

Les Pieds dans L'eau

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

Tostadas de thon, sauce sriracha € 16

Tostadas de King Crab, avocat & mangue € 19

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 au poulet & bacon croustillant € 24

Salade de King Crab avocat & pamplemousse € 39

PÂTES & POISSON

Calamarata de homard & tomates cerises € 49

Homard entier grillé, sauce Romesco € 69

KOBE KREATIONS

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



AMÉRIQUE :

3 mini burgers de Kobe & Black Angus, sauce secrète € 24

3 tacos de pur Kobe & sauce jalapeño € 29

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

MOYEN-ORIENT :

Kebab au Kobe & Black Angus, pita aux céréales € 21

ASIE :

3 crispy rice de pur Kobe, stracciatella & truffe d'été € 29

EUROPE :

Jamón de Buey Kobe 50g € 39

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 & 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.

Cœur de filet 300g € 49

CREEKSTONE FARMS

LE BŒUF USA « 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 la meilleure en termes

de tendreté. Médaille d'argent pour le World Steack Challenge 2015.

Tagliata Côte D'Azur € 24

tomate, roquette, parmesan

Bavette d'Aloyau 250g € 29

Notre bonne entrecôte 350g € 54

Cœur de filet 300g € 68

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 bœuf 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



CERTIFIED JAPANESE KOBE BEEF

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 € 45

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

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 jalapeno € 9

Huile de truffe € 14

Crispy Bacon de Kobe € 16

À la truffe de saison € 19

LES TEMPURA

Onion rings € 7

Frites de maïs € 7

Pommes allumettes € 7

Pommes allumettes truffées, € 11
parmesan & romarin

LES LÉGUMES

Jardinière de légumes confits € 10

Asperges grillées € 14