

# LES FORMULES EXPRESS

UNIQUEMENT LE MIDI, VOTRE DÉJEUNER EN MOINS DE 40 MINUTES

## The Super Bowl € 25

Salade de quinoa, concombre,  
avocat frais, tomates cerises

+  
Protéines

Blanc de poulet

*ou*

Saumon grillé

## Le Cru € 21

Salade de chou "Kale"

+

Ceviche du jour

*ou*

Tartare de bœuf façon Bistro

+

Pommes allumettes

## Le Steak Frites € 27

Entrée ou gaspacho

+

Tagliata du jour

+

Pommes allumettes

## La Protéine € 25

Entrée ou gaspacho

+

Poisson rôti du jour

+

Légumes du marché

## The Burger

Haché de bœuf pur muscle et son  
bun aérien & moelleux

Choisissez votre burger sauce grill :

Nature € 19 / Cheese € 20 /

Bacon Cheese € 21

+

Frites de maïs

NOS FORMULES SONT TOUTE ACCOMPAGNÉES D' UN VERRE DE VIN OU CAFÉ

## A LA CARTE

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

Carpaccio de filet de bœuf Black Angus traditionnel € 27

Tiradito de daurade & leche de tigre € 18

Ceviche de loup, habanero, citron vert & coriandre € 22

### LA CHARCUTERIE

100 g de jambon "Pata negra" Bellota 5J € 34

### LES SALADES

Notre salade légère d'épinards,  
bacon croustillant & champignons € 14

Chicken Caesar Salad € 18

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

## NOTRE BONNE VIANDE

Nous utilisons un procédé unique de double cuisson de la viande. Elle est saisie dans notre four breveté à température extrêmement élevée. Une fois la croûte formée autour du muscle, nous cuisons notre viande dans un second four à charbon lui offrant ce goût délicatement fumé. Après une période de repos, apportant à la viande sa tendreté, elle vous est servie dans son staub pour préserver ses arômes & chaleur.

### 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.

Baby filet 200g € 38

Cœur d'entrecôte 350g € 46

Cœur de filet 300g € 53

### CREEKSTONE FARMS

#### LE BŒUF AMÉRICAIN « 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.

Bavette d'Aloyau 250g € 29

Persillé de Hampe 250g € 34

Notre bonne entrecôte 350g € 54

Coeur de filet 300g € 68

### RANGERS VALLEY

#### BŒUF BLACK ANGUS "BLACK ONYX" D'AUSTRALIE

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

Cœur d'entrecôte 350g € 69

Cœur de filet 300g € 78

### 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

## ACCOMPAGNEMENTS DÉLICIEUX

### NOS PURÉES INIMITABLES

Au jus de viande &  
sel de Guérande € 8

Piment doux jalapeño € 8

Smoky barbecue € 8

### LES TEMPURA

Frites de maïs € 7

Onion rings € 9

### LES LÉGUMES

Épinards vapeur € 9

Jardinière de légumes € 10

### CERTIFIED JAPANESE KOBE BEEF JAPANESE BLACK WAGYU

ÂGE : 32 mois NOURRITURE : fourrages & herbes secs  
Le nec plus ultra de notre merveilleux métier. Le bœuf de Kobe certifié,  
l'appellation la plus exclusive et rare au monde est désormais disponible au Beefbar.

Découpe traditionnelle 95 € les 100g, minimum 200g

Filet € 150 les 100g, minimum 200g