

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.

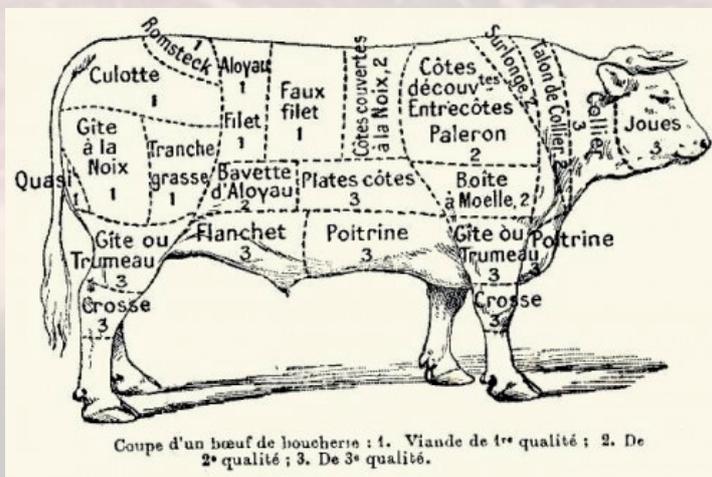
Dans un four, au charbon de bois directement importé d'Argentine et de Cuba, nos chefs sauront saisir à la perfection vos viandes sélectionnées.

La maturation est une méthode traditionnelle qui confère, de par son attendrissement 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.



Les Formules

Tous les midis du mardi au vendredi

L'express 14,90 €

Steak frites salade + 1 expresso

Les Plats Brasserie 11,90 €

Garniture au choix : frites , légumes du jour, salade verte,
risotto coquillettes, spaetzles

Suggestion du moment

Fish and chips sauce tartare

Burger classique Beef Club

Steak Angus poivre

Poutine canadienne

Salade poulet croustillant

Formule Plus 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 rouge, blanc ou rosé

ou Carola 50 cl

Menu Enfant 9,90 € jusqu'à 10 ans

poulet pané ou steak haché, garniture au choix

Jus orange, jus pomme, limonade ou diabolo

Deux boules de glace ou brownies

Les Boissons

Les eaux

	50 cl	100 cl
Carola Bleue	2,90 €	4,50 €
Carola pétillante	3,50 €	5,50 €
Perrier 33cl	3,90 €	
supplément rondelle de citron	0,20 €	

Les Softs

Coca cola classique, Cherry, zéro	33 cl	3,90 €
Fuzetea, Fanta, Tropic	25 cl	3,90 €
Diabolo ou limonade	25 cl	3,10 €
Sirop à l'eau		1,70 €
Jus de fruits	25 cl	2,90 €
Orange, ananas, pomme, tomate		

Les Apéritifs

Bière pression blonde, panaché	25 cl	3,20 €	50 cl	6,00 €
Monaco, bière citron	25 cl	3,40 €	50 cl	6,20 €
Bière du moment	25 cl	4,20 €	50 cl	8,00 €
Picon bière	25 cl	4,20 €	50 cl	8,00 €
Desperados et Desperados sans alcool	33 cl	5,50 €		
CHIMAY BLEUE brune de Belgique	33 cl	5,90 €		
GALLIA WEST IPA amertume et floral	33 cl	5,90 €		
LA CHOUFFE blonde de Belgique	33 cl	5,90 €		
MORT SUBITE KRIEK rouge cerise Belgique	33 cl	5,90 €		
BIÈRE DU MOMENT selon les saisons	33 cl	6,20 €		
Ricard, Pastis	simple	3,00 €	double	5,50 €
Perroquet, tomate, mauresque	simple	3,20 €	double	5,70 €
Spritz				7,00 €
Suze - Porto - Campari - Martini blanc et rouge				4,50 €
Whisky GRANT	8,00 €	avec coca cola		9,00 €
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				5,50 €
Coupe de Champagne sélection				9,50 €
Kir Royal champagne, crème mirabelle ou cassis				9,90 €
Mojito classique ou sans alcool				8,00 €

Les Planches

	Pte	Gde
Planche assortiments charcuteries	11,00 €	21,00 €
Planche Charcuterie fromages	11,00 €	21,00 €
Terrine campagne à partager, oignons grillés, cornichons		9,00 €
Saucisson fuet à partager, oignons grillés, cornichons		9,00 €

Les Entrées

Escargots de Bourgogne	les 6=8,00 €	la douzaine =14,00 €
Carpaccio de bœuf maison, parmesan, roquette et tomates		9,00 €
Paté crôte, cornichons, oignons et tomates		8,00 €
Oeuf coulant, cèpes, jambon truffé, croutons		8,50 €
L'os à moelle, fleur de sel et pain grillé (cuisson 20 min)	1 = 6,00 €	2= 11,00 €
Tartare de saumon, avocat, échalotes et citron		9,90 €

Les Salades

La Poulet	16,00 €
<i>Salade verte, poulet pané panko, tomates, parmesan, lard grillé, sauce cesar, oeuf mollet</i>	
La Vosgienne	15,00 €
<i>Salade verte, oignons, poitrine fumée, croûtons, tomates, comté, oeuf mollet</i>	
La Saumon	17,00 €
<i>Salade verte, tomates, oignons, sauce blanche, saumon, concombres, oeuf mollet</i>	
La Bowl	16,00 €
<i>Salade verte, quinoa, tomates, arichauds, poivrons grillés, sauce cesar, œuf mollet</i>	

Les Plats Brasserie

<i>Tous nos plats sont cuisinés maison et garnis</i>	
Tartare de bœuf au couteau 250g	16,00 €
Viande fraîche ou maturée câpres, oignons, cornichons, sauce maison, œuf	
Camembert rôti, miel et romarin, charcuteries	17,00 €
Filet de saumon cuit au four, béarnaise	18,00 €
Poutine à l'effiloché de bœuf	15,00 €
Foie de veau à l'échalote et vinaigre balsamique	17,00 €
Paleron de bœuf cuit basse température et son jus	18,00 €
Fish & Chips de cabillaud, sauce tartare	15,00 €
Steak haché bœuf de Galice Espagne, chorizo grillé et œuf à cheval	17,00 €



Les Burgers

Accompagnés d'une garniture au choix

Le Classique Beef Club	simple 16,00 €	double 20,00 €
<i>Steak haché de bœuf, sauce burger, bacon, comté, oignons rouges, tomates, cornichons, salade frisée</i>		
Le Croustillant poulet	simple 16,00 €	double 20,00 €
<i>Filet de poulet pané panko, sauce burger, cheddar, oignons rouges, tomates, cornichons, salade frisée</i>		
L'Espagnol	simple 18,00 €	double 22,00 €
<i>Steak de bœuf de Galice 200g, sauce burger, chorizo, oignons rouges, cheddar, tomates, cornichons, salade frisée</i>		

Les Viandes

Les maturées

Dans notre cave à maturation 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. Les tarifs et appellations sont inscrits sur notre ardoise, selon arrivages et maturations 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 grillées *accompagnées d'une garniture au choix*

Steak d'Angus 250g	17,50 €
Bavette de veau grillée 250g	19,00 €
Travers de Porc marinés <i>environ 600g</i>	25,00 €
Potence brochette XXL de bœuf et chorizo 400g	28,00 €
Noix d'entrecôte 300g <i>origine suivant arrivage</i>	29,00 €

Plateau Découverte Beef Club 29 € / pers

300 g de viande par personne, garniture au choix
100g Paleron moelleux , 100g bavette de veau (FR) , 100g steak Angus (IRLANDE)

Les Garnitures

Garniture supplémentaire 2€
Frites à la graisse de boeuf
Risotto de coquillettes au parmesan
Légumes du jour
Spaetzles
Salade verte

Les Sauces *au choix 1€*

Sauce Crème aux cèpes
Sauce BBQ
Sauce Poivre
Sauce Béarnaise

Les Fromages *aux choix accompagnés de salade verte*

Comté , cheddar, camembert
1 portion 3€ 2 portions 6€ 3 portions 8,50€

Les Douceurs

Cheese cake citron	8,00 €
Crème brûlée vanille	8,00 €
Ile flottante	7,50 €
Tiramisu	8,00 €
Fondant chocolat (cuisson 12mn)	8,00 €
Salade de fruits frais	6,50 €
Café ou Thé gourmand- Assortiment de 4 mini desserts	8,90 €

Les Glaces

Découvrez notre carte des glaces

Profiterolles	10,50 €
Coupe Colonel sorbet citron vert, vodka	9,50 €
Coupe Lorraine sorbet mirabelle, eau de vie mirabelle	9,50 €
Chocolat liégeois ou café liégeois	8,50 €
glace chocolat, caramel beurre salé, noix de pécan, brownies, chantilly	8,50 €

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 espresso Lavazza	3,80 €
Double café crème Lavazza	4,10 €
Cappucino ou Café Viennois	4,40 €
Thés et infusions de nombreux parfums aux choix	3,50 €
Chocolat chaud	3,00 €
Chocolat viennois	4,40 €
Irish coffee ou Jamaican coffee	9,00 €

*Chers clients,
Veuillez 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.*

Nos Digestifs et Liqueurs ♥

Limoncello, Amaretto, Get 27, Cointreau	6,50 €
Bas Armagnac	9,00 €
Calvados	9,00 €
Cognac XO	10,00 €
Cognac	8,00 €
Marc de côtes du Rhône Vieux Télégraphe 10 ans	12,00 €
<i>Élevé 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	9,50 €
<i>En fûts de chene, bonne longueur dominée par l'abricot et ponctuée d'orange et de cannelle</i>	
Rhum Zacapa 23 ans, Guatemala	2cl - 12,00 € 4cl - 22,00 €
<i>Vieillessement de type solera, bois, épices, douces, et fruits ronds</i>	
Rhum Zacapa XO Guatemala	2cl - 19,00 € 4cl - 36,00 €
Assemblage de rhums vieillis dans des fûts de cognac français	
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	8,00 €
<i>Vieilli 8 mois en fûts américains, pommes caramélisées, arômes d'agave cuit</i>	
Whisky 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 Tennessee Whiskey	8,00 €
<i>Whisky filtré par du charbon de bois d'érable avant sa mise en fût</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</i>	
Whisky Grant	8,00 €
Whisky Grant avec Coca	9,00 €
Gin, Téquila, Vodka	7,00 €
Eaux de vie mirabelle, framboise, poire, vieille prune	8,00 €

Carte Des Vins

ALSACE	75cl	12 cl	18cl
Alsace Black Papillon <i>blanc</i>	32,00 €		
Alsace Pinot Noir AOP	33,00 €	5,20 €	7,80 €
BOURGOGNE			
Bourgogne AOP	35,00 €	5,20 €	7,80 €
Bourgogne Hautes Cotes De Nuits AOP	39,00 €	6,50 €	9,75 €
Mercurey AOP	49,00 €		
Gevrey Chambertin AOP	99,00 €		
Vosne Romanee AOP	110,00 €	<i>(selon dispo fournisseur)</i>	
LES BULLES			
Crémant d'Alsace	30,00 €	5,50 €	
Champagne Brut AOP	59,00 €	8,50 €	
Champagne Veuve clicquot AOP	79,00 €		
LES ROSES			
Cotes De Provence AOP	34,00 €		
IGP Mediterranee	28,00 €	4,70 €	7,00 €
Rosé du moment	39,00 €		
SUD OUEST			
IGP Pays D'Oc Chardonnay Albrieres <i>blanc</i>	28,00 €	4,70 €	7,00 €
Corbieres Boutenac AOP	34,00 €		
Saint Mont AOP	31,00 €	5,20 €	7,80 €
VALEE DU RHONE			
IGP Ardeche <i>blanc</i>	31,00 €		
Cotes Du Rhone Villages	31,00 €	4,80 €	7,20 €
Gigondas AOP	42,00 €	7,00 €	10,50 €
Crozes Hermitage AOP	46,00 €		

Carte Des Vins suite ...

VALEE DU RHONE	75cl	12 cl	18cl
Saint Joseph AOP	49,00 €		
Chateauneuf Du Pape AOP	79,00 €		
Cote Rotie AOP	95,00 €		
Domaine Vieux Telegraphe	139,00 €	<i>(selon dispo fournisseur)</i>	

BORDEAUX

Graves AOP	31,00 €	5,20 €	7,75 €
Lalande De Pomerol AOP	37,00 €		
Saint Estephe AOP	42,00 €		
Saint Emilion Grand Cru AOP	45,00 €		
Haut Medoc Cru Bourgeois AOP	49,00 €		
Margaux AOP	60,00 €		
Pessac Leognan AOP	65,00 €		

BEAUJOLAIS

Moulin A Vent AOP	35,00 €	5,80 €	8,70 €
-------------------	---------	--------	--------

SUD OUEST

Saint Nicolas De Bourgueil AOP	31,00 €	5,20 €	7,80 €
Coteaux Du Layon AOP <i>Mœlleux</i>	35,00 €	5,80 €	8,70 €

VINS DU MONDE

Vin découverte du moment sur ardoise	35,00 €	5,80 €	8,70 €
Vin Du Chili	39,00 €		