

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 est servi avec des frites & onion rings.</i>	<i>Les boulettes de boeuf sont servies avec leur purée de pommes de terre.</i>	<i>L'option saine et gourmande de Beeftro, le menu idéal des sportifs.</i>
CHOOSE YOUR STYLE <ul style="list-style-type: none">Hamburger 19€Cheeseburger 20€Bacon cheeseburger 21€	MIXED SALAD <ul style="list-style-type: none">Salade mixte	MIXED SALAD <ul style="list-style-type: none">Salade mixte	SALAD <ul style="list-style-type: none">Quinoa, lentilles, avocat, tomates cerise, concombre
CHOOSE YOUR SAUCE <ul style="list-style-type: none">GrilledJalapeñoTruffle (+2 euros)	MAIN DISH <ul style="list-style-type: none">Tartare de boeuf classique façon bistrot	MAIN DISH <ul style="list-style-type: none">Boulettes de viande aux herbes, champignons et jus de viande	CHOOSE YOUR PROTEIN <ul style="list-style-type: none">Suprême de volailleThon mi-cuitJamón de buey
COFFEE <ul style="list-style-type: none">Un café	COFFEE <ul style="list-style-type: none">Un café	COFFEE <ul style="list-style-type: none">Un café	COFFEE <ul style="list-style-type: none">Un café

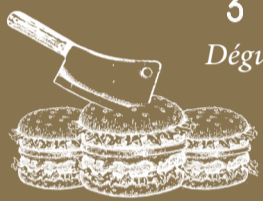
FORMULES
du lundi au vendredi

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 bœuf de Kobe & Black Angus, avocat, jalapeños 18€
Guacamole, grenade, mangue, tortillas de maïs & chips de Kobe 19€
3 quesadillas de Kobe & Black Angus, manchego & jalapeños 19€

SPAIN

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

INDONESIA

2 brochettes au Kobe & Black Angus, satay maison 17€

VEAL TARTARE WITH PRALINE & TARRAGON 100g/200g 19/28€

Tartare de veau aux éclats de praline & estragon

BLACK ANGUS CARPACCIO 18€

Carpaccio de filet d'Angus, copeaux de Grana Padano & roquette

JAMÓN DE BUEY 21€

Jambon de bœuf fumé & pain à l'ail croustillant

PATA NEGRA 35€

100g de jambon "Pata Negra" Bellota 5J

ARTICHOKES SALAD 29€

Crus et cuits d'artichauts, burrata & truffe d'été

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, blanc 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 découpes 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, le 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€

"BLACK ANGUS" AMERICAN BEEF

ORIGINE : Mid Ouest Américain PROVENANCE : Creekstone Farms

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

LUXEMBOURGEOISE BEEF DRY AGED

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€

"PREMIUM MARBLE RESERVE" AUSTRALIAN BLACK ANGUS BEEF

ORIGINE : Australie PROVENANCE : Rangers Valley

- Entrecôte 350g 55€

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 / BBQ / Chipotle / Piment doux jalapeño / Roquefort +4€ / Crème de truffe +5€

TEMPURA Pommes allumettes / Frites de maïs

Pommes allumettes truffées, Parmesan & romarin +6€

VEGETABLES Salade verte / Légumes de saison

PASTA CHICKEN & FISH

KOBE BEEF PASTA Ravioli de short ribs de Kobe, chou kale, sauce à la truffe 36€

RISOTTO Jamón de buey 26€

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

FISH Thon rôti, artichauts "barigoule" 29€



* carte des allergènes sur demande