SIDES

Nos Purées Maison

LA CLASSIQUE 9

CITRON, CITRON VERT 10

JUS DE VIANDE 10

PIMENT JALAPEÑO DOUX 10

PIMENT HABANERO, CÉBETTE 11

HARISSA & PISTACHES CARAMÉLISÉES 13

CRÈME DE TRUFFE 16

KOBE BEEF BACON 19

TRUFFE DE SAISON 19

CAVIAR 34

Nos Frites Maison

CLASSIQUE 14

PARMESAN & TRUFFE 22

Les Légumes

PIMENTS PADRÓN RÔTIS 10

MAÏS RÔTI, SAUCE BEEFBAR 15

HARICOTS VERTS, AMANDES 10

CHAMPIGNONS SAUTÉS 19

ARTICHAUTS CHIMICHURRI 15

SALADE VERTE 7

Sauces Signature

SAUCE SIGNATURE BEEFBAR 10

SAUCE POIVRE TRADITIONNELLE 10

SAUCE AU PORTO 10

BEURRE MAITRE D'HÔTEL SIGNATURE 8

Merci d'informer notre équipe en cas d'allergie.
Pour consulter la liste des allergènes, veuillez scanner le QR code.

Nous informons notre aimable clientèle que la commande d'un plat minimum par personne est obligatoire.

STREET FOOD

Beef

KOBE BEEF PROSCIUTTO
Jambon de Kobe beef, exclusivité mondiale & panettone salato 59

JAMBON D'ENTRECÔTE
Prosciutto de bœuf affiné 45 jours et fumé 29

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

HOUSE GYOZAS
Bœuf de Kobe japonais, jambon d'entrecôte, chorizo de bœuf, chou croustillant & champignons 29

MINI "BIG" SMASH
Mini burgers de bœuf, fromage, sauce secrète, pickles 29

TACOS CHICOS
Bœuf Angus, galettes de blé tendres, avocat, beurre de Kobe beef, habanero 26

BEEFY BRAVAS
Mille-feuille de pommes de terre, tartare de jambon de bœuf et bœuf de Kobe 49

Reef

HAMACHI CRUDO
Sériole à la sauce citron, soja, truffe de saison 32

MANGO CEVICHE
Dorade marinée dans un leche de tigre aux agrumes, sauce mangue, jalapeño, huile de coriandre 27

TACOS
Tacos croustillants au homard, noix de cajou, sauce Satay 35

SUMMER BODY CARPACCIO
Crevettes rouges, pamplemousse, caviar 49

Green

FROZEN WEDGE
Laitue iceberg, petites tomates, fromage bleu, bacon de bœuf 24

STRACCIATELLA FATTOUSH
Stracciatella, tomates, concombre, pita, herbes fraîches 25

SUPER KALE
Avocat, Parmesan, tomates cerise, zestes de citron 26

Leaf

TRUFFLE PIZZA
Fontina, crème de truffe et truffe 44

SMASHED ARTICHOKES
Simplement grillés, sauce chimichurri maison 24

FORMULES DÉJEUNER

ENTRÉE + PLAT 35 € | ENTRÉE + PLAT + DESSERT 42 € | PLAT + DESSERT 35 €

ENTRÉE DU JOUR *ou* **MINI KALE**
Ensuite choisissez :

LA SAUCE BEEFBAR
Sauce à base de beurre, de truffe noire & d'extrait de Sauce Originale Relais de Paris
• L'iconique steak-frites maison
• Le superbe filet-frites maison **+10 €**
• Thon mi-cuit, frites maison

TAGLIATA
• Émincé de tagliata de bœuf & frites maison

ONGLET
• Onglet aux échalotes & frites maison

KETO BOWL
• Poulet ou thon, petit epautre, tomate, avocat, chou blanc, haricots verts, maïs, grenade, vinaigrette sauce Beefbar

ULTIMATE SMASH CHEESEBURGER
• Double steak de bœuf Black Angus USA, fromage, ketchup, moutarde, frites

BEEFBAR SECRET SMASH
• Double steak de bœuf Black Angus USA, fromage, pommes paille, sauce Beefbar, frites

SMASH BURGER "AU POIVRE"
• Double steak de bœuf Black Angus USA smashé, fromage, pommes paille, sauce au poivre, frites

DESSERT
• Salade de fruits / • dessert du jour / • Choco Beef

COMFORT FOOD

La Pâte

KOBE BEEF CARBONARA
Garganelli à la carbonara de bœuf & Karasumi de Kobe **39**

L'Âme de Paris

LE RETOUR DU COQUELET
La recette iconique de 2005
Le petit poulet grillé, élevé en plein air **36**

Signatures du Monde

SZECHUAN PEPPER BEEF WOK
Bœuf sauté au poivre du Paradis, aubergines rôties, riz jasmin **39**

A Contre-Courant

SAUMON LAQUÉ
Purée au citron, sauce Unagi **35**

CHILEAN SEA BASS
Filet de loup chilien vapeur, câpres et gingembre frais **56**

BEEFBAR

Toutes nos viandes sont importées directement, sans intermédiaires, de France, d'Italie, des États-Unis, du Japon, de Namibie et d'Australie. Depuis 2005, nous sélectionnons avec soin les meilleurs producteurs au monde.

Continental Heritage Beef

Selection Giraudi, France

FILET MIGNON, 200g **44**

CŒUR DE FILET, 300g **59**

CHATEAUBRIAND **115**

600g pour 2

Boeuf Black Angus

Double R Ranch , US
Creekstone Farms, US
Black Onyx, Australie

BAVETTE Avec échalotes **42**

FONDANT D'ENTRECÔTE **58**

CŒUR D'ENTRECÔTE **85**

FILET MIGNON, 200g **79**

CŒUR DE FILET **114**

CHATEAUBRIAND,
600g pour 2 **210**

Bœuf Maturé 45 Jours

Black Pearl, Mer Baltique

FAUX-FILET À L'OS,
900g suffisant pour 2 **198**

CÔTE DE BŒUF ± 1.2kg pour 2/3 **265**

Boeuf Wagyu

Snake River Farms, US
First Herd, Australie
Whispering Dunes, Namibie

PICANHA **74**

TAGLIATA À LA JAPONAISE
Chou croquant au sésame **79**

FILET MIGNON, 200g **110**

FONDANT D'ENTRECÔTE **99**

CŒUR D'ENTRECÔTE **149**

DOUBLE ENTRECÔTE 500g pour 2 **250**

TOMAHAWK ± 1.4kg pour 2/3 **490**

Veau de Lait

Van Drie, Pays-Bas

FILET DE VEAU, Notre préféré **46**

Beefbar Reserve

EXCLUSIVITÉ MONDIALE

Sélection des meilleures origines de Wagyu japonais, 200g

BAVETTE MIYAZAKI SUNFLOWER **95**
鹿児島バベット

PICANHA KATANA MIYAZAKI CITRUS **95**
カタナピッカーニャ

KOBE BEEF KISS **135**
神戸ビーフキス
Selon arrivage

DÉCOUPE DE L'EMPEREUR

MATSUSAKA 松阪 **145/100G**
KOBE BEEF 神戸肉 **145/100G**
HIDA 飛騨牛 **95/100G**
NUMAMOTO 沼本和牛 **95/100G**
WINE-GYU ワイン牛 **85/100G**
MIYAZAKI 宮崎和牛 **85/100G**
HOKKAIDO 北海道和牛 **85/100G**
KAGOSHIMA 鹿児島和牛 **85/100G**
Selon arrivage, minimum 200g