

Planche 100 % charcuterie porc ibérique	12,00 €	23,00 €
Jambon , chorizo , lomo et saucisson ibérique.		
Planche 100 % charcuterie de bœuf	12,00 €	23,00 €
Jambon de limousine, pastrami black angus, cécina de léon , chorizo de bœuf, rillettes angus français		
Planche 100% Truffe	12,00 €	23,00 €
Mortadelle truffée, jambon cuit truffé, saucisson à la truffe, gouda aux truffes		
Planche Mix : la selection du boss	12,00 €	23,00 €
une sélection des best of		
Planche fromage	12,00 €	23,00 €
Comté 18 mois, Mimolette vieille, Beaufort, Gouda truffé		

Pour commencer

Œuf parfait cèpes et foie gras	8,00 €
Provoleta au gouda truffé et copeaux de jambon de bœuf	8,50 €
Carpaccio de boeuf Angus coupé minute, huile d'olive, parmesan, roquette, tomates cerises	9,00 €
L'os à moelle fendu, fleur de sel et pain grillé (cuisson 15 min)	9,00 €
Tartare de Saumon, coriandre, poivre de timut, citron et huile d'olive	9,50 €
Foie Gras maison, échalotes au miel	13,90 €

Salades

Salade de bœuf snacké , vinaigrette thaï, soja, citronnelle, salade verte, coriandre, tomates, concombres, oignons rouges, sésame, cacahuètes.	12,00 €
Salade de poulet croustillant sauce cocktail, salade verte, tomates, concombres, oignons rouges, œuf poché, olives.	12,00 €
Salade Vosgienne , sauce vinaigrette, poitrine fumée, salade verte, tomates, concombres, oignons rouges, œuf poché.	12,00 €

Spécialités

Tous nos plats sont cuisinés maison et garnis

Tartare de bœuf 220g race à viande au couteau, câpres, oignons, cornichons, sauce maison. (sans œuf)	15,00 €
Bourguignon de Bœuf cuit basse température	16,00 €
Pave de saumon Béarnaise	17,50 €
Munster gratiné, pommes de terre au four, charcuterie, salade verte	18,00 €
St Jacques snackées, risotto coquillettes, coulis de poivrons et chorizo.	24,00 €
Travers de Porc marinés BBQ 800g environs	25,00 €
Magret d'agneau grillé au four à braise	26,00 €

Burgers

Accompagnés de salade verte et d'une garniture au choix

Végétarien	Steak quinoa et boulgour aux petits légumes, sauce burger, tomates, oignons, cornichon doux, salade	15,50 €
Savoyard	Steak haché Salers 150g, sauce burger, bacon, Beaufort, oignons rouges, tomates, cornichon doux, salade	15,50 €
Le vieux truffé	Steak haché Salers 150g, sauce burger, mortadelle truffée, gouda truffé, oignons rouges, tomates, huile de truffe	17,00 €
Big Savoyard	Double Steak haché Salers 300g, sauce burger, bacon, double beaufort, oignons rouges, tomates, cornichons doux, salade	18,00 €
Pulled Beef	Effiloché de bœuf, sauce barbecue, cheddar, oignons rouges, bacon, cornichon doux, salade	16,00 €

La Cave à Maturation

Ici s'épanouissent nos plus belles pièces de viande maturées sur os, de races, de pays et de découpes différentes, vous pourrez goûter au plaisir de la viande maturée au fil de nos recherches nous vous proposerons régulièrement nos plus goûteuses découvertes... et coups de cœur !

Les tarifs et appellations sont inscrits sur notre ardoise, selon arrivage et maturation à terme, les pièces sont pesées et facturées au poids, elles sont emballées sous vide chaque jour pour une hygiène parfaite. N'hésitez pas à nous demander conseil. Les cuissons Bleues et saignantes sont conseillées.

les Découpes : T-bone (faux filet + filet), I-bone (faux filet à l'os), la côte, le faux filet, le tomahawk, le porter house et le filet

Les Races : Vosgienne, Charolaise, Montbéliarde, Blonde d'Aquitaine, Salers, Aubrac, Limousine, Wagyu, Galice, Angus, Rouge des prés, Simmental

Les Steaks

1 garniture et 1 sauce sont comprises dans le prix des viandes

Pavé d'Angus Irlande (basse côte) 250 g **16,00 €**

Le persillé (chuck flap) est prélevé sur le dessus de la basse-côte à l'endroit où le gras intramusculaire (persillage) est le plus présent. Nourrie exclusivement d'herbe abondante et grasse dans les pâturages irlandais ou, cette race noble est appréciée et connue dans le monde entier pour sa chair extrêmement tendre, au grain exceptionnel.

Onglet simmental (France, Autriche ou Allemagne) 250g **20,00 €**

Généralement élevée sur les hauts plateaux des Alpes, elle se nourrit d'herbe riche et pure qui pousse en altitude. En hiver, lorsque les températures sont très basses, les Simmentales sont rentrées en étable et nourries exclusivement au foin. Cette alimentation saine en fait une race à viande de très bonne qualité.

Filet de bœuf Français, race à viande 200 g **25,00 €**
Supplément escalope foie gras poêlée 5,00€

Le filet de bœuf est l'une des pièces de bœuf les plus appréciées : elle est très tendre, maigre et son goût délicat plait à tous, Exclusivement prélevés sur nos déhanchés de race à viandes Françaises .

Faux filet Montbéliarde France Maturé 28 jours 350 g **27,00 €**

La Montbéliarde est célèbre pour ses taches de couleur rouge dessinées sur sa robe blanche. Elle fait ainsi partie de la famille des races Pie Rouge dans laquelle on retrouve notamment les Simmentales et les Fleckvieh. Une race à viande connue, son rouge vif et sa fibre en font une grillade de 1 er choix

Noix d'entrecôte Argentine 300 g **32,00 €**

Cette noix d'entrecôte, ou ribeye, est le morceau préféré des "gauchos", les gardiens de troupeaux qui se retrouvent pour une dégustation autour d'un barbecue. Elevées au grand air et nourries exclusivement d'herbes,

L'Incontournable Viande Japonaise

Rumsteak de bœuf japonais Kagoshima persillage A5+



180 g

53,00 €

On lui donne différents noms selon la région où il est élevé. En effet, on le rencontre aussi sous le nom de « bœuf de Kobe », « Omi » ou encore « Migazaki ». Il s'agit d'un animal dont la viande est un mets exceptionnel, unique, et qui se place dans le très haut de gamme ! Il est exclusivement élevé au Japon, ce qui lui donne ses qualités inimitables puisque le Kagoshima est élevé d'après des méthodes artisanales et ancestrales Japonaises. Il est nourri exclusivement de lait jusqu'à ses 3 mois puis d'un mélange d'ensilage (herbes, paille de riz, maïs...) pendant environ 900 jours, cela jusqu'à ce qu'il atteigne 31 mois et un poids moyen de 430 kilos. Autrefois, il était formellement interdit de consommer de la viande au Japon, jusqu'en 1868. À cette époque, le Kagoshima jouait alors un rôle primordial dans les travaux agricoles. Sa consommation a finalement été autorisée afin de nourrir les soldats Japonais. Aujourd'hui, le cheptel est relativement faible, car les méthodes d'élevage mettent en avant la qualité, bien plus que la quantité de têtes de bétail ! Ainsi le Japon n'autorise qu'une exportation de 500 de ses bestiaux par an sur le marché européen (depuis 2014). D'où son prix extrêmement élevé. La légende dit que les éleveurs vont jusqu'à masser les bêtes au Saké, afin d'uniformiser la répartition de la graisse sous cutanée dans la chair de l'animal. En fait, chaque éleveur a ses méthodes (Saké ou pas), et conserve son savoir faire comme un secret de famille ! Cuit à la plancha, seule les cuissons bleus ou saignantes seront réalisées.

Les Garnitures

Les Sauces

Une garniture et une sauce par grillade, Garniture ou sauce supplémentaire 2€

Frites fraîches maisons à volonté natures ou au parmesan cuites à la graisse de bœuf

Sauce crème aux cèpes

Salade verte, vinaigrette à l' échalote

Chimichurri, condiment froid argentin aux 7 herbes

Maïs en épis, beurré et grillé au four (cuisson 15mn)

Aligot, la fameuse purée à la tomme fraîche

Sauce Béarnaise

Spätzles

Sauce Tartare

Haricots verts beurre persillade

Sauce Beaufort

Risotto de coquillettes crème et parmesan

Sauce munster

Le Fromage aux choix accompagnés de salade verte aux noix

Comté 18 mois, Beaufort, Munster, Mimolette vieille, Gouda à la truffe

1 portion 3€

2 portions 6€

3 portions 9€

Le fromage gourmand : 2 portions au choix et 12 cl de Malbec : 10€

Les douceurs

Dessert du moment		5,50 €
Crème brûlée à la pistache, éclats de pistache		7,50 €
Tarte tatin tiède et boule de glace caramel beurre salé		8,00 €
Cheese-cake Citron vert sur sablé spéculos		8,00 €
Fondant chocolat noir et caramel beurre salé , boule de glace vanille cuisson 12mn dessert sans gluten		8,50 €
Café ou Thé gourmand	Assortiment de 4 mini desserts	8,90 €
Profiterolles, chantilly et chocolat noir		10,00 €
Champagne gourmand sucré	Assortiment de 4 mini desserts	14,00 €

Les Glaces

Découvrez nos glaces artisanales

Coupe 1 boule	2,50 €
Coupe 2 boules	4,50 €
Coupe 3 boules	6,50 €
Coupe alcool 3 boules, Alcool divers 2cl	9,00 €
Chantilly	0,50 €

Les parfums

Vanille - Chocolat - Mirabelle - Fraise - citron - Menthe chocolat - Barbe à papa - Caramel beurre salé
- Pistache - café - passion

Nos Boissons chaudes

Café ou ristretto ou décaféiné Lavazza	2,20 €
Café rallongé ou décaféiné rallongé Lavazza	2,40 €
Café crème ou noisette ou décaféiné crème Lavazza	2,50 €
Double Lavazza	3,80 €
Double café crème Lavazza	4,20 €
Cappucino chantilly	4,50 €
Thés et infusions de nombreux parfums aux choix	3,50 €
Chocolat chaud	3,00 €
Chocolat viennois chantilly	4,50 €
Café créole ou Irish coffee	9,00 €

La sélection de notre cave à vins

Les vins en pichet 25cl

Selection vin du mois sur ardoise rouge, blanc ou rosé 7,50 €

Vins effervescents

75 cl

Crémant d'Alsace 29,00 €

Champagne brut La Cave Beef Club 45,00 €

Champagne Veuve Cliquot brut 80,00 €

Champagne Ruinart blanc de blanc 110,00 €

ALSACE

Pinot Noir Dom du moulin Dusenbach réserve Alsace AOP 22,00 €

BORDEAUX

Chateau La Rose Bellevue Cotes de Blaye AOP 22,00 €

Chateau Haute Graviere Dourthe Graves AOP 29,00 €

Margaux AOP 39,00 €

Carnivore Assemblage syrah CDR et cabernet sauvignon Bordeaux, Vin de France 54,00 €

Château de Pez, saint-estèphe AOP 110,00 €

Clos des Jacobins, saint-émilion grand cru classé AOP 120,00 €

La Chapelle de la Mission Haut-Brion, pessac-léognan AOP 130,00 €

BOURGOGNE rouge

Coteaux Bourguignons La Pépité 21,00 €

Dom René Bourgeon Les pourrières Bourgogne AOP 29,00 €

Louis Jadot Auxey- Duresse AOP 41,00 €

Les Cent-Vignes, beaune 1^{er} cru AOP 69,00 €

Champerrier vieilles vignes Gevrey Chambertin AOP 89,00 €

Domaine du Clos Frantin, vosne-romanée AOP 99,00 €

BOURGOGNE blanc

Chablis AOP 29,00 €

Clos du château Meursault Monopole, bourgogne AOP 45,00 €

Domaine du Pavillon, meursault AOP 85,00 €

SUD-OUEST rouge

La Bastide Côtes du Marmandais AOP	20,00 €
Clos des Verdots, Bergerac AOP	21,00 €
Château de Lastours Corbières AOP	27,00 €
Château Lamartine cuvée Particulière, Cahors AOP	29,00 €
Le Roi Bœuf Fête du Bœuf gras de Bazas IGP Landes 2014	35,00 €

BEAUJOLAIS

Chénas AOP Piron et lameloise	28,00 €
Dom Dominique Piron Côtes de Py Morgon AOP	32,00 €

VALLÉE DU RHÔNE

Grand Marrenon, Luberon AOP blanc	22,00 €
Reserve des bergers Dom Seguret Côtes du Rhône AOP	23,00 €
Orca Marrenon Ventoux AOP	25,00 €
Colombo Crozes-hermitage AOP	36,00 €
Les vins de Vienne, Saint-Joseph AOP	45,00 €
Carnivore Assemblage syrah CDR et cabernet sauvignon Bordeaux, Vin de France	54,00 €
Gardarem, Luberon AOP	55,00 €
Clos de l'Oratoire des papes, Châteauneuf-du-pape AOP	60,00 €
La Germaine Duclaux, Côtes-rôtie AOP	85,00 €
Domaine du Vieux Télégraphe, Châteauneuf-du-pape AOP	127,00 €

LANGUEDOC-ROUSSILLON rouge

Classique de Pennautier, Cabardès AOP	24,00 €
St Chinian AOP	25,00 €
Cuvée Léa Dne Lafage, Côtes-du-Roussillon Les Aspres AOP	35,00 €

PROVENCE rouge et rosée

M de Château St Maur Cotes de Provence AOP	26,00 €
Excellence Château Saint-Maur Provence grand cru classé AOP rosé	36,00 €
Excellence Château Saint-Maur Provence grand cru classé AOP rouge	39,00 €

VALLÉE DE LA LOIRE

Les Sables Château de Chaintres rouge, Saumur-Champigny AOP bio (rouge frais)	20,00 €
Ducqueries blanc moelleux Coteaux du Layon AOP	25,00 €

VINS DU MONDE

Chardonnay Blanc, La Cave, Argentine	22,00 €
Shyraz rouge, cabernet, Australie	24,00 €
Malbec rouge La Cave, Argentine	26,00 €
Escudo rojo rouge, Chili	30,00 €
Malbec rouge vieilli en fût, La Cave, Argentine Notre coup de Cœur	30,00 €



Nos Digestifs et Liqueurs

Manzana Verde, Limoncello, Amaretto, Get 27, Cointreau Baileys	6,00 €
Bas Armagnac V.S Marquis de Saint-André, Calvados	9,00 €
Cognac XO Lheraud	10,00 €
Cognac Édouard III V.S. Petite Champagne Controlée	8,00 €
Marc de côtes du Rhône Vieux Télégraphe 10 ans	9,00 €
<i>Elevé en barrique 10 ans, distillation de marc égrappé de vieux grenache et mourvèdre</i>	
Rhum Diplomatico 12 ans,Réserve, Vénézuéla	8,00 €
<i>Belle gourmandise miel et fruits confits, rehaussé par quelques pointes d'épices</i>	
Rhum Don Papa 7 ans, Philippines	8,00 €
<i>Distillé en fûts de chene, bonne longueur dominée par l'abricot et ponctuée d'orange et de cannelle</i>	
Rhum Zacapa 23 ans, Guatémala	12,00 €
<i>Vieillessement de type solera, bois, épices,douces, et fruits ronds</i>	
Rhum Zacapa XO Guatemala	2cl 11,00 € 4cl 20,00 €
<i>Assemblage de rhums vieillis dans des fûts de cognac français</i>	
Rhum Zacapa Royal Guatemala	2cl 18,00 € 4cl 35,00 €
<i>Assemblage de rhums matures et vieillissement dans des fûts français dit "le Bois du Roy"</i>	
Rhum Havana 3ans Cuba	7,00 €
<i>Vieilli 3 ans en fût de chêne, boisé, parfum caramel, vanille, chocolat et épices</i>	
Rhum Havana 7 ans Cuba	8,00 €
<i>Vieilli 7 ans en fût, notes de fruits tropicaux sucrés, arômes de tabac, épices et vanille.</i>	
Téquila Réserve Don Julio, México	7,50 €
<i>Vieilli 8 mois en fûts américains, pommes caramélisées, arômes d'agave cuit</i>	
Whisky Fuji San Roku Japon Blended	8,50 €
<i>Vieillessement fût blanc américain, notes boisées et caramélisées, non filtré à froid</i>	

Whisky de Rozelieures single malt, Lorraine	8,50 €
<i>Vieilli en fût de chêne, notes vives, épicées et puissantes</i>	
Whisky Jack Daniel's ou Jack Daniel's Honey Tennessee Whiskey	7,00 €
<i>Whisky filtré par du charbon de bois d'érable avant sa mise en fût</i>	
Whisky Knockando single malt 12 ans, Ecosse	9,00 €
<i>Léger parfait pour l'apéritif, souple et crémeux sur des notes de toffee, peu tourbé</i>	
Whisky Lagavulin 16 ans Ecosse Single Malt	9,00 €
<i>Très tourbé et iodé, notes marines sur fond de réglisse</i>	
Whisky Johnnie Walker Double Black 12 ans Ecosse	9,00 €
<i>Peu tourbé, assemblage de deux whiskies, arômes fumés et vieilli dans des fûts de chênes grillés</i>	
Whisky Talister 10 ans Ecosse Single Malt	9,00 €
<i>Nez tourbé, influence marine, fumé et poivré</i>	
Whisky Cardhu Ecosse Single Malt 12 ans	9,00 €
<i>Arômes de miel, vanille, et fruits frais, font de lui un whisky léger</i>	
Whisky Bulleit Rye bourbon USA Kentucky	9,00 €
<i>Vieilli en fût de chêne américain brûlé, nez et un palais plus sec et plus fruité que le bourbon</i>	
Whisky Coca	7,50 €
Gin, Téquila, Vodka	7,00 €
Eaux de vie mirabelle, framboise, poire, vieille prune, marc de champagne	8,00 €
Ratafia champagne	6,00 €

Chers clients

Veillez nous excuser au cas où l'un de nos plats, viande ou boisson venait à manquer. Dans un souci de qualité et de fraîcheur, nous sommes dépendants des arrivages de nos fournisseurs ou victimes de leurs succès.