



# BIENVENUE À L'EFFET BŒUF

## LE STEAK HOUSE

**LA VIANDE C'EST NOUS  
THE MEAT IS US**



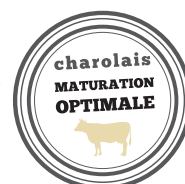
Dans notre restaurant,  
nous veillons à vous proposer  
une sélection de viandes bouchères d'exception.  
Des produits de qualité que nous tenons à mettre en valeur  
au travers d'une cuisine maison, gourmande et conviviale.

Ainsi, nous espérons vous concocter des plats  
qui raviront vos papilles pour que vous ne reteniez que

**le bon, le bœuf et le terroir**

*It is our pleasure to propose you a selection of the best butcher's cuts  
and quality produce, freshly prepared in a convivial setting.  
Through this we have created dishes we hope will excite while remaining faithful  
to the inherent qualities in the raw ingredients.*

***The good, the beef and the traditions***





# NOS BOISSONS

## LES BIÈRES BOUTEILLES

Heineken .....	25 cl .....	3,50
Blonde, Blanche ou IPA du Mont-Blanc .....	33 cl .....	6,50
Bière du Mont-Blanc à la myrtille .....	33 cl .....	6,50

## LES WHISKYS

Jack Daniels classique, Honney, Fire.....	(5 cl)	8,00
Jack Daniels single Barrel .....	(5 cl)	9,00
Nikka Blended (Japon) .....	(5 cl)	9,00

## LES APÉRITIFS ET COCKTAILS

Kir maison (cassis, myrtille, pêche) .....	16 cl .....	4,00
Kir pétillant maison (cassis, myrtille, pêche).....	16 cl .....	5,00
Martini blanc, Martini rouge .....	5 cl .....	3,50
Ricard, Pastis 51, Porto rouge .....	5 cl .....	3,50
Verre de vin (rouge, blanc, rosé) .....	16 cl .....	4,00

**Sangria blanche ou rouge aux fruits rouges** .....6,00

### Summer Spritz

Apérol, Prosecco pétillant, Perrier, fruits rouges .....7,00

**L'Excellent Gin Tonic maison** .....9,00

**Le Chartreuse Mule** Chartreuse verte, citron, ginger bear .....9,00

### Le Vodka Mule

Vodka Vertical by Chartreuse, citron vert, ginger bear .....8,00

### Le Menilmontant (en shaker !)

Chartreuse verte, liqueur de coco, mangue, citron vert .....9,00

**Le Planteur tahitien (en shaker)** Planteur aux deux rhums,

vanille, liqueur de coco, citron, jus exotique, cannelle .....9,00

**Le Bouquetin** Génépi, ginger beer, ananas, citron .....9,00

## LES SOFT

Jus (abricot, ananas, pomme, orange, tomate) .....3,50

Coca-Cola, Coca Light, Ice Tea, Orangina, SevenUp.....3,50

Eau de Perrier .....

Aix .....70 cl 4,50

## LES BOISSONS CHAUDES

Café .....1,90    Grand café .....3,80    Thé ou infusion..3,00



# NOS ENTRÉES

## L'APÉRO GOURMAND

9,00

Une dégustation de trois délicieuses entrées maison que vous pouvez accompagner d'un de nos apéritifs ou cocktails maison (*boissons non comprises*).

*Three appetizer served with one of our cocktails or aperitifs (beverages not included)*



### PLANCHE DE CHARCUTERIE À PARTAGER

Jambon de Parme, coppa de Parme, saucisson aux truffes, chorizo de Pata Negra et terrine Rullier

*Charcuterie to share: Parma ham, Parma coppa, Pata Negra chorizo, terrine.*

..... 15,00 / 2 personnes ..... 26,00 / 4 personnes

### TERRINE DE LA MAISON RULLIER (SÉEZ)

Aux herbes des montagnes (faite pour nous !) ..... 7,50

*Savoyard wild grasses terrine*

### SALADE LA BELLE SAVOIE

Salade verte, tomate, jambon de pays, nem de reblochon maison, dés de beaufort, croutons ..... 15,00

*Green salad, tomatoes, country ham, reblochon cheese roll, beaufort cheese cubes, croutons.*

### SALADE LA CAPRESE



Burrata Aop, tomate d'antan ..... 14,00

*Green salad, burrata Aop, tomato*

### CARPACCIO DE BŒUF BLACK ANGUS

Fines tranches de bœuf et copeaux de Beaufort ..... 13,00

*Small trips beef with shavings of beaufort*

**+ FRITES /+ FRENCH FRIES ..... + 3,50**



# NOS VIANDES D'EXCEPTION



*Nous avons sélectionné pour vous les meilleures viandes telles que  
**le Black Angus, le Charolais maturation optimale et le Wagyu**  
Des viandes connues pour leur finesse, leur tendresse et leur goût typique persillé.*



*Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes, salade ou de frites maison.*

*Sauce maison au choix / **Select your sauce :***

***CRÈME DE REBLOCHON, POIVRE OU CÈPES  
REBLOCHON CHEESE, PEPPER OR MUSERONS (CEPS)***



## **LA BAVETTE DE BLACK ANGUS**

Morceau tendre et juteux - *Tender and juicy steak of Black Angus* ..... 19,00

## **LE PAVÉ DE RUMSTEAK CHAROLAIS MATURÉ**

*Tender and generous piece of rumsteak* ..... 20,00

## **L'ENTRECÔTE DE ARGENTINE**

La classique (300 g) .....24,00 La gourmande (400 g) .....35,00

*Argentina prime rib in classical or gourmet version*

**L'ENTRECÔTE FAÇON CÔTE DE BŒUF**(700 g) ..... 59,00

## **TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS**

Coupé au couteau, oignon rouge, ciboulette et sauce du chef ..... 18,00

*Beef tartare, chive, onion and chef sauce*

## **TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS À LA SAVOYARDE**

Coupé au couteau, servi cru ou juste saisi

avec une crème de Reblochon..... 21,00

*Raw or slightly cooked beef tartare, Reblochon cream*



# NOS VIANDES D'EXCEPTION



## LE TRIO DU BOUCHER

**Rumsteak Wagyu  
Pavé de Charolais mûré  
Bavette de Black Angus**

*A selection of our three bests pieces of meats.....* 28,00



## LE FILET DE BŒUF AUX TRUFFES CHAROLAIS MÛRÉ

Et son beurre aux truffes ..... 29,00

*Tender and generous beef filet with his truffle butter*

## LE ROYAL FILET

Charolais mûré au beurre de truffe **New 2020**  
et ses escalopines de foie gras français..... 35,00

*Piece of Charolais maturated with truffles butter and served with french foie gras.*

## L'ESCARBŒUF

Pavé de Charolais et sa poêlée d'escargots de Bourgogne ..... 25,00

*Piece of Charolais and Burgandy snails*

## PAVÉ DE CHAROLAIS MÛRÉ ROSSINI

Escalope au foie gras, sauce porto maison ..... 27,00

*Piece of Charolais, foie gras, Porto*



# NOS BURGERS GASTRONOMIQUES

Nos burgers sont fait minute avec un pain frais du boulanger  
et un steak haché boucher Black Angus. Ils sont servis avec des frites maison.

## UN BURGER ENCORE PLUS GOURMAND +2,50

Demandez un steak de charolais coupé au couteau (180g)  
*Ask to a hand-cut charolais steak*

Déguster votre burger  
avec un ou deux steaks



**LE MOMO** .....18,00 ..... 23,00

### LE DOUBLE CHEESE SAVOYARD

Steak haché Black Angus (150g), crème de fromage savoyard maison  
(Beaufort et Reblochon), sauce du chef, salade  
*Steak chops Black Angus (150g), savoyard cream cheese, chef's sauce, salad*

**LE LUIGI** .....18,00 ..... 23,00

Steak haché de Black Angus (150g), crème de Mozzarella di buffala  
au basilic, tomate séchée, salade, graines de sésame  
*Steak chops Black Angus (150g), cream of Mozzarella di buffala and basil,  
sundried tomato, salad, sesame seeds*

**LE BRIAN** .....18,00 ..... 23,00

Steak haché Black Angus (150g), Beaufort, salade, lard, sauce barbecue  
*Steak chops Black Angus (150g), Beaufort cheese, salad, speak, barbecue sauce*

**LE GABI** **KIDS !** <sup>MAX</sup> 14 ans .....15,00

**LE CHEESE CLASSIC** Steak haché Black Angus, Beaufort, ketchup  
*The classical cheeseburger : Steak chops Black Angus (150g), Beaufort cheese, ketchup*  
**+ Une boule de glace OFFERTE !**



**L'EFFET VEGGIE** .....16,00

Steak de légumes, crème de Mozzarella di buffala, salade, tomate  
*Veggie steak, cream of Mozzarella di buffala, salad, tomatoes*



# NOS SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

*Les fromages utilisés pour la préparation de nos spécialités  
proviennent de Savoie et de la coopérative de Bourg-Saint-Maurice.  
Ils ont été sélectionnés pour leur authenticité  
et leur goût caractéristique de notre belle région.*

**New 2020**

## LA BOULE DES NEIGES

Boule de pain artisanal garnie d'une crème de raclette Brézin fumée.  
Accompagnée de charcuteries et d'une salade verte. ....22,00  
*Raclette cheese in a rustic bread, served with cured ham and green salad.*



## RAVIOLES AUX CÈPES CROUTE DE REBLOCHON

Ravioles du Dauphiné, velouté de cèpes, salade verte .....19,00  
*« Ravioles du Dauphiné » with Reblochon cheese, mushrooms soup*



## GRATIN DE RAVIOLES AU VELOUTÉ DE REBLOCHON

Ravioles de Royans, velouté de reblochon et salade verte .....18,00  
*« Ravioles de Royans » with Reblochon soup, green salad*

## TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS À LA SAVOYARDE

Coupé au couteau, servi cru ou juste saisi  
avec une crème de Reblochon ..... 21,00  
*Raw or slightly cooked beef tartare, Reblochon cream*

**PSST... PENSEZ À JETER UN ŒIL  
À L'ARDOISE DES SUGGESTIONS!**



# NOS DESSERTS

## PAVLOVA MAISON

Meringue suisse, chantilly coco maison et sa farandole de fruits .....9,00  
*Swiss meringue, home made coconuts whipped cream, fresh fruits*

## MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON

Servi avec sa glace barbe à papa .....8,00  
*Home-made black chocolate fondant, with coton candy ice cream*

## LE CÈPE DU CHEF

Meringue maison, spéculoos, glace vanille, chocolat chaud .....8,00  
*Home-made Meringue, « spéculoos » vanilla ice cream covered by hot chocolate*

## BABA AU RHUM FAÇON MOJITO

Glace citron, chantilly citron maison, rhum à la menthe maison.....8,00  
*Rhum cake in Mojito style, lemon sorbet, home made lemon whipped cream, mint rhum*

## CAFÉ OU INFUSION GOURMANDE

Et ses gourmandises maison *Coffee or herbal tea with home made desserts*  
Café *Coffee* ..... 8,00 Infusion *Herbal tea* ..... 9,00

## CHARTREUSE GOURMANDE

Un verre de Chartreuse jaune ou verte ou Génépi Chartreuse et ses  
gourmandises maison .....13,00  
*Yellow or green Chartreuse or Genepi Chartreuse with home made desserts*

## CHARTREUSE ICE

Sorbet citron et Chartreuse jaune *Lemon sorbet with yellow Chartreuse ...*7,50

## ASSIETTE DE FROMAGES DE SAVOIE

Assortiment de fromages de la coopérative de Bourg-Saint-Maurice  
*Local cheese plate* .....7,00





# LA CAVE DES DIGESTIFS



## LE BAR À CHARTREUSE



**GENÉPI  
DES PÈRES CHARTREUX** (5cl) .....7,00

**LA CHARTREUSE CLASSIQUE**  
verte ou jaune (5cl).....8,00

**LA MOF JAUNE** (Meilleur Ouvrier de France 5cl) ....9,50

**LA 1605 ELIXIR** (5cl) .....9,50

**LA 9<sup>E</sup> CENTENAIRE** (5cl).....9,50

**LA CHARTREUSE VEP**  
Verte ou jaune (5 cl) .....12,00



**COGNAC, CALVADOS, ARMAGNAC,  
POIRE WILLIAM, VIEILLE PRUNE** (5cl) .....9,00

**RHUM DIPLOMATICO** 12 ans d'âge (5cl) .....9,00

**RHUM ANGOUSTORA 8 ANS D'ÂGE** (5cl).....9,00

**GET 27, MANZANA, LIMONCELLO** (5cl) .....7,00

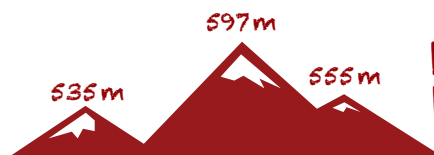
**VODKA ZUBROWKA** (5cl).....7,00

**VODKA AU GENÉPI** (5cl).....7,00

**RHUM ET VODKA ARRANGÉ** .....3,00 (shot).....6,00 (5cl)



# LA CAVE À VINS



plus près du ciel,  
plus près du bonheur !

## LES VINS D'ALTITUDE PAR NOS AMIS DE LA MAISON ALBERA D'ARGELÈS-SUR-MER

Grenache noir d'altitude <b>ROUGE</b> .....	29,00
Carignan noir d'altitude <b>ROUGE</b> .....	29,00
Rose des cimes <b>ROSÉ</b> .....	26,00
MacaBeu <b>BLANC</b> .....	26,00

## NOS COUPS DE CŒUR

Beaujolais vieilles vignes la rose pourpre	
Servi bien frais comme un rosé .....	22,00
Le terrible rosé AOP côte du Roussillon .....	14,00 (50cl)

## NOS VINS ROUGES

### LA SAVOIE

Gamay Jongieux Vieilles vignes Grande réserve .....	22,00
Mondeuse Avalanche Arbin Trosset .....	28,00

### VALLÉE DU RHÔNE

« Avec raisin et raison » sans sulfites .....	24,00
Parallèle 45 Domaine Jaboulet .....	29,00
Crozes Hermitage Les Jalets Domaine Jaboulet .....	44,00
Gigondas brut de foudre .....	49,00
Clos de l'Oratoire des Papes Chateauneuf du Pape .....	72,00

### LE BORDELAIS

Lussac Saint-Emilion Roc de Giraudin .....	33,00
Lalande de Pomerol chateau de Roquebrune .....	39,00
Chateau de la commanderie Saint Estephe « cru bourgeois » .....	69,00

### BOURGOGNE

Clos Saint-Germain « Pinot noir » domaine de Rochebin .....	32,00
---	-------



## NOS VINS ROUGES SUITE

### GASCOGNE ET PROVENCE

Uby Côtes de Gascogne.....	24,00
La Gourmandise domaine de Montine .....	24,00
Coteaux d'Aix Essentiel domaine Paradis .....	26,00

### LE LANGUEDOC

Le château des hospices .....	17,00 (50 cl) .....
Malbec Les Jamelles Monocépage rare .....	27,00
En Passant IGP d'Oc domaine Gayda .....	28,00
Pic Saint Louis Haut Lirou .....	30,00
Chemin de Moscou Languedoc BIO <i>coup de cœur</i> .....	49,00

## NOS VINS BLANCS

<b>LA SAVOIE</b> .....	(75 cl)
Chignin Bergeron Arbin Trosset.....	29,00

### GASCOGNE

Uby n°3 Côtes de Gascogne.....	24,00
--------------------------------	-------

## NOS VINS ROSÉS

### PYRÉNÉES ORIENTALES

<i>Le minéral</i> Rosé des cimes (rosé d'altitude élu meilleur rosé du Roussillon) ...	26,00
--	-------

### VAUCLUSE

<i>Le sec élégant</i> Le Kairos.....	23,00
--------------------------------------	-------

## LES PICHETS VINS DE QUALITÉ

Vin rouge, rosé ou blanc.....	8,00 (25 cl)..... 14,00 (50 cl)
-------------------------------	---------------------------------

## NOS CHAMPAGNES

MUM Cordon rouge.....	60,00
Demi MUM.....	30,00 (37,5cl)
Veuve Cliquot.....	72,00
Ruinart.....	78,00



# MENU ENFANT



## STEAK HACHÉ DU BOUCHER BIO ET FRITES MAISON

*Organic steak chops and home made French fries*

ou

## NUGGETS DE FILET DE POULET ET FRITES MAISON

*Chicken nuggets and home made French fries*

ou

## FISH AND CHIPS

avec des frites maison - *with home made French fries*

## DESSERT :

## UNE BOULE DE GLACE

Parfums au choix : barbe à papa, vanille, chocolat ou citron

*Flavor choice : cotton-candy, vanilla, chocolate or lemon*

JUSQU'À 11 ANS - BEFORE ELEVEN YEARS OLD



PRIX NETS EN EUROS