

# SÉLECTION D'ENTRÉES

## Starter selection

Mini burgers de Kobe & Black Angus, sauce secrète

*Kobe & Black Angus mini burgers, secret sauce*

&

Döner kebab au Kobe & Black Angus, sauce blanche

*Kobe & Black Angus döner kebab, white sauce*

Carpaccio de filet de bœuf Black Angus à la truffe d'été

*Traditional Black Angus beef fillet carpaccio & summer truffle*

&

Tiradito de daurade, orange & jalapeños

*Sea bream tiradito, orange & jalapeños*

&

Salade de kale, avocat, parmesan & zestes de citron

*Kale salad with avocado, parmesan cheese & lemon zests*

Plats au choix

*Dishes to choose*

# NOTRE BONNE VIANDE

## Our great meat

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.

*Only at Beefbar do we use a dual cooking process. First, our meat is seared in a wood-fired oven, the charcoal embers give it a slightly smoked taste.*

*After resting at room temperature, the meat is then seared for a second time at an extremely high temperature, in a patented oven, creating an instantaneous crust around the muscle.*

### 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 la meilleure en terme de tendreté.

Médaille d'argent au World Steak Challenge 2015.

Entrecôte / *Rib-Eye* 350g

Cœur de filet / *Fillet* 300g

### RANGERS VALLEY

#### LE BŒUF BLACK ANGUS AUSTRALIEN "BLACK MARKET"

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.

Cœur d'entrecôte / *Rib-Eye* 350g

Cœur de filet / *Fillet* 300g

### T-BOER & ZN

#### LE VEAU DE LAIT DE HOLLANDE

Animal très jeune, sa viande a une couleur très claire et possède un goût léger & singulier.

Une délicatesse difficilement trouvable ailleurs.

Un cœur de filet, notre spécialité / *Fillet* 300g

### CERTIFIED JAPANESE KOBE BEEF

#### JAPANESE BLACK WAGYU

ÂGE : 32 mois NOURRITURE : fourrages & herbes secs /900 jours

Le nec plus ultra de notre merveilleux métier. Le boeuf de Kobe certifié, l'appellation la plus exclusive et rare au monde est désormais disponible au Beefbar. Notre sommelier de la viande sera honoré de vous en dire plus en personne.

*The must-have of our marvelous job. Certified Kobe beef, the most exclusive and rare meat in the world is now available at Beefbar.*

*Our meat "sommelier" will be honored to tell you more in person.*

Découpe traditionnelle / *Traditional cut* 200g **suppl. 95€**

# PÂTES & POISSON

## Pasta & fish

Ravioli de short ribs de Kobe, jus de viande & truffe d'été

*Kobe short ribs ravioli, gravy & summer truffle*

Filet de Saint-Pierre, involtini de ricotta & tomates confites

*Saint-Pierre fillet, ricotta involtini & candied tomatoes*

# ACCOMPAGNEMENTS DÉLICIEUX

## Delicious side dishes

Purée la truffe d'été

*Mashed potatoes & summer truffle*

&

Purée au jus de viande & sel de Guérande

*Mashed potatoes, gravy & Guérande salt*

&

Jardinière de légumes

*Vegetables*

# DESSERTS AU CHOIX

## Selection of desserts

Soufflé, stracciatella & caramel fleur de sel

*Soufflé, stracciatella & caramel with fleur de sel*

Soufflé, chocolat, sésame, caramel & glace yuzu

*Soufflé, chocolate, sesame, caramel & yuzu ice cream*

Tarte agrumes & glace padron / *Citrus fruits tartelette & padron chilli ice cream*

Tartelette crème amande et pistache, suprêmes d'orange & pamplemousse, crème glacée padron.

*Almond and pistachio cream tartelette, orange & grapefruit supremes & padron chilli ice cream.*

Framboise / *Raspberries*

Framboises fraîches, crémeux chocolat blanc & verveine, feuilletage caramélisé & sorbet framboise verveine

*Fresh raspberries, white chocolate & verbena cream, caramelized feuilletage, verbena & raspberry sorbet*

Glaces & sorbets de notre production / *Homemade ice cream & sorbets*

Nous élaborons nos glaces, sorbets & crèmes tous les jours et nous n'avons pas de parfum préféré !

Glaces : vanille de Tahiti, yuzu Sorbets : fraise, citron, pomme, cacao

Entrée + plat + dessert 200€

MONACO • MEXICO • LUXEMBOURG • CANNES • HONG KONG • MYKONOS