

beefbar[®] junior

ENTREES

- Salade de poulpe à la ligurienne € 14
Velouté de saison € 16
50 gr. de Jambon « Pata négra » € 16
L'incontournable salade légère d'épinards, bacon croustillant & champignons. € 15
La même salade en demi-portion. € 10
Notre fameuse « Chicken Caesar Salad ». € 16
Salade de Gambas grillés, tomates cerise, pamplemousse et herbes fraîches € 18
Salade de Spicy Calamar € 14
Le tartare de thon & guacamole € 19

RAW BAR

- Carpaccio de bœuf, roquette et parmesan. € 16
Carpaccio de boeuf, stracciatella & huile de truffe € 18
≈
Bœuf « comme au bistrot » 180gr, le préféré des Français. € 15
*Tartare de bœuf coupé au couteau minute 100gr. € 16
Tartare de bœuf, burrata et huile de truffe € 17

LES HAMBURGERS « MADE IN U.S.A. »

ORIGINE : American Mid Oest AGE : 18 à 22 mois

NOURRITURE : maïs TENDRETE : ★★★★★ GOÛT : ★★★★★

Le steak « burger » est une viande hachée onctueuse
sélectionnée pour ses qualités gustatives et son moelleux exceptionnel, donnant son goût « original ».

- Cheese Burger 170gr € 20
Double Cheese Burger 340gr € 26
Bacon Burger 170gr € 21
Italian Burger 170gr € 22
BeefBar Black Burger 340gr € 27

PÂTE & RISOTTO

- Risotto de Pata négra € 22
Spaghetti BEEFBAR € 21

LE POISSON, TOUT DE MEME

- Le Poisson du Jour € 18

GARNITURES DELICIEUSES

- Purée démente € 7 // Poêlée de champignons de saison € 12 // Frites de maïs € 6 //
Jardinière de légumes € 7 // Onions rings € 6 // Purée à l'huile de truffe € 9 // Riz Mixte € 6

*(présence d'arachides)

NOTRE BONNE VIANDE

Uniquement présents aux Beefbar, notre procédé breveté de cuisson à température extrêmement élevée forme une croûte instantanée autour du muscle.
De ce fait, le jus ne pouvant s'échapper, il cuit et enrichit le goût des viandes.

Toutes nos viandes sont accompagnées d'une purée de pommes de terre démente et de pastelle de légumes

LE BŒUF ANGUS D'ARGENTINE

ORIGINE : Argentine Centrale AGE : 18 à 22 mois NOURRITURE : herbe TENDRETE : ★★★★★ GOÛT : ★★★★★

Viande de bœuf jeune à texture plus fibreuse, de petite taille, nourri à l'herbe et élevé en extérieur.

Viande à faible teneur en graisses, au goût à la fois prononcé et délicat.

Le beau pavé 200 ou 300gr € 20 / 26

Cœur d'entrecôte 300 ou 400gr € 29 / 32

LE BŒUF « BLACK ANGUS » PREMIUM SELECTION

ORIGINE : American Mid Oest, USA AGE : 18 à 22 mois NOURRITURE : maïs TENDRETE : ★★★★★ GOÛT : ★★★★★

Considérée par les amateurs comme la meilleure qualité de race à viande au monde, nourrie exclusivement au maïs.

La viande américaine reste aux yeux de tous sûrement la meilleure en termes de tendreté. Importé hebdomadairement par Air France KLM.

« Premium Kansas Rumsteak » 200 ou 300gr € 21 / 27

« L'inimitable » 300gr € 24

La Buona Tagliata 300gr € 25 ou aux champignons de saison € 27

Travers de boeuf à l'os confit € 25

Notre bonne entrecôte 300 ou 400gr € 35 / 40

L'incroyable Chateaubriand 900gr pour deux € 116

Le magnifique Filet de Bœuf 300gr € 37

LA SÉLECTION XXL (minimum 2 pers)

Assiette de dégustation € 75/pers

composée de l'incroyable Filet Black Angus, d'un Cœur d'Entrecôte d'Argentine,
d'une double Entrecôte de Black Angus Australien « Premium Marble Reserve », d'un Pavé de Rumsteak, de « L'inimitable »,
le tout accompagné de la purée démente.

≈

2 Verre de vin

LE BŒUF AUSTRALIEN "PREMIUM MARBLE RESERVE"

ORIGINE : Rangers Valley, Australie AGE : 13 à 15 mois NOURRITURE : grains (blé, orge, maïs) / 300 jours

TENDRETE : ★★★★★ GOÛT : ★★★★★

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 d'une extrême tendreté et une saveur exquise.

Pavé de Rumsteak 200gr € 24

Filet 300gr € 42

Coeur d'Entrecôte 300gr € 40

LE VEAU DE LAIT

ORIGINE : Pays Bas AGE : 25 à 28 semaines NOURRITURE : lait

Animal très jeune, sa viande ayant une couleur très claire, donne à ces plats un goût léger & singulier.

Une délicatesse difficilement trouvable ailleurs.

Pavé de veau 300gr, notre spécialité € 29

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 Label Rouge (Origine France) € 23

Tagliata de Volaille sur lit de petits légumes € 25

Nos viandes sont triées par nos soins, dans nos propres élevages et importées directement des abattoirs afin de maximiser la qualité & la fraîcheur.