

---

## À partager

---

ENTRÉE À PARTAGER À PAS

**Burrata crémeuse, à déguster à deux** ..... 24 €

Tomates cerises, pesto

**Garlic Bread** ..... 10 €

Pain viennois brioché, beurre aillé

**Saumon Gravlax** ..... 23 €

Crème aux herbes

**Os à moelle façon grand-mère** ..... 19€

Oignons confits

**Friture du Club** ..... 20 €

Poisson blanc, polenta, sauce tartare

**Tataki de boeuf** ..... 22€

Race Aubrac

---

## Steaks / beef club

---

**Côte de Bœuf d'Aubrac façon Rossini** ..... 120 €

servie saignante, à déguster à deux

**Buns Beef Club** ..... 22 €

Boeuf Confit, pain BAO, coriandre, sauce bbq

**Fondant de bœuf confit à basse température** ..... 25 €

Rémoulade de sucrine, grenailles en persillade

**Pièce de boeuf d'Aubrac** ..... € prix sur ardoise

Sélectionnée par nos soins à la ferme

**Noix d'entrecôte Angus, 350g** ..... 40 €

finement persillée

**Côte de Bœuf Aubrac** ..... 105 €

Servie saignante, à déguster à deux

---

## Spécialités savoyardes

---

**Fondue savoyarde aux 3 fromages** ..... 30 €

Sélection de charcuteries, salade verte

**Fondue à la truffe, charcuteries** ..... 40 €

Sélection de charcuteries, salade verte

---

## Nos plats

---

<b>Le Cheeseburger du club</b>	26 €
Oignons caramélisés, remoulade de sucrose	
<b>Bar cuit dans son panier vapeur</b>	29 €
Wok de petits légumes, riz noir	
<b>Panier Vegan</b>	25 €
Wok de petits légumes, riz noir	
<b>Ribs de Porc</b>	33 €
Laqués, gratin de macaroni façon grand-mère	
<b>Côte de cochon de l'Aveyron</b>	34 €
Gratin de macaroni façon grand-mère	
<b>Pièce d'agneau de l'Aveyron</b>	€ prix sur ardoise
Gratin de macaroni façon Grand-Mère	

---

## Desserts

---

**Mousse au chocolat de notre enfance – à partager à 2** ..... 20 €

**Tiramisu à la pâte à tartiner au chocolat** ..... 12 €

**Vanilla Ice Club** ..... 20 €  
à partager à 2

**Banoffee** ..... 12 €

**Tarte citron meringuée** ..... 12 €

---

## Mocktails

---

**Flocon** ..... 10 €

Concombre, menthe, citron vert, thé vert matcha, Ginger ale

**Voie lactée** ..... 10 €

Fraise, sirop de fruit de la passion, limonade

**Roc** ..... 10 €

Framboise, pamplemousse, cranberry

# Classiques

---

Sour (Pisco, whisky, amaretto) ..... 14 €

White negroni ..... 14 €

Cosmopolitan ..... 14 €

Negroni ..... 14 €

Caipirinha ..... 14 €

Bloody Mary ..... 14 €

Apérol Spritz ..... 13 €

Moscow Mule ..... 14 €

Expresso Martini ..... 14 €

Mai Tai ..... 14 €

Old fashioned ..... 14 €

---

## Nos Spécialités

---

**Pluviomètre** ..... 15 €

Vodka, mirabelle, citron, Ginger ale

**Cristaux** ..... 15 €

Tequila, pomme Granny, citron vert, agave

**Boismint** ..... 15 €

Rhum, vanille, ananas, blanc d'oeuf

**Moraine** ..... 15 €

Gin, jasmin, citron vert, blanc d'oeuf, eau gazeuse



---

## Special Premium

---

**Sakurajima, twist mint julep** ..... 16 €

Nikka from the barrel, yuzu yuzushu by Heiwa Shuzo, eau de rose, menthe fraîche, sucre, bitter

**Etna** ..... 18 €

Tanqueray ten, Domaine de Canton, jus de mandarine, fruits rouges, champagne

Made by Quentin (La Maison) and Anthony