

RAW BAR

Pour parfaire son concept, Beefbar vous propose ses préparations de cru.
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

Jamón de Buey Kobe 50g € 39

POISSONS

Poulpe rôti, compotée de tomates & olives Taggiasca € 18

Ceviche de loup, papaye, poivron & miso € 22

Tartare de thon, guacamole & grenade € 24

SALADES

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

Salade de tomates du pays & burrata di bufala € 22

Salade Caesar sau poulet & bacon croustillant € 24

SUSHI

Plateau de 8 pièces € 16

4 maki, 4 californias

Plateau de 12 pièces € 23

4 maki, 4 californias, 4 sashimi

Plateau de 22 pièces € 41

6 maki, 6 californias, 6 sashimi, 4 nigiri

Boat de 40 pièces € 70

10 maki, 12 californias, 6 sashimi, 12 nigiri

Royal boat de 70 pièces € 110

18 californias, 18 sashimi, 18 maki, 16 nigiri

Les Pieds dans L'eau

LES FORMULES

UNIQUEMENT LE MIDI / TOUTES ACCOMPAGNÉES D' UN VERRE DE VIN OU D'UN CAFÉ

LE CRU € 21

Salade de chou rouge "Kale"

+

Ceviche du jour

ou

Tartare de bœuf façon Bistro 150g

ou

Roll et sashimi du jour

TAGLIATA STEAK € 24

Entrée ou gaspacho du jour

+

Tagliata Côte D'Azur
tomate, roquette, parmesan

ou

Tagliata Riviera
artichauts, roquette, parmesan

ou

Tagliata Croisette
asperges, tomates confites, pignons,
roquette, parmesan

BURGER

Nature €19 / Cheese €20 / Bacon Cheese €21

NOS RECETTES DE BOEUF HACHÉ :

Flame Grilled

Le haché de bœuf nourri à l'herbe & sa sauce grilled

ou

Chimichurri

Le haché de bœuf nourri à l'herbe & sa sauce chimichurri

ou

Truffle

Le haché de bœuf nourri à l'herbe &
sa sauce truffe & parmesan

NOTRE BONNE VIANDE

Uniquement à Beefbar, nous utilisons un procédé de cuisson exclusive. Notre viande est saisie à température extrêmement élevée dans notre four breveté, formant cette croûte instantanée autour du muscle.
Servie avec notre incroyable purée de pommes de terre.

RIOPLATENSE

LE BŒUF ANGUS D'ARGENTINE

ÂGE : 18 à 20 mois NOURRITURE : herbe

Ce bœuf jeune de petite taille est nourri à l'herbe et élevé à l'extérieur.

Le micro élevage permet d'obtenir une sélection rare.

Le goût de la viande est à la fois prononcé & délicat.

Cœur de filet 300g € 49

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.

Le petit filet d'Erminio 200g € 53

Coeur d'entrecôte 350g € 69

Cœur de filet 300g € 78

CREEKSTONE FARMS

LE BŒUF USA "BLACK ANGUS"

ÂGE : 20 à 22 mois NOURRITURE : herbe & grains / 120 jours

Considérée par les amateurs comme la meilleure qualité

de race à viande au monde, elle est nourrie exclusivement aux grains.

La viande américaine reste aux yeux de tous sûrement la meilleure en termes

de tendreté. Médaille d'argent au World Steak Challenge 2015.

Bavette d'Aloyau 250g € 29

Notre bonne entrecôte 350g € 54

Cœur de filet 300g € 68

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



CERTIFIED JAPANESE KOBE BEEF FULL BLOOD JAPANESE BLACK WAGYU

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

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

Black Kobe Beef Burger 200g € 39

Bacon de boeuf de Kobe, boeuf grillé, black bun, American cheese

PÂTES & POISSON

Ravioli de short ribs de Kobe & jus de viande € 39

Calamarata de homard & tomates cerises € 49

Homard entier grillé, sauce Romesco € 69

ACCOMPAGNEMENTS DÉLICIEUX

NOS PURÉES INIMITABLES

Nature € 8

Au jus de viande & sel de Guérande € 9

Aux zestes de citron et citron vert € 9

Piment doux jalapeño € 9

Huile de truffe € 14

Crispy bacon de Kobe € 16

À la truffe d'été € 19

LES TEMPURA

Onion rings € 7

Frites de maïs € 7

Pommes allumettes € 7

Pommes allumettes truffées, € 11

Parmesan & romarin

LES LÉGUMES

Épinards vapeur € 9

Jardinière de légumes confits € 10

Asperges grillées € 14