

bee-bar®

Born in Monte-Carlo



COCKTAILS

STREET FOOD

BEEFBAR X HOMER LOBSTER

MINI LOBSTER ROLL 29

Mayonnaise Homer, Ciboulette

- Supplément caviar +29

LEAF

PIZZETTA À LA TRUFFE 39

Cantal, crème de truffe & truffe de saison

REEF

DRAGON SHRIMP WONTONS 22

Ravioli croustillants farcis aux crevettes

BEEF

JAMBON D'ENTRECÔTE 29

Prosciutto de bœuf & panettone salato

PROSCIUTTO DE KOBE BEEF 🍷 49

Jambon de Kobe beef,
exclusivité mondiale & panettone salato

CRISPY ROLLS 23

Rolls croustillants de bœuf
Black Angus, Sauce hoisin

QUESADILLAS 29

Wagyu braisé, Fromage oaxaca,
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

New style crudo, Mini lobster roll, 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, Meringue passion

PAIRING STREET FOOD

Hamachi de sériole, Mini lobster roll, KFC



PALOMA DREAM 22€

Intense et fruité, Avec une finale douce et miellée.

Tequila, Jus de citron vert, Sirop de Miel, Spicy Bitter & Soda de Pastèque

PAIRING STREET FOOD

Rock Corn, Gyozas



22€ SMOKE 2.0

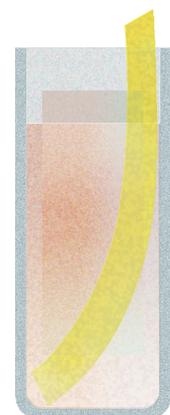
Base de Mezcal, Légèrement fruité,

Un cocktail fumé au Bois de Cerisier

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

PAIRING STREET FOOD

Shiso beef tartare, Croque sando



23€ RHUBARB CRUSH

Fruité et acidulé, Avec des notes florales et une fraîcheur pétillante

Christian Drouin Calvados, Mancino Sakura, Cordial de Pomme & Rhubarbe, Jus de citron, Rhubarb Bitter & Soda

PAIRING STREET FOOD

Crab Tacos, Rock Corn

HABIBI 22€

Un cocktail gourmand, sucré & légèrement acidulé

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

PAIRING STREET FOOD

Petit kebab, Bao bun



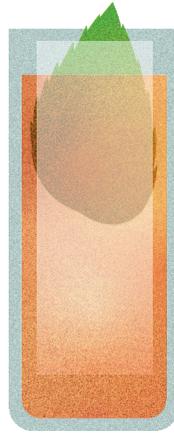
SHISO POP 24€

*Équilibré et vif, Entre fraîcheur végétale,
Douceur fruitée et effervescence élégante.*

Tequila infused Shiso, Cocchi vermouth
di Torino, Supasawa, Honey fig syrup, Bubbles

PAIRING STREET FOOD

Crab Tacos, Kfc, Mini Lobster Roll



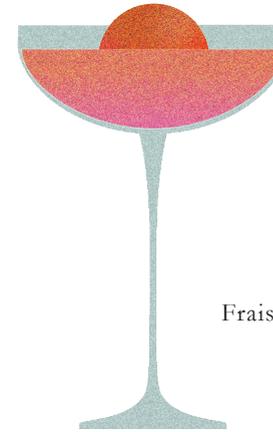
25€ DAIQUIRI ME CRAZY

*Intense et aromatique, entre fraîcheur d'agrumes,
douceur lactée et notes herbacées*

Brugal 1888 infusé à l'huile de Bergamote,
Cordial vanille basilic, Jus de citron,
Fraise lacto-fermentée, Boule de glace de saison

PAIRING STREET FOOD

Tarama au karasumi de bœuf,
Mini Lobster Caviar



23€ MARBEUF N°5

*Profond et gourmand, avec des couches veloutées
de vanille et une touche de chaleur exotique.*

Maker's Mark, Sirop de Vanille,
Bitter Tonka de Mangue & Vanille

PAIRING STREET FOOD

Prosciutto de Kobe Beef,
Jambon d'entrecôte, Croque Sando



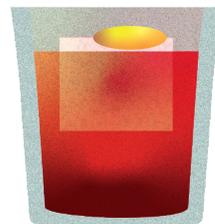
TROPICAL NEGRONI 22€

*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,
Shiso beef tartare



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, New style crudo



COLLECTION HAUTE COUTURE

HAUTE COUTURE

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

48 €

MACALLAN MANHATTAN

Sir Davis, 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

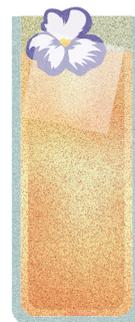
39 €

1942 MARGARITA

Don Julio 1942, Grand Marnier, Jus de citron,
Spray feuille d'huître & combava

57 €

MOCKTAILS



16€ VELVET CUCUMBER

*Désaltérant et délicat, Avec des notes florales,
Exotiques et végétales.*

Jus de Citrons, Rose, Passion, Concombre
& Eau gazeuse

FLEUR DE RHUBARBE 17€

*Frais et acidulé, Avec une pointe d'amertume
et une mousse fruitée citronnée*

Cordial de Rhubarbe & Pomme, Jus de citrons,
Tonic & mousse de rhubarbe citronnée



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

Chablis 1 ^{er} cru Domaine Charly Nicolle "Les Fourneaux" - Bourgogne	€ 15
2022 - Sauternes - Domaine Michel Lynch	€ 16
Sancerre Domaine Fournier Père et Fils "Les Belles Vignes" - Vallée de la Loire	€ 13

VIN ROSE 15cl

UP Ultimate Provence - Côtes de Provence	€ 12
Whispering Angel - Château d'Esclans - Côtes de Provence	€ 14

VINS ROUGES 15cl

Pinot Noir "Attitude" Domaine P. Jollivet - Vallée de la Loire	€ 13
Côtes du Rhône Villages "Domaine Lestour Genus" - Vallée du Rhône	€ 14
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

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
818 Extra Añejo	€ 48
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
Evian 50cl	€ 7
Chateldon 75cl	€ 8



 BEEFBAR_PARIS

BEEFBAR.COM

Born in Monte Carlo • Paris • Saint-Tropez • Meribel • Milano • Luxembourg • London
Edinburgh • Mykonos • Costa Smeralda • Athens • Malta • Malta in the City • Costa Smeralda • Egypt North
Coast • Sao Paulo • Riviera Maya • Mexico • New York • Dubai • Riyadh • Doha • Hong Kong