

RAW BAR

Pour parfaire son concept, le Beefbar se dote d'une cuisine ouverte pour la préparation des crus. Toutes nos entrées seront préparées minute lors de votre commande.

VIANDES

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

Tartare de bœuf "signature" € 19

Carpaccio de filet de bœuf Black Angus traditionnel € 27

100g de jambon "Pata Negra" Bellota 5J € 38

POISSONS

Tostadas de King Crab, avocat & mangue € 19

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

Tiradito de daurade & leche de tigre € 18

Tiradito de thon, mangue, yuzu ponzu & wasabi € 26

Tiradito de loup, fruit de la passion & truffe € 28

SALADES

Salade légère d'épinards, bacon croustillant & champignons € 12 / 16

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

Artichauts crus et cuits, burrata & truffe d'été € 29

PÂTES & POISSON

Risotto au manchego, Jamón de Buey de Kobe & truffe d'été € 49

Filet de loup, artichauts à la barigoule & basilic € 29

Queue de homard & cannelloni de ricotta € 54

KOBE KREATIONS

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

AMÉRIQUE :

3 mini burgers de pur Kobe € 36
sauce secrète, sauce chimichurri, sauce truffe

3 quesadillas de Kobe & Black Angus, manchego & jalapeños € 18

3 petits tacos au Mezcal & sauce jalapeños € 19

2 Empanadas de Kobe & Black Angus € 19



EUROPE :

4 mini barbajuans de bœuf de Kobe & blettes € 18

30g Jamón de Buey de Kobe € 49

MOYEN-ORIENT :

3 mini döner kebab au Kobe & Black Angus, sauce blanche € 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 de filet 300g € 53

Entrecôte 350g € 46

CREEKSTONE FARMS

LE BŒUF « BLACK ANGUS » AMÉRICAIN

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.

La Buona Tagliata 300g € 29

Bavette d'Aloyau 250g € 29

Persillé de hampe exceptionnel 250g € 34

Notre bonne entrecôte 350g € 54

Cœur de filet 300g € 68

Le Chateaubriand 700g pour deux € 79 par pers

Côte de bœuf pour deux € 87 par pers

RANGERS VALLEY

LE 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 persillage garantit une viande exceptionnelle.

Fondant d'entrecôte 200g € 47

Cœur d'entrecôte 300g € 68

Le petit filet d'Erminio 200g € 53

Cœur de filet 300g € 78

SNAKE RIVER FARMS

LE BŒUF WAGYU AMÉRICAIN

ÂGE : 25 à 30 mois NOURRITURE : céréales (blé,orge, ...)/550 jours

Le Wagyu Américain est reconnu à travers les Etats Unis comme la référence des restaurants étoilés et palaces. Ils se distinguent par son fin persillage aussi délicat que celui du Wagyu Japonais.

Signature Zabuton 250g € 42

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

LA VOLAILLE

ORIGINE : France NOURRITURE : grains

Viande tendre et moelleuse élevée en plein air et nourrie exclusivement aux grains. Croustillante et croquante. Un délice.

Le coquelet entier de 500g € 25



CERTIFIED JAPANESE KOBE BEEF

JAPANESE BLACK WAGYU

ÂGE : 32 mois NOURRITURE : fourrages & herbes secs

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.

Mikazuki, € 180 la pièce de 150g
croissant de lune

Découpe de l'Empereur € 150 les 100g

White Label Burger € 39

Haché de boeuf nature, Kobe croustillant, fromage, sauce secrète

Black Label Burger € 89

Haché de pur boeuf de Kobe, Kobe croustillant, fromage, sauce secrète

ACCOMPAGNEMENTS DÉLICIEUX

NOS PURÉES INIMITABLES

Nature € 8

Piment péruvien Aji Panca € 9

Au jus de viande & sel de Guérande € 9

Aux zestes de citron & citron vert € 9

Piment doux jalapeño € 9

Piment fort habanero & cébette € 9

Smokey barbecue € 9

Au bacon & ail croquant € 10

Huile de truffe € 14

Boeuf de Kobe croustillant € 16

À la crème de truffe blanche € 17

À la truffe d'été € 19

Au caviar € 29

LES TEMPURA

Frites de maïs € 7

Pommes allumettes € 7

Onion rings € 9

Pommes allumettes truffées, parmesan & romarin € 11

LES LÉGUMES

Jalapeños rôtis € 8

Épinards vapeur € 9

Jardinière de légumes € 10

Maïs & crème de parmesan € 12

Champignons de saison € 24