

COCKTAILS & SPIRITS



LES SNACKS

PLANCHE DE BŒUF SÉCHÉ

Mr Picamiglio de Cordon, 150g 28 €

PLANCHE DE PASTRAMI DE BŒUF

Maison Baud, 150g 25 €

PLANCHE DE SAUCISSON FUMÉ

Mr Picamiglio de Cordon, 150g 23 €

PLANCHE DE BEAUFORT

Affiné 18 mois, 150g 18 €

SAUMON FUMÉ 100g 21€

LES COCKTAILS CLASSIQUES

N'hésitez pas à demander les classiques
à notre équipe de barman.

Avec alcool 17€

Sans alcool 14€

MEGÈVE SIGNATURES COCKTAILS

Notre nouvelle carte de cocktails est portée par la créativité de nos barmen et s'inspire des destinations Beefbar à travers le monde.

Nos cocktails sont classiques, intemporels mais sont surtout de véritables créations surprenantes qui retranscrivent l'identité Beefbar et se marient parfaitement avec nos mets, notamment notre large sélection de Street Food.

Notre carte évolue au fil des saisons, et nos sirops et infusions sont préparés avec beaucoup d'attention au Beefbar.



18€ LOVELY SOUR

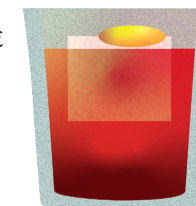
Frais, herbal & légèrement acidulé

Vodka, Cordial d'Aneth, Citron jaune & vert,
Simple Syrup, Fee Foam

TROPICAL NEGRONI 18€

*Puissant, avec une pointe d'amertume,
un cocktail détourné du célèbre Negroni.*

Rhum Brugal 1888, Mancino Rosso
infusé à la vanille et l'ananas, Campari coco



APPLE FIZZ 18€

Crémeux, légèrement acidulé, aromatique et délicieusement onctueux

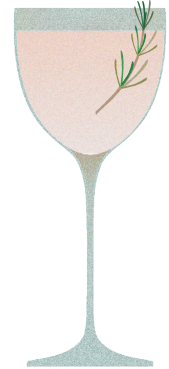
Calvados infusé à la cardamome, Italicus, Jus de citron, Simple syrup, Crème, Blanc d'œuf & Soda



BEEFBAR MEZCALITA 18€

Fumé, herbacé, doux & citronné.

Mezcal infusé au romarin & ananas, Génépi, Jus de citron vert, Sirop d'Agave et Limoncello



18€ LIKE A PORNSTAR

Découvrez notre version du Pornstar Martini: frais, gourmand et irrésistible.

Une expérience délicieuse et surprenante.

Vodka Belvédère, Amaretto, Jus de citron, Vanille, Cacao & Mousse de Tonka



18€ HARMONY

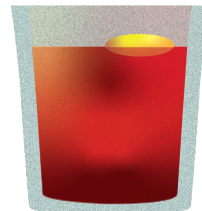
Élegant, floral, acidulé et harmonieux

Cap Gin, Jus de citron, Honey Bee Pollen syrup, St-Germain, Tio Pepe Fino Sherry

FLAVORFULL 18€

Riche, boisé et élégant

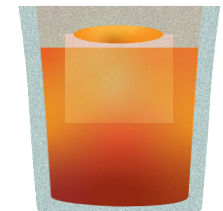
Mitcher's Bourbon, Mancino Rosso, Campari, le tout infusé au cacao & café



ROCK N RYE 18€

Puissant & riche, légèrement sucré un cocktail façon Old Fashioned

Mitcher's Rye, Johnnie Walker Black Label, Sirop d'Erable & ABC Bitters



MOCKTAILS

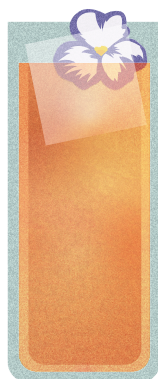


14€ LE PETIT CLUB

Seedlip Groove, Jus de citron vert & jaune,
Sirop de Framboise & fee Foam

DOLCE PESCA 14€

Seedlip Grove, Supasawa, Paragon Timur Berry,
London Essence Peach & Jasmin Soda



VINS AU VERRE (12cl)

CHAMPAGNES

Champagne Laurent-Perrier Brut	21€
Champagne Laurent-Perrier Rosé	28€
Champagne Laurent-Perrier Blanc de Blanc	32€

BLANCS

2022 - Savoie - Apremont « Le Clos Saint André », P. Ravier	11€
2022 - Bourgogne - J.C. Boisset Bourgogne Aligoté “Les Moutos”	14€
2022 - Val d’Aoste - Domaine Ottin Petite Arvine	18€

ROUGES

2020 - Savoie, Mondeuse “Face au Fort” Phillipe & Sylvain Ravier	15€
2022 - Bourgogne - Pinot noir Louis Latour	12€

ROSES

2023 - Provence, Château Maravenne Don de Dieu	15€
2023 - Provence, La Source Gabriel	12€

APÉRITIFS

Pastis, Ricard 2cl	8 €
Kir, <i>Cassis, cerise</i> 15cl	12 €
Kir Royal, <i>Cassis, cerise</i> 15cl	22 €
Suze 6cl	9 €
Campari 6cl	9 €
Martini, <i>Extra Dry, Rosso, Bianco</i> 6cl	9 €
Porto Sandeman, <i>Blanc ou Ruby</i> 6cl	10 €

LIQUEURS 4cl

Cointreau	10 €
Grand Marnier	10 €
Limoncello di Capri	10 €
Jägermeister	10 €
Bailey's	10 €
Get 27	12 €
Get 31	12 €
Benedictine D.O.M	12 €
Amaretto Disaronno	10 €
Luxardo Maraschino	10 €
Absinthe Grande Absente	13 €
Génépi des Pères Chartreux	12 €

LES CHARTREUSES

Chartreuse Verte	12 €
Chartreuse Jaune	12 €
Chartreuse 9 ^e Centenaire	18 €
Chartreuse MOF	16 €
Chartreuse VEP Verte	40 €

GINs 4cl

Le Gin du Mont Blanc France	16 €
G'Vine Floraison France	15 €
44° N de Grasse, France	20 €
Citadelle France	16 €
Monkey 47 Dry Gin Allemagne	20 €
Hendrick's Ecosse	20 €
Ki No Bi Classic Japon	20 €
Roku Japon	21 €
Gin Mare Espagne	19 €

WHISKYS 4cl

Jameson Black Barrel Irlande	16 €
Craigellachie 13 ans Ecosse	16 €
Oban 14 ans Ecosse	18 €
Aberlour 10 ans Single Ecosse	15 €
Macallan 12 ans Ecosse	20 €
Glenfiddich IPA Ecosse	20 €
Woodford Reserve USA	18 €
Port Charlotte 10 ans USA	18 €
Yamazaki 12 ans Japon	34 €
Yamazaki 18 ans Japon	49 €
Hibiki Harmoni Japon	22 €

VODKAS 4cl

Beluga Export Sibérie	18 €
Grey Goose France	14 €

TEQUILAS 4cl

Volcan de mi Tierra	20 €
Clase Azul Plata	30 €
Avion Reserve 44	35 €
Clase Azul Reposado	30 €
Don Julio 1942	39 €
Mezcal Del Maguey Vida	15 €

RHUMS 4cl

Mount Gay XO La Barbade	16 €
Trois Rivières de l'Océan Martinique	18 €
Diplomatico Venezuela	15 €
Eminente Reserva 7 ans Cuba	14 €
Zacapa XO Guatemala	30 €
Plantation Ananas Jamaïque	15 €

ALCOOLS BRUNS 4cl

Calvados Dupont Fine	14 €
Cognac Hennessy XO	23 €
Armagnac Uby 12 ans	18 €

EAUX-DE-VIE 4cl

Framboise Joseph Cartron	14 €
Gentiane Joseph Cartron	14 €
Poire Joseph Cartron	15 €
Grappa Borgo Antico	14 €
Mirabelle	14 €

BIÈRES

Bouteille, 33cl	8 €
<i>Marmotte - Pale Ale / Blanche / Ambrée / La French IPA</i>	
<i>Bachante - Blonde / Blanche</i>	
<i>Marmotte pression (servi au restaurant) - Blanche/IPA, 25cl</i>	7€
<i>Marmotte pression (servi au restaurant) - Blanche/IPA, 50 cl</i>	10€
<i>Brasseurs Savoyards pression (servi au restaurant) - Blonde, 25cl</i>	7€
<i>Brasseurs Savoyards pression (servi au restaurant) - Blonde, 50 cl</i>	10€

SODAS & EAUX

Evian / Badoit 33cl	6 €
Sirop à l'eau 33cl	3,5 €
Coca-Cola / Zero / Perrier 33cl	6 €
Orangina / Limonade 25cl	6 €
Hysope, Tonic 20cl	7 €
Hysope, Ginger Beer 20cl	7 €
Thé glacé bio Tensaï Tea, <i>myrtille, Thé vert citron, fleur de sureau</i> , 33cl	7 €
Ice tea maison	7 €

JUS DE FRUITS

Maison Bissardon, 25cl	8 €
<i>Ananas, pomme, pêche de vigne, abricot, tomate, poire, framboise, myrtille</i>	

CAFÉS

Café, Déca, Allongé	3 €
Noisette	3,5 €
Double café	6 €
Cappuccino, Latte	6,5 €

THÉ & INFUSIONS

Manufacture Shoukâ

Thés	6 €
<i>Breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Ceylan, Thé vert, Sencha, Jasmin</i>	
Infusions	6 €
<i>Menthe Verveine, Gingembre, Camomille</i>	

BOISSONS CHAUDES

Chocolat chaud traditionnel	8 €
<i>Topping : guimauves, crème fouettée, caramel crunchy, copeaux de chocolats</i>	+2 €
Café ou Chocolat Viennois	8 €
Matcha Latte	8 €
Chaï Latte	8 €

beefbar[®]
Born in Monte-Carlo

 BEEFBAR_MEGÈVE

BEEFBAR.COM