

*beefbar*<sup>®</sup>  
Born in Monte-Carlo

 BEEFBAR\_STBARTH

BEEFBAR.COM



# SOUFFLE SIGNATURE

*Signature soufflee*

**AU CHOCOLAT, CACAO 70%** 24  
Chocolat guanaja, glace gingembre, pour 2  
*70% Guanaja chocolate, ice cream ginger, for 2*

# DESSERTS MAISON

*Homemade desserts*

**MARBLED CHOCOLATE BAR BY**  28  
Tout ce que l'on aime dans une barre chocolatée.  
Chocolat, biscuit croustillant, caramel coulant, pour 2  
*Everything we love in a chocolate bar.  
Chocolate, crispy biscuit, melting caramel, for 2*

**PAIN PERDU** 14  
Brioche toastée, Glace et chantilly Vanillée, sauce caramel  
*Toasted brioche, vanilla infused whipped cream  
& ice cream, caramel sauce*

**CHEESECAKE FAÇON BAKLAVA** 15  
Pistache, zestes d'orange  
*Pistachio, orange zests*

**PAVLOVA FRAMBOISE BASILIC** 14  
Ganache framboise basilic, meringue, chantilly  
*Raspberry basil ganache, meringue, whipped cream*

**GELATO MANTECATO** 24  
Glace fleur de lait minute,  
sauces & toppings gourmands, pour 2  
*Fior di latte gelato, sauces & tasty toppings, for 2*

**GELATI** **LA BOULE 5**  
Glace : Vanille, Pistache, Chocolat, Gingembre  
Fleur de lait, Noisette  
Sorbet : Yuzu, Framboise, Mangue, Basilic  
*Ice cream : Vanilla, Pistachio, Chocolate, Ginger  
Fior di latte, Hazelnut*  
*Sorbet : Yuzu, Raspberry, Mango, Basil*

Prix nets en euros, service compris  
Les informations sur les allergènes présents sont à votre disposition sur demande

# COCKTAILS

**BB COLADA** 16€ / 16CL  
*Un remix parfait de la colada avec toute la délicatesse  
des cacahuètes et de la banane*  
Rhum Plantation 3 étoiles, banane, lait de coco,  
sirop maison au sucre de coco avec des arachides grillées,  
jus d'ananas, bitter Angostura infusé aux grains de café.  
*A perfect remix of the colada with all  
the deliciousness of peanuts and banana.*  
Rhum Plantation 3 stars, banana, coconut milk,  
Homemade coconut sugar syrup with toasted peanuts,  
pineapple juice, coffee beans infused Angostura bitter.



**LA VIE EN ROSE** 24€ / 16CL  
*Étincelant, fruité et sucré, notre cocktail Glamour au champagne !*  
Saké Junmai, Mancino Sakura, liqueur de litchi, sirop  
d'hibiscus et de framboise, solution citrique, Champagne brut  
*Sparkling, fruity and sweet, our Glamour champagne cocktail!*  
Saké Junmai, Mancino Sakura, lichi liqueur, hibiscus  
and raspberry syrup, citric solution, brut Champagne



**TROPICAL MILK PUNCH** 18€ / 16CL  
*Un cocktail clarifié, légèrement citronné, élégant & pop !*  
Rhum Bacardi Ocho, Calvados Dupont VS, fruit  
de la passion, jus de yuzu, Amaro Lucano, lait entier.  
*A clarified cocktail, subtly lemony, elegant, & pop!*  
Bacardi Ocho rum, Calvados Dupont VS,  
passion fruit, yuzu juice, Amaro Lucano, whole milk.



# VINS & SPIRITUEUX

Champagne Charles Heidsieck Brut Réserve, 12 cl 25  
Champagne Maison Devaux, D de Deveaux Rosé, 12 cl 28  
Porto Taylor's Old Tawny 10 ans, 7cl 16  
Porto Quinta Do Noval Vintage Silval 1998, 7cl 27  
Sauternes 1<sup>er</sup> Cru Classé, Château Rieussec 2010, 15 cl 46  
Jurançon "Caubeigt" Domaine Castera 2021, 15 cl 19  
Cognac Hennessy XO, 5 cl 48  
Armagnac "Apothicaire de l'Armagnac 2003 " Lionel Osmin, 5 cl 22

*Net prices in euros, service included  
Information on the allergens present are available on request*