COURCHEVEL

STREET FOOD

BEEF

KOBE BEEF PROSCIUTTO ❁ 79
Jambon de Kobe beef exclusivité mondiale
& panettone salato

RIBEYE HAM 42
Prosciutto de bœuf & panettone salato

BABY KEBABS 36
Mini shawarma de bœuf Wagyu & Angus,
galette de blé, tahini

MINI BURGERS 39
Bœuf, fromage, sauce secrète, pickles

GYOZAS ❁ 39
Ravioli de bœuf Wagyu et Angus,
sauce jalapeño vinaigrée

QUESADILLAS ❁ 37
Bœuf Wagyu braisé, fromage Oaxaca, truffe de saison

CROQUETTE COQUETTE 36
Croquette croquante de bœuf braisé,
crème de mayo, caviar

BAO BUN ❁ 36
Pains coréens, bœuf Wagyu fumé au thé jasmin

CROQUE SANDO 34
Jambon d'entrecôte de bœuf maturé,
mozzarella & La Sauce Beefbar

LES PETITS MONSIEUR 33
Croques monsieur au jambon blanc de bœuf Angus,
crème de truffe

BEEFY BRAVAS ❁ 69
Mille-feuille de pommes de terre, tartare
de jambon de bœuf et bœuf de Kobe, caviar

TSAR'S WAGYU TARTARE & CAVIAR 110
Riz à sushi, viande de bœuf Wagyu,
sauce ponzu, nori et 30 g de caviar

LEAF

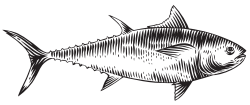
PIZZA À LA TRUFFLE 44
Cantal, crème de truffe & truffe de saison

ROCK CORN 24
Pop corn de maïs en tempura, mayonnaise épicée

SUPER KALE 34
Avocat, Parmesan, tomates cerise, zestes de citron

MISO SPINACH SALAD 39
Épinards, haricots verts, Manchego, miso

CHESTNUT VELOUTÉ 42
Châtaigne, foie gras et truffe



REEF

SALADE DE CRABE & TOBIKO 46
Salade de crabe, tobiko, mimosa d'œuf,
cacahuètes caramélisées

CEVICHE ROSADO 44
Ceviche de loup, patate douce, avocat,
framboise, huile de truffe, quinoa

HAMACHI DE SÉRIOLE 42
Sériole à la sauce citron, soja, truffe de saison

COMFORT FOOD

PASTASCIUTTA

WAGYU BOLOGNESE 58

Pappardelle au ragoût de bœuf Wagyu maison

KOBE CARBONARA 62

Mezze maniche à la carbonara de bœuf &

Karasumi de Kobe

AMATRICIANA DI MANZO AFFUMICATO 53

Rigatoni au jambon de côte de bœuf

maturée 45 jours et fumée

TEMPURA

BEEFY CORDON BLEU 63

Filet de veau, jambon blanc de bœuf Angus, fromage

fondant, panure Panko, crème de truffe

STEAMED

LOUP CHILIEN 65

Filet de loup chilien vapeur,

câpres & gingembre frais

NOS FILETS EN SAUCE

Choisissez votre filet puis votre sauce

FILET DU TERROIR, 200g 69

FILET DE BŒUF WAGYU, 200g 110

Choisissez votre sauce

SAUCE SIGNATURE BEEFBAR

Sauce à base de beurre, truffe & un extrait

de Sauce Originale Relais de Paris

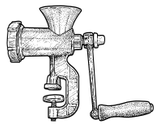
SAUCE TRADITIONNELLE AU POIVRE

Poivre noir, crème, Cognac flambé

SAUCE BÉARNAISE

Béarnaise, échalotes, estragon,

cerfeuil, vin blanc



HACHÉ

ULTIMATE SMASH CHEESEBURGER 45

Double burger, fromage, pickles, frites fraîches

ROBATA

KOREAN BBQ 58

Filet de bœuf, marinée au Gochujang

POULET AU CITRON 55

Poulet mariné au citron, cuit au barbecue

SAUMON UNAGI 64

Sauce unagi au yuzu, Purée citron

GRILLÉES

BOEUF DU TERROIR

Sélection Giraudi, France

CŒUR DE FILET 66

CHATEAUBRIAND, 600g pour 2 145

BOEUF BLACK ANGUS

Rangers Valley, Australie

Creekstone Farms, Etats-Unis

FONDANT D'ENTRECÔTE 65

CŒUR D'ENTRECÔTE 85

CŒUR DE FILET 110

CHATEAUBRIAND, 600g pour 2 200

BOEUF WAGYU

Rangers Valley, Australie

Snake River Farms, Etats-Unis

Whispering Dunes, Namibie

FILET MIGNON 105

DOUBLE ENTRECÔTE, 500g pour 2 260

TOMAHAWK, ± 1.4kg pour 2/3 510

VEAU DE LAIT

Van Drie, Pays-Bas

CŒUR DE FILET, notre préféré 59

BEEFBAR RÉSERVE (6)(7)

Sélection des meilleures origines

de Wagyu Japonais, 200g

WORLD EXCLUSIVE CUTS

BAVETTE KAGOSHIMA SUNFLOWER 120
鹿児島バベット

PICANHA KATANA MIYAZAKI CITRUS 120
カタナピッカーニャ

KOBE BEEF KISS 135
神戸ビーフキス

EMPEROR CUTS

KOBE BEEF 神戸肉 150 / 100g

HIDA 飛騨牛 120 / 100g

NUMAMOTO 沼本和牛 120 / 100g

WINE-GYU ワイン牛 110 / 100g

MIYAZAKI 宮崎和牛 110 / 100g

HOKKAIDO 北海道和牛 110 / 100g

KAGOSHIMA 鹿児島和牛 110 / 100g

Selon arrivage, minimum 200g

SIDES

NOS PURÉES MAISON

La classique 12

Jus de viande 13

Citron, citron vert 13

Piment jalapeño doux 13

Caviar 25

Crème de truffe 25

Truffe de saison 25

SAUCES SIGNATURE

Beefbar / traditionnelle au poivre / béarnaise 15

NOS FRITES MAISON

Classique 20

Parmesan & truffe de saison 30

LES LÉGUMES

Légumes de saison 20

Champignons sautés 20

beefbar®

Born in Monte-Carlo

BEEFBAR_ COURCHEVEL

BEEFBAR.COM

Les informations sur les allergènes sont disponibles sur demande et consultables via le QR code ci-dessus. Prix nets en euros, service compris, boissons non comprises.
Tous nos plats « faits maison » sont préparés sur place à partir d'ingrédients frais. Une sélection de plats véganes est disponible sur demande ;
n'hésitez pas à demander plus d'informations à notre équipe. Origine des viandes : France. Variété de truffe : Tuber melanosporum.
Origine des poissons : dans la mesure du possible, nous nous approvisionnons auprès de pêcheries durables et responsables.

Veuillez noter que nos plats peuvent contenir, comme ingrédient ou sous forme de traces, les allergènes suivants : œufs, lait et produits laitiers, céréales contenant du gluten, moutarde, sulfites, fruits à coque, sésame, arachides, céleri, poisson, mollusques, crustacés, lupin et soja. En raison de nos méthodes de préparation, l'absence totale de contamination croisée ne peut être garantie. Pour tout besoin alimentaire particulier ou allergie, des pâtes et du pain sans gluten sont disponibles sur demande.