

CARNE

STEAKHOUSE

NICE TO MEAT YOU!



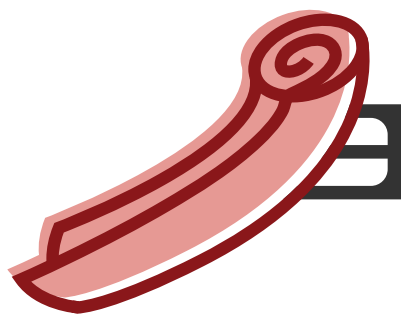
**Retrouvez la liste
des allergènes**

*Consult the list
of allergens*

★ **Plats inclus dans le Pass Gourmand et dans le Forfait Gourmandise et Bien-Être**
Dishes included in the Gourmet Pass and the Gourmet and Wellness Package

Prix nets en euros, service compris.

Net prices in euros, which includes taxes and service.



A PARTAGER / TO SHARE

Planche de Fromages <i>Cheeses Platter</i>	20 €
Planche Charcuteries <i>Charcuterie Platter</i>	20 €
Camembert chaud, pain grillé <i>Warm Camembert with toast</i>	18 €
Saumon mariné au combawa, mesclun <i>Combawa-marinated salmon, mixed salad leaves</i>	22 €
Pâté en croute, Mesclun et pickles de légumes <i>Pâté en croûte, mixed greens, and vegetable pickles</i>	18 €

ENTRÉES / STARTERS

★ Asperges blanches à la mélasse de Grenade, cécina de Bœuf, vinaigrette d'agrumes <i>White asparagus with pomegranate molasses, Beef cecina, citrus vinaigrette</i>	24 €
Os à moelle et escargots de bourgogne en persillade, pain grillé et crème d'ail <i>Marrow bones and Burgundy snails in parsley sauce, toasted bread and garlic cream</i>	24 €
Soupe façon VGE, Bœuf, céleri, Truffe « Melanosporum », foie gras <i>VGE-style soup, Beef, celery, Melanosporum Truffle, foie gras</i>	26 €
★ Salade du Chef : mesclun, lardons, œuf frit, croûtons et crème fraîche <i>Chef's salad: mixed salad leaves, bacon, croutons and crème fraîche</i>	19 €
Cromesquis de Bœuf confit, sauce Gribiche <i>Confit Beef cromesquis, Gribiche sauce</i>	22 €



PLATS / MAIN COURSES

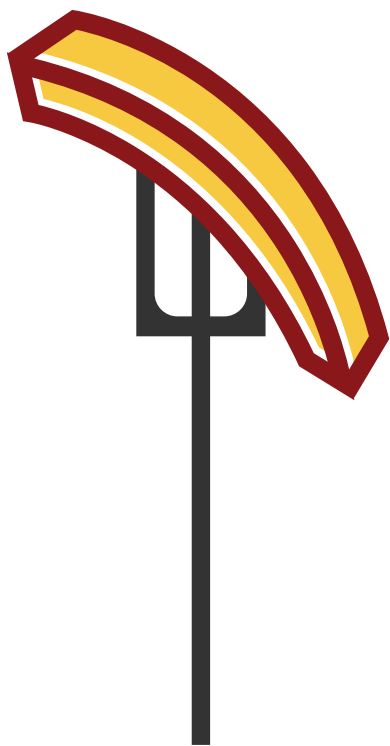
Tartare de Bœuf, frites maison et mesclun <i>Beef tartare, homemade chips and mixed salad leaves</i>	30 €
Ribs de Bœuf marinés et laqués, sauce barbecue, mesclun et frites maison <i>Marinated and glazed Beef Ribs, barbecue sauce, mixed salad leaves and homemade chips</i>	39 €
Ris de Veau rôti au jus, petits pois à la française, purée de citron confit <i>Roasted sweetbreads with gravy, French-style peas, candied lemon purée</i>	41 €
★ Saint-Jacques juste snackée, salsifis confits au beurre noisette, jus de veau <i>Lightly seared scallops, salsify confit with brown butter, veal jus</i>	33 €
★ [VG] Asperges vertes et morilles au vin jaune du Jura, œuf parfait, syphon Beaufort <i>Green asparagus and morel mushrooms in Jura yellow wine, perfect egg, Beaufort cheese foam</i>	30 €

LA CAVE À VIANDES / FOR MEAT LOVERS

Sélection de Bœuf (prix par 100g), servi avec une garniture au choix Voir avec votre serveur <i>Selection of beef (price per 100g), served with a side dish of your choice Ask to your waiter</i>	
---	--

GARNITURES & SAUCES / SIDES & JUICE

Frites maison / <i>Homemade fries</i>	8 €
Frites maison Truffe et Parmesan <i>Homemade fries with black Truffle and Parmesan cheese</i>	14 €
Légumes sautés / <i>Sauteed vegetables</i>	8 €
Purée de pommes de terre / <i>Mashed potatoes</i>	10 €
Purée de pommes de terre Truffe / <i>Mashed Truffle potatoes</i>	15 €
Aligot au Beaufort / <i>Aligot with Beaufort cheese</i>	12 €
Salade Mesclun / <i>Mesclun salad</i>	7 €
Jus de Bœuf / <i>Beef Juice</i>	4 €
Jus de Bœuf et Truffe / <i>Truffle Beef Juice</i>	8 €



DESSERTS

Assiette de fromages / <i>Cheese platter</i>	14 €
Coupe du Carné : sorbet pomme, Calvados VSOP Pays d'Auge <i>Carné Cup: apple sorbet, Calvados VSOP Pays d'Auge</i>	18 €
★ Crème Brûlée, vanille Bourbon <i>Crème Brûlée, Bourbon vanilla</i>	12 €
★ Fondant au chocolat Guanaja 70%, crème glacée cacahuète <i>Guanaja 70% chocolate fondant, peanut ice cream</i>	14 €
Tarte tatin, crème glacée vanille / <i>Tarte Tatin, vanilla ice cream</i>	14 €
Café gourmand	18 €
Thé gourmand	20 €
Assortiment sorbets et glaces / boule <i>Ice creams and sorbets / scoop</i>	3,50 €
Glaces : vanille, cacahuète, chocolat <i>Ice creams: vanilla, peanuts, chocolat</i>	
Sorbets : ananas, citron, fraise <i>Sorbets: pineapple, lemon, strawberry</i>	

MENU ENFANT / KIDS MENU - 12 ANS

18 €

Sirop à l'eau / *Water syrup*

Saumon OU Poulet croustillant

Accompagnement au choix : Purée, Légumes ou Frites

Salmon OR Crispy chicken

Choice of side dish: Mashed potatoes, Vegetables or Fries

Fondant chocolat OU 2 boules de glace

Chocolate fondant OR 2 scoops of ice cream

COCKTAILS CLASSIQUES

SPRITZ , 19 cl	15 €
Aperol - Campari - Fleur de sureau - Limoncello	
<i>Aperol - Campari - Elderflower - Limoncello</i>	
MOJITO , 15 cl	16 €
Menthe - Fruits rouges - Passion	
<i>Mint - Red berries - Passion fruit</i>	
MARTINI , 11 cl	16 €
Porn Star - Espresso - Dry	
SOUR , 12 cl	16 €
Whisky - Amaretto - Aperol	
MULE , 12 cl	16 €
Moscow - London - Mexican - Jamaican	

COCKTAILS CHAMPAGNE

BELLINI , 15 cl	18 €
Devaux Grande Réserve & Pêche	
ROSSINI , 15 cl	18 €
Devaux Grande Réserve & Fraîse	

COCKTAILS GOURMANDS

IRISH COFFEE , 10 cl	16 €
Whisky, Café, Crème, Sucre, Cacao	
<i>Whiskey, Coffee, Cream, Sugar, Cocoa</i>	
MOUNTAIN COFFEE , 10 cl	16 €
Génépi, Café, Crème, Sucre, Cacao	
<i>Génépi, Coffee, Cream, Sugar, Cocoa</i>	
FRENCH COFFEE , 10 cl	18 €
Cognac, Café, Crème, Sucre, Cacao	
<i>Cognac, Coffee, Cream, Sugar, Cocoa</i>	

LES SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, 33 cl	8€
Limonade de Savoie, 33 cl	8€
Orangina, 25 cl	8€
Ice tea Maison, 25 cl	8€
Pêche, Citron, Vanille, Nature sans sucre / <i>Peach, Lemon, Vanilla, Sugar free</i>	
Schweppes Sélection Premium, 20 cl	8€
Tonic Original / Ginger Beer / Ginger Ale	
<i>Tonic Hibiscus / Tonic Pêche Blanche / Tonic Pomelo</i>	
Jus de fruits Arbre à Jus, 25 cl	8€
Orange, Pomme, Tomate / <i>Orange, Apple, Tomato</i>	

EAUX

L'eau du Carné par FiltraBio, 75 cl	8€
Plate ou Pétillante / <i>Still or Sparkling</i>	
Grande Evian, 75 cl	10€
Petite Evian, 33 cl	6€
Grande Badoit Verte, 75 cl	10€
Petite Badoit Rouge, 33 cl	6€

LES BOISSONS CHAUDES

	Simple	Double
Espresso	4€	6€
Décaféiné	4€	6€
Noisette		5€
Cappuccino, Latte macchiato		7€
Supplément lait végétal		+ 1€
Chocolat chaud		6€
Café ou Chocolat viennois		7€
Les Thés & Infusions		8€
Thés : Noir Ceylan O.P., Noir Grand Earl Grey, Noir Fruits Rouges, Vert Sencha, Vert à la Menthe		
Tisane : Menthe poivrée, Verveine menthe, Verveine, Camomille, Tilleul		
<i>Tea: Ceylan O.P. , Grand Earl Grey, Red Fruits, Green Sencha, Green Mint, White Rose & Litchi</i>		
<i>Herbal infusions: Verbena, Peppermint, Camomile, Lime Flower.</i>		

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, please drink responsibly.

BIÈRES

	25 cl	50 cl
Poretti, Pression	6 €	11 €
Monaco	8 €	15 €
Bière Blanche Alpine Resorts, les Mousses du Dahu, 33 cl		7 €
1664 0° , bière sans alcool, 33 cl		7 €

LES APÉRITIFS & PORTOS

Ricard, 4 cl	6 €
Suze, 4 cl	6 €
Martini Bianco, Dry, Rosso, 6 cl	8 €
Kir de Savoie, 15 cl	10 €
Kir Royal, 15 cl	18 €
Cassis, Cerise, Châtaigne, Mûre, Myrtille, Pêche <i>Blackcurrant, Cherry, Chestnut, Berry, Blueberry, Peach</i>	
Porto Offley White, 6 cl	12 €
Porto Offley Ruby Red, 6 cl	12 €

LES LIQUEURS & CRÈMES, 4 cl

Amaretto Disaronno	12 €
Get 27	12 €
Menthe-Pastille Giffard	12 €
Cointreau, Grand Marnier « Cordon Rouge »	12 €
Chartreuse Verte et Jaune	16 €
Genepi	12 €
Bailey's	12 €
Limoncello	12 €
Liqueur de café Black Spirit	12 €

LES EAUX DE VIE, 4 cl

Eau de vie Framboise, Poire ou Mirabelle	9 €
Cognac Augier VS	16 €
Calvados Christian Drouin VSOP - Pays d'Auge	16 €
Armagnac Comte de Lauvia 1995	18 €
Hennessy XO	40 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, please drink responsibly.

VODKA, 4 cl

Absolut Original, <i>Suède</i>	10 €
Grey Goose, <i>France</i>	14 €
Supplément soft	+ 2 €

LES GINS, 4 cl

Tanqueray London Dry, <i>Grande-Bretagne</i>	10 €
Beefeater, <i>Grande-Bretagne</i>	10 €
Hendrick's, <i>Ecosse</i>	12 €
Gin Alpine Classique, <i>France</i>	14 €
Classic Alpine Gin	
Gin Alpine Orange Épicée, <i>France</i>	14 €
Four Spices & Blood Orange Gin	
Gin Alpine Framboise Noire, <i>France</i>	14 €
Black Raspberry Gin	
Supplément soft	+ 2 €

LES RHUMS, 4 cl

Pura Vida blanco, <i>Costa Rica</i>	10 €
Pura Vida Anejo, <i>Cuba</i>	10 €
Bumbu XO, <i>Ile de la Barbade</i>	17 €
Zacapa 23, <i>Guatemala</i>	25 €
Supplément soft	+ 2 €

TEQUILAS

Buen Amigo, <i>Mexique</i>	10 €
Olmecca Altos, <i>Mexique</i>	16 €
Don Julio Reposado, <i>Mexique</i>	17 €
Supplément soft	+ 2 €

WHISKIES, 4 cl

Lot 40°, Canadian Rye, <i>Canada</i>	10 €
Woodford Reserve : Kentucky, Bourbon, <i>États-Unis</i>	12 €
Jack Daniel's, <i>Tennessee</i>	12 €
Johnnie Walker Black, <i>Écosse</i>	14 €
Chivas, 12 ans, <i>Écosse</i>	16 €
Longmorn, 16 ans Speyside, <i>Écosse</i>	22 €
Macallan, 12 ans, <i>Écosse</i>	22 €
Supplément soft	+ 2 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, please drink responsibly.

Carné propose trois Cocktails Signature à base de Gin Alpine, fusion subtile de nos partenaires Après 92 X Schweppes Sélection.

Carné offers three Signature Cocktails based on Alpine Gin, a subtle fusion of our partners Après 92 X Schweppes Selection.

LA VISION D'APRÈS 92 ?

APRÈS 92 VISION?

Entrer en communion avec l'esprit des Alpes, où les Jeux Olympiques d'Albertville 1992 ont laissé un héritage durable. Les créateurs, sensibles au développement durable, sont fiers de remplir leurs bouteilles à la main à Albertville, et prévoient de lancer leur propre production de distillation sur place d'ici fin 2025.

Create exceptional spirits that capture the essence of the Alps. Savoie hosted 1992 Albertville Winter Olympic Games, which left a legacy of prosperity. Creators proudly hand-fill their bottles in Albertville, Savoie, and aim to begin distilling in-house in late 2025.

COCKTAILS SIGNATURE FUSION

APRÈS 92 X SCHWEPPE SÉLECTION

Gin Alpine Orange Epicée X Schweppes Hibiscus 16 €

Four Spices & Blood Orange Gin X Hibiscus Schweppes

Cannelle, Clou de Girofle, Muscade, Gingembre & Orange Sanguine douce-amère X Fleurs d'hibiscus d'Afrique / *Cinnamon, Cloves, Nutmeg, Ginger & bittersweet Blood Oranges X Hand-picking hibiscus flowers from Africa*

Gin Alpine Framboise Noire X Schweppes Tonic 16 €

Black Raspberry Gin X Tonic Schweppes

Framboise, Mûres, Myrtilles & Baie alpine douce-amère de l'Argo X Citrons verts cueillis à la main au Mexique / *Raspberry, Blackberries, Blueberries & bittersweet Alpine berry of Sea Buckthorn X Hand-picking limes from Mexico*

Gin Alpine classique X Schweppes Pêche Blanche 16 €

Classic Alpine Gin X White Peach Schweppes

Génépi, Aiguilles de Sapin, Poivre de Sichuan, Fleur de Sureau & Lavande X Pêche blanche et Fleur de sureau / *Genepi, Pine Needles, Sichuan Pepper, Elderflower & Lavender X White peach and Elderflower*



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Alcohol abuse is dangerous for your health, please drink responsibly.