

# 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

Poisson du jour

## 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

ou

Picanha

+

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 :

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

Carpaccio de filet de bœuf

Black Angus traditionnel € 27

Poulpe rôti, compotée de tomates &

olives Taggiasca € 18

Ceviche de loup, habanero, citron vert & coriandre € 19

Tartare de thon, guacamole & grenade € 24

### LA CHARCUTERIE

100 g de jambon "Pata negra" Bellota 5J € 32

### 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

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.

Baby filet 200g € 38

Cœur d'entrecôte 350g € 46

Cœur de filet 300g € 49

### CREEKSTONE FARMS

#### LE BŒUF AMERICAIN « 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.

"Tender steak" 300g € 28

Bavette d'Aloyau 250g € 29

Notre bonne entrecôte 350g € 54

Coeur de filet 300g € 68

### RANGERS VALLEY

#### LE BŒUF 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

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

Onion rings € 7

Frites de maïs € 7

### LES LÉGUMES

Épinards vapeur € 9

Jardinière de légumes € 9

### 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 100g € 95

Filet 100g € 150