Beefbar®
Born in Monte-Carlo
COCKTAILS

STREET FOOD

BEEF

JAMBON D'ENTRECÔTE 29
Prosciutto de bœuf & panettone salato

PROSCIUTTO DE KOBE BEEF ❁ 55
Jambon de Kobe beef,
exclusivité mondiale & panettone salato

CRISPY ROLLS 25
Rolls croustillants de bœuf Black Angus, Sauce hoisin

QUESADILLAS 29
Wagyu braisé, Fromage oaxaca, Truffe de saison

REEF

PRAWN POPCORN 25
Boules de crevettes frites, panure à la noix de coco
& sauce caramel miso

DRAGON SHRIMP WONTONS 23
Ravioli croustillants farcis aux crevettes

LOBSTER TACOS 33
Tacos croustillants au homard, noix de cajou, sauce satay
• Supplément caviar +33

LEAF

PIZZETTA À LA TRUFFE 39
Cantal, crème de truffe & truffe de saison

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.

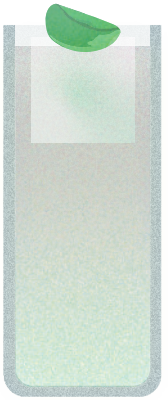
Notre sélection évolue au fil des saisons, et nos sirops et infusions sont préparés avec beaucoup d'attention au Beefbar.

24€ BORN TO LOVE

Pétillant, Floral, Doux & léger

Gin, Champagne rosé, Sirop de fleurs, Citron frais, Barbe à papa

PAIRING STREET FOOD
Rock Corn, Lobster Tacos, Hamachi de sériole



23€ GREEN PALOMA

Une revisite élégante du Paloma, où la tequila s'adoucit au miel et s'éveille dans des notes épicées et florales

Tequila, Jus de citron vert, Sirop de miel, Spicy Bitter & Osmanthus & Green Tea Soda

PAIRING STREET FOOD
Tacos, Quesadillas, Rock Corn

LIKE A PORNSTAR 24€

Découvrez notre version du Pornstar Martini:
Frais, Gourmand et irrésistible.
Une expérience délicieuse et surprenante.

Vodka Belvédère, Amaretto, Passion, Bitter cacao, Mousse tonka & Safran

PAIRING STREET FOOD
Hamachi de sériole, Dragon Shrimp Wontons

22€ SMOKE 2.0

Baze de Mezcal, Légèrement fruité,
Un cocktail fumé au Bois de Cerisier

Mezcal, Tequila, Liqueur d'abricot & Romarin, Luxardo bitter, Pêche

PAIRING STREET FOOD
Croque Sando, Las Croquetas del Beef

23€ BOTANICAL KISS

Un cocktail floral et rafraîchissant, où la douceur du sureau rencontre l'amertume subtile du pamplemousse et la fraîcheur herbacée de l'estragon.

CAP Gin, St Germain, Cordial Pamplemousse & Estragon, Soda water

PAIRING STREET FOOD
Hamachi de sériole, Salade de crabe tobiko, Lobster Tacos

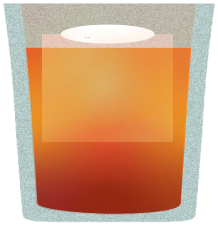
HABIBI 22€

Un cocktail gourmand,
sucré & légérement acidulé

Rhum ambré infusé au cumin, Passion, Crème de framboise, Citron, lait de coco

PAIRING STREET FOOD
Petit Kebab, Bao Bun

MARBEUF N°5 25€



Un cocktail raffiné et boisé, mêlant la douceur de la poire et de la tonka à la chaleur fumée du cognac.

Hennessy VS, Poire & Tonka Cordial, ABC Bitters, Cocktails fumée à l'écorce de fut de chêne

PAIRING STREET FOOD
Prosciutto de Kobe, Jambon d'entrecôte

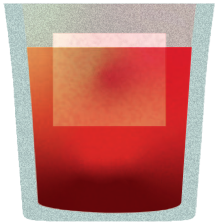
24€ NOIR INFUSION

Un cocktail raffiné et boisé, mêlant la douceur de la poire et de la tonka à la chaleur fumée du cognac.

Whisky Black Label, Sirop de Vanille, Supasawa, Osmanthus & Green Tea Soda

PAIRING STREET FOOD
Rock Corn, Beefy Bravas

TROPICAL NEGRONI 22€



Fruité, Fort, Avec une pointe d'amertume,
Un cocktail détourné du célèbre Negroni

Campari infusé à l'huile de coco,
Rhum Brugal 1888, Vermouth ananas & Vanille

PAIRING STREET FOOD
Prosciutto de Kobe, Jambon d'entrecôte,
Les Petits Monsieur

24€ SOLAR BREEZE

Un cocktail gourmand et équilibré, mêlant la richesse du rhum vieilli à la fraîcheur acidulée de la pomme et de la verveine.

Rhum Brugal 1888, Sirop d'ananas rôti,
Jus de citrons, ABC Bitters, Mousse Pomme Verveine

PAIRING STREET FOOD
Rock Corn, Pizzetta à la truffe, Mini Burgers

BLOSSOM 23€

Frais, fruité, Acidulé & botanique,
Un cocktail élégant et accessible

Gin Bombay saphire, Saint Germain, Citron & Pamplemousse, Concombre, Poivre de sichuan

PAIRING STREET FOOD
Stracciatella Fattoush, Hamachi de sériole,
Prawn Popcorn

COLLECTION HAUTE COUTURE

HAUTE COUTURE

Hennessy XO, Cordial d'ananas caramélisé
et flambé, Huile de pandan

48 €

MACALLAN MANHATTAN

Bitter mix Beefbar,
Vermouth infusé au bois et café

- Macallan 12 ans 26 €
- Macallan 15 ans 37 €

FASHIONED DALMORE

Dalmore 15 ans, Bitter mix Beefbar, Fève tonka

39 €

1942 MARGARITA

Don Julio 1942, Grand Marnier,
Jus de citron

57 €

MOCKTAILS

17€ BERRY COOLER

Un cocktail vif et acidulé, porté par les notes poivrées et citronnées du Timur Berry.

Cordial Paragon Timur Berry, Supasawa, Soda

GOLDEN PEAR 16€

Un cocktail doux et aromatique, où la poire et la tonka se marient à la fraîcheur florale du thé vert.

Cordial Poire & Tonka -Sirop de sucre,
Jus de citron vert, Osmanthus & Green Tea

16€ CAPUCINE

Frais, Floral & acidulé un cocktail frais et élégant et accessible

Fraise, Citron, Orgeat, Ginger ale

MAPLE LEMONADE 16€

Frais, gourmand & rafraichissant

Sirop d'érable, Jus de citron frais & soda

VINS AU VERRE

CHAMPAGNES 12cl

N.V - Moet & Chandon Imperial - *Brut*	€ 22
N.V - Moet & Chandon Imperial - *Rosé*	€ 26

VINS BLANCS 15cl

N.V - Sancerre - *Domaine Fournier Père et Fils "Les Belles Vignes" - Vallée de la Loire*	€ 13
N.V - Chablis 1er cru - *Domaine Charly Nicolle "Les Fourneaux" - Bourgogne*	€ 15
N.V - Sauternes - *Domaine Michel Lynch*	€ 16

VIN ROSE 15cl

N.V - Gris Blanc - *Gérard Bertrand*	€ 12
N.V - Whispering Angel - *Château d'Esclans - Côtes de Provence*	€ 14

VINS ROUGES 15cl

N.V - Côtes du Rhône Villages - *"Domaine Lestour Genus" - Vallée du Rhône*	€ 13
N.V - Pinot Noir - *"Domaine de l'Aigle Pinot Noir" : Languedoc*	€ 15
N.V - Tempo d'Angelus - *Domaine de Bouard de Laforest - Bordeaux*	€ 17

WHISKIES 4cl

SCOTCH

Johnny Walker - Black Label	€ 15
Cardhu 12 ans	€ 16
Talisker	€ 17
Oban 14 ans	€ 18
Macallan Double Cask 12 ans	€ 22
Lagavulin 16 ans	€ 23
Dalmore 15 ans	€ 35
Macallan 15 ans Double Cask	€ 37
Johnny Walker Blue Label	€ 47

BOURBON

Jack's Daniel's	€ 14
Bulleit Bourbon	€ 15
Maker's Mark	€ 16
Woodford Double Oaked	€ 21

IRISH

The Sexton	€ 17

RYE

Bulleit Rye	€ 15
Woodford Reserve Rye	€ 17
Sir Davis	€ 26

WHISKIES JAPONAIS

Nikka	€ 20
Hibiki Harmony	€ 25
Yamazaki Single Malt 12 ans	€ 32
Yamazaki Single Malt 18 ans	€ 73

GINS 4cl

Bombay Sapphire	€ 15
Roku	€ 16
Cap Gin	€ 16
Hendrick's	€ 17
Gin Mare	€ 18
Tanqueray N°TEN	€ 18
Monkey 47	€ 24
The Botanist	€ 21

VODKAS 4cl

Belvedere	€ 16
Grey Goose	€ 18
Belvedere Poire	€ 20
L' orbre, Caviar	€ 39
Beluga Gold Line	€ 40

RHUMS 4cl

Eminente 3 ans	€ 15
Bumbú	€ 17
Brugal 1888	€ 23
Zacapa 23 ans	€ 25
Brugal Maestro Reserva	€ 37
Zacapa XO	€ 40
Rhum Paraiso Bacardi	€ 90

TEQUILAS & MEZCAL 4cl

Omeca Volcan Bianco	€ 15
Mezcal Bruxo	€ 17
Don Julio Blanco	€ 22
Mezcal Contraluz Reposado	€ 26
Casamigos Reposado	€ 33
Amor Mio Añejo	€ 45
Don Julio 1942	€ 57

CALVADOS 4cl

Cristian Drouin	€ 15

ARMAGNACS 4cl

Dartigalongue Armagnac hors d'âge	€ 29
Veuve J. Goudoulin - Millésime 1929	€ 115

COGNACS 4cl

Hennessy VS	€ 19
Hennessy Fine Cognac - XO	€ 43
Hennessy Paradis Impérial	€ 390

ALCOOL DU MONDE 4cl

Cachaça Leblon	€ 15
Pisco Waqar	€ 19

APERITIFS

Ricard 4cl	€ 12
Lillet Blanc 4cl	€ 12
Suze 4cl	€ 12
Ramos Pinto LBV	€ 12

LIQUEURS 5cl

Limoncello	€ 13
Kahlua	€ 14
Amaretto Disaronno	€ 15
Get 27	€ 12
Bailey's	€ 12
Bénédictine	€ 14
Cointreau	€ 13
Grand Marnier	€ 14
Chambord	€ 15
Génépi	€ 17
St Germain	€ 17

VERMOUTHS & AMERS 5cl

Amaro Averna	€ 11
Campari	€ 10
Mancino Rosso	€ 13
Mancino Secco	€ 13
Mancino Bianco	€ 13
Antica Formula	€ 16
Mancino Chinato	€ 21

EAUX DE VIES 4cl

Grappa	€ 12
Poire william's	€ 14
Framboise	€ 14
Vieille Prune	€ 25

BIERES 33cl

La Parisienne Blonde	€ 10
La Parisienne Blanche	€ 11
La Parisienne IPA	€ 11
Corona	€ 11

BOISSONS CHAUDES

Sélection d'infusions	€ 4.50
Sélection de thés	€ 5.50
Infusion menthe fraîche	€ 6.50
Infusion menthe gingembre	€ 6.50
Café	€ 4.50
Déca	€ 4.50
Café noisette	€ 4.90
Double expresso	€ 7.50
Café américain	€ 5
Café au lait	€ 5.50
Café crème	€ 5.90
Cappuccino	€ 6.50
Latte macchiato	€ 6.50
Chocolat chaud	€ 6

SOFTS

JUS PRÉSSÉ 25cl

Pamplemousse	€ 9
Citron	€ 9
Orange	€ 9

JUS 25cl

Ananas	€ 7
Pomme	€ 7
Tomate	€ 7
Cramberry	€ 7
Passion	€ 7
Fraise	€ 7

SODAS

Coca 33cl	€ 8
Coca Zero 33cl	€ 8
Orangina 25cl	€ 8
Sprite 25cl	€ 8
Ice Tea 25cl	€ 8
Redbull 25cl	€ 8

FEVER THREE 25cl

Tonic 25cl	€ 8
Ginger Ale 25cl	€ 8
Ginger Beer 25cl	€ 8

EAUX

Perrier 33cl	€ 6
Vittel 50cl	€ 7
San Pellegrino 50cl	€ 7

beefbar®

Born in Monte-Carlo

BEEFBAR_PARIS

BEEFBAR.COM