

COCKTAILS



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.

PANDAN ^{14€} EL PRESIDENTE

*Notre interprétation riche et puissante du classique El Presidente avec une touche de Pandan.
Rhum Bacardi Ocho, Mancino Rosso Amaranto, curaçao Pierre Ferrand, Amaro Lucano, pandan .*

PAIRING STREET FOOD

Prosciutto de Kobe Beef, Jambon d'Entrecôte



14€ BEEFBAR REMEDY

Frais, fruité & acidulé, légèrement épicé.

Calvados Dupont VS, jus de citron, sirop de gingembre & miel, all spices bitter.

PAIRING STREET FOOD

Bao Bun, Mini Big K, Tartare & Tartine

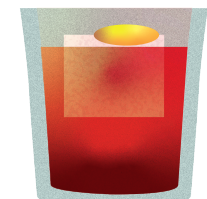
TROPICAL NEGRONI ^{16€}

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

Rhum Bacardi Ocho, Rosso Vermouth infusé ananas & vanille, Campari coco.

PAIRING STREET FOOD

Prosciutto de Kobe Beef





16€ SHADES OF RED

La Puissance de la Tequila avec une touche Florale & Fruitée.

Tequila Lalo, Vin d'automne maison, crème de framboise, solution acide, soda maison à l'hibiscus

PAIRING STREET FOOD

Rock Corn, Jambon d'Entrecôte

WEEK-END IN PARIS 24€

Floral & Herbacé, Le Long drink Glamour à la Française.

Cognac Martell VS, réduction de sauvignon blanc à la verveine et au thym, crème de cassis parfumé à la violette, jus de citron vert, Champagne Rosé.

PAIRING STREET FOOD

Lobster Salad, Tuna Ceviche, Crispy Rice



TROPICAL MILK PUNCH 18€

Un cocktail clarifié, légèrement citronné, élégant & pop !

Rhum Bacardi Ocho, Calvados Dupont VS, fruit de la passion, jus de yuzu, Amaro Lucano, lait entier.

PAIRING STREET FOOD

Gyozas, KFC, Quesadillas



18€ HEAVENSAKE

Un cocktail léger en alcool, frais et pétillant

Junmai 12 infusé à la citronnelle, liqueur de bambou, eau pétillante

PAIRING STREET FOOD

Lobster Salad, Crispy Rice



BORN TO LOVE 18€

Pétillant, floral, doux et léger, un cocktail

Beefeater London dry gin, sirop de fleurs, jus de citron, Champagne rosé & barbe à papa.

PAIRING STREET FOOD

Rock Corn, Avocado Houmous, Iconic Pizza

NOBLESSE MODERNE 18€

Floral, léger, légèrement acidulé,

un cocktail doux & pétillant

Cap Gin, sirop de fleurs, Acid Mix & Rosé Vermouth Soda.

PAIRING STREET FOOD

Crispy Rice, Tuna Ceviche, Lobster Salad





LEAF GARDEN 14€

*Frais et botanique, facile à boire,
un cocktail inspiré par le Gin Basil Smash.*

Beefeater London Dry Gin, Mancino Bianco Vermouth,
basilic, bitter coriandre, jus de citron frais.

PAIRING STREET FOOD

Plant Based Bao, Rock Corn, Mini Plant-Based Burger

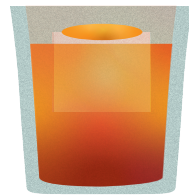
ROCK'N RYE 21€

*Puissant & riche, légèrement sucré,
aux notes de Old Fashioned.*

Mitcher's Rye, Black Label,
Sirop d'érable & ABC Bitter

PAIRING STREET FOOD

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



21€ BEEFBAR MEZCALITA

*Fumé, herbacé, doux & citronné,
notre version du classique Mezcalita.*

Mezcal Del Maguey infusé à l'ananas & romarin,
Chartreuse jaune, Limoncello, jus de citron jaune
& sirop d'agave.

PAIRING STREET FOOD

Quesadillas, Leaf Carpaccio, Rock Corn

MOCKTAILS

CAPITALISE THE CAPER 10€

Frais, floral, sapide et légèrement épicé

Cordial de fleurs, Ginger beer,
Pincée de sel, Jus de citron frais rôti

PAIRING STREET FOOD

Rock corn, quesadillas



10€ ISLAND SOUND

*Un cocktail désaltérant,
légèrement herbacé aux saveurs de cerise*

Notre thé glacé maison aux arômes
exotiques et vanillés.

PAIRING STREET FOOD

Ceviche Rosado, Plante Based Bao, Tuna Ceviche

SOBER SOUTH SIDE 12€

*Un cocktail désaltérant,
légèrement herbacé aux saveurs de cerise*

CleanCo Gin Alternative Non-Alcoholic,
Sirop 66° Brix, Jus d'amarena, Soda Water.

PAIRING STREET FOOD

Iconic pizza, Avocado Hummus



STREET FOOD



BEEF

CROQUE SANDO	€ 19
Jambon d'entrecôte de bœuf maturé, mozzarella & La Sauce Beefbar	
MINI BIG K 🌿	€ 22
Mini Kobe beef bacon burgers et leurs sauces	
JAMBON D'ENTRECÔTE	€ 24
Prosciutto de bœuf	
PROSCIUTTO DE KOBE BEEF 🌿	€ 49
Jambon de Kobe beef exclusivité mondiale	



LEAF

ICONIC PIZZA	€ 24
Crème de truffe, Cantal & truffe noire	
• Supp. jambon de Kobe beef	€ +18
ROCK CORN	€ 14
Pop corn de maïs en tempura, mayonnaise épicée	
AVOCADO HOUMOUS	€ 18
Avocat, tahini, chips	

VINS AU VERRE

CHAMPAGNES 12cl

Champagne Charles Heidsieck Brut Réserve	€ 25
Champagne Maison Devaux "D Rosé"	€ 28

VINS BLANCS 15cl

Touraine , Guillaumes Sorbes « Le S des Poetes » 2021	€ 15
Côte du Rhone , Domaine Piaugier « Sablet » 2021	€ 17
Limoux , Domaine de l'aigle 2020	€ 18
Chablis Village , Domaine Pommier 2021	€ 20

VIN ROSE 15cl

Côte de Provence , Love by Château Léoube 2021	€ 18
Côte de Provence , Château Saint Maur « L'excellence » 2021	€ 19

VINS ROUGES 15cl

Côte du Rhone , Domaine de Piaugier 2020	€ 14
Coteaux du Languedoc , Domaine du pas de l'escalette 2020	€ 16
Bordeaux Supérieur , Château Penin « Les Cailloux » 2018	€ 18
Bourgogne , George Joillot 2020	€ 19

VODKA 5cl

Tito's	€ 10
Grey Goose	€ 10
Ciroc	€ 12
Belvedere	€ 12
Stolichnaya Elit	€ 14
Beluga Gold Line	€ 31

GIN 5cl

Beefeater	€ 10
Bombay Sapphire	€ 10
Cap Gin	€ 12
The Botanist	€ 15
Generous	€ 15
Tanqueray Ten	€ 15
Hendrick's	€ 15
Monkey 47	€ 18
Ki No Bi	€ 18
44N°	€ 22

RHUM 5cl

Bacardi Ocho	€ 10
Plantation Pineapple	€ 12
Santa Tereza 1796	€ 12
Flor de Cana 18 ans	€ 14
Zacapa 23	€ 16
Hampden Estate 8 ans	€ 17
Damoiseau XO	€ 17
Plantation Barbade	€ 17
Plantation Perou	€ 26

Plantation Jamaïque	€ 26
Longueueu Concerto Batch N°6	€ 26
Depaz 2003	€ 34
JM Cuvée 1845	€ 34
Longueueu XO Brut de fût 72%	€ 48
La Favorite « Privilège pour Lulu »	€ 55

TEQUILA & MEZCAL 5cl

Lalo Blanco	€ 12
Casamigos Blanco	€ 12
Casamigos Anejo	€ 17
Calle 23 Anejo	€ 18
Fortaleza Bianco	€ 17
Fortaleza Reposado	€ 20
Fortaleza Anejo	€ 28
Classe Azul Plata	€ 38
Classe Azul Reposado	€ 58
Don Julio 1942	€ 60
Classe Azul Anejo	€ 185
Del Magey Vida	€ 12
Bozal Ensemble	€ 12
Crema Del Magey	€ 14
Bozal Tobasiche	€ 16
Del Magey Chichicapa	€ 27
Bozal Sacatoro	€ 30
Classe Azul Mezcal	€ 110
Sotol La Higuera	€ 18

WHISKY 5cl**Blend**

Chivas 12 ans	€ 10
Johnnie Walker Black Label	€ 10
Johnnie Walker Gold Label	€ 14
Chivas 18 ans	€ 24
Johnnie Walker Blue Label	€ 55

Single Malt

Talisker 10 ans	€ 12
Glenlivet Caribbean Reserve	€ 12
Glenmorangie 10 ans	€ 14
Oban 14 ans	€ 14
Ardbeg 10	€ 17
Glenfiddich 18 ans	€ 22
Macallan 12 ans Double Oak	€ 28
Lagavulin 16 ans	€ 30
The Glenlivet 21 ans	€ 50
Macallan 18 ans Double Oak	€ 82
The Glenlivet 25 ans	€ 220

American Whisky

Bulleit Bourbon	€ 10
Bulleit Rye	€ 10
Jack Daniel N°7	€ 10
Woodford Reserve	€ 12
Mitcher's Straight Rye	€ 16
Hudson Manhattan Rye	€ 16

Japanese Whisky

Nikka Coffee Grain	€ 14
Nikka From The Barrel	€ 17

Tous nos soft en accompagnement d'un spiritueux seront facturés 4€ / Prix Net

COGNAC 5cl

Martell VS	€ 10
Hennessy XO	€ 48
Remy Martin XO	€ 48
Martell XO	€ 52
Hennessy Paradis Impérial	€ 200

ARMAGNAC 5cl

Lionel Osmin Apothicaire Baco 1995	€ 22
Lionel Osmin Apothicaire 2003	€ 28

CALVADOS 5cl

Dupont 15 ans	€ 36
---------------	------

EAU DE VIE 5cl

Grappa Di Amarone	€ 10
Prune Maison Mette	€ 16
Kirsh Maison Mette	€ 16
Poire William Mette	€ 18
Framboise Mette	€ 18

BIERES & CIDRE

Carib 33cl	€ 9
Corona 33cl	€ 9
Trois Roi Blanche 33cl	€ 9
Cidre Sassy BIO 33cl	€ 9

Tous nos soft en accompagnement d'un spiritueux seront facturés 4€ / Prix Net

APERITIFS 7cl

Vermouth Mancino	€ 10
Vermouth Dolin Rouge	€ 10
Vermouth Otto's Rosé	€ 14
Vermouth Antica Formula	€ 14
Porto Blanc Lagrima	€ 10
Porto Vintage	€ 14
Campari	€ 10
Suze	€ 10
Amaro Lucano	€ 10
Ricard (5cl)	€ 10

LIQUEURS 5cl

Amaretto Conciere	€ 10
Bailey's	€ 10
Limoncello	€ 10
Get 27 & 31	€ 10
Sambucca Romana	€ 10
Grand Marnier Cordon Rouge	€ 12
Chartreuse Jaune ou Verte	€ 15
Chartreuse Cuvée des MOF	€ 20
Chartreuse VEP Verte	€ 65

Tous nos soft en accompagnement d'un spiritueux seront facturés 4€ / Prix Net

SOFT DRINK

Coca Cola 25cl	€ 8
Coca Zéro 25cl	€ 8
Orangina 25cl	€ 8
Lipton Ice Tea 25cl	€ 8
Sprite 25cl	€ 8
Red Bull 25cl	€ 8
Tonic Water Fever Tree 20cl	€ 8
Ginger Ale Fever Tree 20cl	€ 8
Ginger Beer Fever Tree 20cl	€ 8
Grapefruit Soda Fever Tree 20cl	€ 8
Eau Minéral Plate 75cl, <i>Evian, Aqua Pana, Abatilles</i>	€ 10
Eau Minéral Pétillante 75cl, <i>Evian, San Pellegrino, Abatilles</i>	€ 10

Jus de Fruits Pressé 25cl, <i>Orange, Pamplemousse, Citron</i>	€ 8
Jus de Fruits 25cl, <i>Mangue, Ananas, Goyave, Pomme, Maracuja, Cranberry</i>	€ 8

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Café, Décafeiné	€ 6
Expresso noisette	€ 7
Double expresso	€ 9
Café américain, Cappuccinon	€ 9
Café latte	€ 9
Thé ou Infusion "Palais des thés"	€ 9

Tous nos soft en accompagnement d'un spiritueux seront facturés 4€ / Prix Net



 BEEFBAR_OFFICIAL

BEEFBAR.COM

Born in Monte Carlo • Paris • Saint-Tropez • Meribel • Milano • Luxembourg • London
Edinburgh • Mykonos • Santorini • 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