

SUSHI

Plateau de 8 pièces € 16
4 makis, 4 california

Plateau de 12 pièces € 23
4 makis, 4 california, 4 sashimis

Plateau de 22 pièces € 41
6 makis, 6 california, 6 sashimi, 4 nigiris

Boat de 40 pièces € 70
10 makis, 12 california, 6 sashimi, 12 nigiris

Royal boat de 70 pièces € 110
18 california, 18 sashimis, 18 makis, 16 nigiris

RAW BAR

Pour parfaire son concept, le Beefbar se dote d'une cuisine ouverte pour la préparation des crus. Toutes nos entrées seront préparées minute lors de votre commande.

VIANDES

Tartare de filet de veau de lait à la praline € 18

Tartare de bœuf « signature » € 19

Cecina de boeuf € 21

POISSONS

Poulpe rôti, compotée de tomates & olives Taggiasca € 18

Ceviche de loup, papaye, poivron & miso € 22

SALADES

Salade de kale, avocat, parmesan & zestes de citron € 22

Salade de tomates du pays & burrata de bufala € 22

Caesar salade au poulet & bacon croustillant € 24

Les Pieds dans L'eau

NOTRE BONNE VIANDE

Uniquement à Beefbar, nous utilisons un procédé de double cuisson; Notre viande est tout d'abord saisie dans un four à bois, la braise de charbon lui donnant ainsi son goût délicatement fumé. Après repos, la viande est saisie à température extrêmement élevée, dans notre second four breveté, formant cette croûte instantanée autour du muscle.

RIOPLATENSE

LE BŒUF ANGUS D'ARGENTINE

ÂGE : 18 à 20 mois NOURRITURE : herbe & grains

Viande de bœuf jeune à texture plus fibreuse, de petite taille, nourri à l'herbe et aux grains, élevé en extérieur. Son goût est à la fois prononcé et délicat.

Micro élevage pour une sélection rare.

Cœur de filet 300g € 49

CREEKSTONE FARMS

LE BŒUF USA « BLACK ANGUS »

ÂGE : 20 à 22 mois NOURRITURE : maïs /120 jours

Considérée par les amateurs comme la meilleure qualité

de race à viande au monde, elle est nourrie exclusivement au maïs.

La viande américaine reste aux yeux de tous sûrement la meilleure en termes de tendreté. Médaille d'argent pour le World Steak Challenge 2015.

Tagliata Côte D'azur € 24

tomate, roquette, parmesan

Tagliata Riviera € 27

artichauts, roquette, parmesan

Tagliata Croisette € 28

asperges, tomates confites, pignons, roquette, parmesan

Bavette d'Aloyau 250g € 29

Notre bonne entrecôte 350g € 54

Cœur de filet 300g € 68

RANGERS VALLEY

LE BOEUF AUSTRALIEN "PREMIUM MARBLE RESERVE"

ÂGE : 24 à 25 mois NOURRITURE : céréales (blé,orge, ...) /300 jours

Sélection des meilleurs animaux de race Black Angus, élevés avec la même exigence que le boeuf de Kobe. L'important taux de marbrage garantit une viande exceptionnelle.

Le petit filet d'Erminio 200g € 53

Coeur d'entrecôte 350g € 69

Cœur de filet 300g € 78

SNAKE RIVER FARMS

LE BŒUF WAGYU AMÉRICAIN

ÂGE : 25 à 30 mois NOURRITURE : céréales (blé,orge, ...) /550 jours

Le Wagyu Américain est reconnu à travers les Etats Unis comme la référence des restaurants étoilés et palaces. Ils se distinguent par son fin persillage aussi délicat que celui du Wagyu Japonais.

Signature zabuton 250g € 39

T-BOER & ZN

LE VEAU DE LAIT DE HOLLANDE

Animal très jeune, sa viande ayant une couleur très claire, donne à ces plats un goût léger & singulier. Une délicatesse difficilement trouvable ailleurs.

Un cœur de filet 300g, notre spécialité € 39

CERTIFIED JAPANESE KOBE BEEF JAPANESE BLACK WAGYU

ÂGE : 32 mois NOURRITURE : fourrages & herbes secs

En collaboration avec le gouvernement japonais, le Beefbar vous propose de découvrir le bœuf de Kobe, reconnu pour être la plus délicate de toutes les viandes. Nous avons sélectionné pour vous, la plus noble des découpes proposée exceptionnellement au prix producteur. Afin de savourer le persillage qui vous ressemble, choisissez votre cœur d'entrecôte directement dans notre boucherie.

Découpe traditionnelle 200g € 220

Black Kobe Beef Burger 200g € 39

Kobe beef bacon, grilled beef, black bun, american cheese

GOURMET BURGER BAR

SERVI AVEC SES FRITES DE MAIS

Choisissez votre burger : Nature € 19 / Cheese € 20 / Bacon Cheese € 21

NOS RECETTES DE BOEUF HACHÉ :

Flame Grilled

le haché de bœuf nourri à l'herbe & sa sauce grilled

Chimichurri

le haché de bœuf nourri à l'herbe & sa sauce chimichurri

Truffle

le haché de bœuf nourri à l'herbe & sa sauce truffe & parmesan

PÂTES & POISSON

Ravioli de short ribs de Kobe & jus de viande € 39

Calamarata de Homard & tomates cerises € 49

Homard entier grillé, sauce romesco € 69

ACCOMPAGNEMENTS DÉLICIEUX

NOS PURÉES INIMITABLES

Nature € 8

Au jus de viande & sel de Guérande € 9

Aux zestes de citron et citron vert € 9

Piment doux jalapeno € 9

Huile de truffe € 14

Crispy Bacon de Kobe € 16

À la truffe de saison € 19

LES TEMPURA

Onion rings € 7

Frites de maïs € 7

Pommes allumettes € 7

Pommes allumettes truffées,
parmesan & romarin € 11

LES LÉGUMES

Asperges grillées € 8

Épinards vapeur € 9

Jardinière de légumes confits € 10