

BEEFTRO®

10 Avenue Rock'n'Roll / L-4361 Esch-sur-Alzette, Belval 28 99 81 90

BURGER	BEEFTRO TARTARE 20€	MEAT BALL 19€	BEEFTRO BOWL 22€
<i>Servi avec salade mixte & frites de maïs. +5€ le double burger</i>	<i>Le tartare à la française, servi avec des frites & des onion rings.</i>	<i>Les boulettes de boeuf servies avec une purée de pommes de terre.</i>	<i>L'option saine et gourmande de Beeftro, le menu idéal des sportifs.</i>
• Veggie fait maison 22€ et sauce pesto kale	MIXED SALAD • Salade mixte	MIXED SALAD • Salade mixte	SALAD • Quinoa, lentilles, avocat, tomates cerise, concombre
CHOOSE YOUR STYLE	MAIN DISH • Tartare de boeuf classique façon bistrot	MAIN DISH • Boulettes de viande aux herbes, champignons et jus de viande	CHOOSE YOUR PROTEIN • Suprême de volaille • Thon mi-cuit • Jamón de buey
• Hamburger 19€ • Cheeseburger 20€ • Bacon cheeseburger 21€	COFFEE • Un café	COFFEE • Un café	COFFEE • Un café
CHOOSE YOUR SAUCE Grilled / Jalapeño / Truffe +2€			
COFFEE • Un café			

FORMULES
du Lundi au vendredi

STARTERS

3 MINI BUTCHER'S BURGERS 17€

Dégustation de mini burgers & leur sauce yummy

- Haché de Kobe & Black Angus
- Haché de Charolais & Black Angus
- Haché de Charolais affiné



KOBE KREATIONS

Un jeu de contraste entre la simplicité des recettes de rue,
et la viande la plus exclusive au monde : le bœuf de Kobe.

TURKEY

Döner Kebab au Kobe & Black Angus, sauce blanche 17€

MEXICO

Tacos de Kobe & Black Angus, avocat, jalapeños 18€
Guacamole, grenade, mangue, tortillas de maïs & chips de Kobe 19€

SPAIN

2 empanadas de Kobe & black Angus, maïs, coriandre & sauce chimichurri 17€
Jamón de buey de Kobe 50g 39€

ASIA

2 rolls croustillants d'Angus confit 14€
2 brochettes au Kobe & Black Angus, satay maison 17€

VEAL TARTARE 100g/200g 19/28€

Tartare de veau aux éclats de praline & estragon

BLACK ANGUS CARPACCIO 18€

Carpaccio de filet de Black Angus, copeaux de Grana Padano & roquette

GYOZAS 19€

3 Gyozas veau et boeuf, sauce vinaigrée

JAMÓN DE BUEY 21€

Jambon de bœuf fumé & pain à l'ail croustillant

PATA NEGRA 35€

100g de jambon "Pata Negra" Bellota 5J

LE TABLERO DE CHARCUTERIE 90€

Planche de charcuterie à partager : saucisson de bœuf ou saucisson de wagyu,
mini saucisson Wagyu, rillettes de Kobe, jambon de bœuf et de bœuf fumé

SUPERFOOD KALE SALAD 19€

Salade kale, avocat, Parmesan & zestes de citron

HEALTHY QUINOA SALAD 18€

Salade de quinoa, feta, grenade, petits pois, sauce moutarde

CHICKEN CAESAR SALAD 20€

Salade romaine, suprême de poulet, copeaux de Parmesan, bacon, croûtons

TUNA TARTARE 23€

Tartare de thon, guacamole & grenade

SPICY SATAY TUNA 23€

Thon au satay épicé, salade de wakame

TAGLIATA 200g

La tagliata est élaborée à partir d'une découpe de viande de boeuf de race
Black Angus américaine, reconnue pour sa tendreté, taillée en lamelles et déposée sur son lit de
roquette. Elle est traditionnellement accompagnée de Parmesan.

CLASSIC Tomates, roquette, Parmesan 25€

ROMANTIC Légumes grillés, Parmesan 27€

FANTASTIC Champignons de saison, roquette, parmesan 29€

STEAK AND MASH

Les meilleures coupes du monde entier sans hormones, accompagnées
de leur incroyable purée de pommes de terre au beurre.

CERTIFIED JAPANESE KOBE BEEF

En collaboration avec le gouvernement japonais, Beeftro vous propose de découvrir le
bœuf de Kobe, reconnu pour être la plus délicate de toutes les viandes.

ORIGINE : Japon Race : Japanese Black

- Cœur d'entrecôte 200g 105€

• AMERICAN BLACK ANGUS BEEF

ORIGINE : Mid Ouest Américain PROVENANCE : Creekstone Farms

- Bavette 200g 26€
- Entrecôte Marseillaise 350g 29€

• DRY AGED LUXEMBOURGEOISE BEEF

ORIGINE : Luxembourg PROVENANCE : Produit du terroir, viande Limousine

- Entrecôte 350g 43€

• ARGENTINIAN ANGUS BEEF

ORIGINE : Argentine Centrale PROVENANCE : Rioplatense

- Le petit filet d'Erminio 200g 29€
- Cœur de filet 300g 45€

WOK DE FILET ARGENTIN Poivre de Sichuan et aubergines rôties 33€

• "PREMIUM MARBLE RESERVE" AUSTRALIAN BLACK ANGUS BEEF

ORIGINE : Australie PROVENANCE : Rangers Valley

- Entrecôte 350g 55€

L'INCONTOURNABLE TOMAHWAK ORIGINE : Australie 1.2kg 105€

• MILK-FED VEAL

ORIGINE : Pays-Bas PROVENANCE : Peter's Farm

- Filet, notre spécialité 250g 34€
- Côte de veau 400g 39€

SIDE DISHES

deux accompagnements par plat

OUR MASHED POTATOES

Nature / Jus de viande / Citron / Habanero / Artichaut +4€ /
Piment doux jalapeño / Roquefort +4€ / Comté +4€ / Crème de truffe +5€

TEMPURA Pommes allumettes / Frites de maïs

Pommes allumettes truffées, Parmesan & romarin +6€

VEGETABLES Salade verte / Légumes de saison / Épinards

PASTA CHICKEN & FISH

SPAGHETTI GRAGNANO 33€

Carbonara de bœuf fumé, Karasumi de Kobe

RISOTTO Jamón de buey 26€

CHICKEN Suprême de volaille fermière grillé
& purée de pommes de terre 22€



FISH Dos de cabillaud croustillant, poivre hoja santa 37€

* carte des allergènes sur demande