

BEEF  
&  
LOBSTER  
ALPINE GRILL



## CARTE DU MIDI - LUNCH MENU

Salade de homard, croquant de légumes, vinaigrette corail <i>Lobster salad, crispy vegetables, coral dressing</i>	24 €
Salade de pastrami, mesclun à l'huile fumée, vinaigrette au miel de sapin <i>Pastrami salad, mesclun salad with smoked oil, honey pine dressing</i>	18 €
Tartare de bœuf accompagné de frites et salade <i>Beef tartare with French fries and salad</i>	19 €
Tartare de saumon bio de Norvège, frites et salade <i>Organic salmon tartare (Norway) with French fries and salad</i>	19 €
Carpaccio de bœuf Angus, frites et salade <i>Angus beef carpaccio, French fries and salad</i>	19 €
Gratin à l'oignon, mouillettes aux truffes <i>French onion soup, breaded truffle</i>	15 €
Club sandwich au pastrami <i>Pastrami Club sandwich</i>	18 €
Club sandwich au homard <i>Lobster Club sandwich</i>	22 €

## CÔTÉ BARBECUE - ALPINE GRILL

Toutes nos viandes sont cuites à la braise. All our meats are cooked with embers

Demi-poulet fermier Label Rouge à la broche, frites et salade <i>Label Rouge spit-roasted half-chicken, French fries and salad</i>	25 €
Faux-Filet de Castille <i>Castile sirloin steak, French fries and salad</i>	28 €
Picanha de boeuf Chimichurri <i>Beef Picanha with Chimichurri sauce, French Fries and salad</i>	23 €
Côtes d'agneau <i>Lamb ribs, French fries and salad</i>	24 €
Burger du Kashmir (Bœuf de Savoie, salade, tomates, tomme de Savoie, oignons confits, ganache de foie gras) <i>Kashmir Signature Burger</i> (Savoie beef, salad, tomatoes, Savoie cheese, onions confits, foie gras ganache)	22 €
Assiette découverte (mix de viandes) <i>Meat platter, French fries and salad</i>	30 €
Queue de homard grillée, beurre d'écrevisse	37 €

## ENTRÉES - STARTERS

Carpaccio de boeuf Black Angus, mesclun à l'huile de Géorgie <i>Black Angus beef carpaccio, mesclun salad, Georgian oil</i>	18 €
Vittelo tonato (veau) <i>Vittelo tonato (veal)</i>	17 €
Tartare de bœuf Black Angus du Venezuela <i>Black Angus beef tartare from Venezuela</i>	19 €
Damier de thon et saumon bio, huile d'aneth citron caviar <i>Tuna and organic salmon « checkboard », dill oil and lemon caviar</i>	16 €
Os à moelle à la braise, copeaux de foie gras <i>Roasted bone marrow, foie gras shavings</i>	13 €
Foie gras comme un opéra de figues <i>Foie gras like a « Fig Opera »</i>	24 €
Salade de pastrami fumé, mesclun à l'huile fumée, vinaigrette au miel de sapin <i>Smoked pastrami salad, mesclun with smoked oil &amp; honey pine dressing</i>	18 €
Bisque de homard, croûtons à l'ail noir <i>Lobster bisque, black garlic croutons</i>	14 €
Salade de homard, croquant de légumes, vinaigrette d'oursin <i>Lobster salad, crispy vegetables, sea urchin dressing</i>	26 €

## PLATS - MAIN COURSE

Coeur d'entrecôte Simmental mûré <i>Heart of matured Simmental rib steak</i>	26 €
Filet de boeuf Merefot de Nouvelle-Zélande <i>Beef filet Merefot from New-Zealand</i>	36 €
Picanha de boeuf noir de Castille <i>Black beef Picanha from Castile</i>	25 €
Faux-filet de boeuf Wagyu <i>Wagyu beef sirloin</i>	42 €
Preso de cochon ibérique (servi saignant) <i>Iberian pork preso (served rare)</i>	20 €
Volaille de Bresse rôtie à la braise, sauce suprême à la truffe <i>Roasted Bresse chicken, truffle suprême sauce</i>	25 €
Frites maison <i>French fries</i>	5 €

### SAUCES & ACCOMPAGNEMENTS

Tous nos plats sont servis avec cocotte de légumes (hors homards et poissons).

Les homards et poissons sont servis avec cocottes de légume et mousseline de truffes

Sauces pour les plats (hors homards et poissons) :

Sauce aux cèpes - Échalotes confites - jus corsé aux truffes - Sauce Bordelaise - Sauce Chimichurri

### MEAT SAUCES & ACCOMPANIMENTS

*All our dishes are served with vegetables cocotte and homemade French fries except for the lobster and fish.*

*Lobster and fish is served with vegetables cocotte and truffle mousseline.*

*Meat sauce : Mushroom sauce - Confit shallots - Truffle juice - Bordeaux wine sauce - Chimichurri sauce.*

## PLATS À PARTAGER - TO SHARE

2 personnes minimum - Minimum 2 people

Côte de boeuf noire de Pologne maturée au bois de Hêtre 56 € / pers  
*Black prime rib beef from Poland (beech wood ripened)*

Côte de boeuf sélection de Savoie 47 € / pers  
*Prime rib beef from Savoie*

Côte Tomahawk Angus 48 € / pers  
*Tomahawk Angus prime rib beef*

Cocotte d'agneau de lait en basse température et son jardin 26 € / pers  
*Slow-cooked milk-fed lamb cocotte and its vegetables*

## POISSONS ET CRUSTACÉS - LOBSTER AND FISH

Homard bleu grillé ou snacké 47 € (1/2) - 75 € (1/1)  
*Blue Lobster, oven or plancha grilled*

Homard Canadien grillé ou snacké 40 € (1/2) - 65 € (1/1)  
*Canadian Lobster, oven or plancha grilled*

Homard Jumbo pour 4 à 6 personnes 380 €  
*Jumbo Lobster for 4 or 6 people*

Cabillaud en croûte de chorizo ibérique, beurre blanc de caviar 28 €  
*Iberian chorizo crust cod, caviar beurre blanc*

Linguini au homard, roulé dans leur roue de parmesan AOP 27 €  
*Lobster Linguini twisted in a whole parmesan cheese*

## DESSERTS - DESSERT

Macaron tiramisu framboise <i>Raspberry macaron tiramisu</i>	10 €
Abracadabra (sphère chocolatée, glace vanille, crème banane passion) <i>Abracadabra (chocolate sphere, vanilla ice-cream, passion fruit and banana cream)</i>	10 €
Eclair guanduja et noisettes <i>Eclair guanduja and hazelnut</i>	10 €
Vacherin revisité à la myrtille sauvage <i>Our Vacherin with wild blueberries</i>	10 €
Glaces artisanales au choix par Antonin <i>Handmade ice cream by Antonin</i>	2,60 € / boule (scoop)