

## NOS FORMULES DEJEUNER

### LA TAGLIATA € 23

Tagliata « Black Angus » 200g,  
Roquette & parmesan  
ou  
Tagliata de Veau 200g,  
Aux cèpes  
≈  
Verre de vin

### DÉGUSTATION € 25

Velouté de Cèpes  
&  
Tartare de bœuf classique  
&  
Le pavé de veau hollandais 200g  
Ou  
Mignon de Porc aux épices  
Ou  
Bavette de bœuf 300g (suppl. 3€)  
≈  
Verre de vin

### NOS FORMULES BURGERS

(accompagnées de frites et salades)

Classique 170gr € 17  
Cheese Burger 170gr € 19  
Bacon Burger 170gr € 19  
Double Cheese Burger 340gr € 25  
Spicy Burger au jalapeno 170 gr € 19  
Chicken Burger sauce Ceasar et parmesan € 21  
BeefBar Black Burger (BBBB) 170gr € 20  
BeefBar Black Burger (BBBB) 340 gr € 25  
&  
Frites de maïs  
≈  
Verre de vin

## NOS ASSIETTES « ALL IN ONE »

Idéale pour déjeuner rapidement, nos assiettes complètes offrent un repas tout en un : Plat principal, Garniture et Verre de vin

### ASSIETTE FRENCH RIVIERA € 14

Charcuterie Italienne  
&  
Légumes grillés au pistou  
&  
Pâtes du jour  
≈  
Verre de vin

### ASSIETTE FRANÇAISE € 17

Salade composée  
&  
Tartare classique façon bistrot  
&  
Frites & Onion rings  
≈  
Verre de vin

### ASSIETTE BEEF-GRILL € 27

Salade du jour  
&  
Un Pavé Argentin 150 gr  
&  
Un inimitable 150 gr  
&  
Frites de Maïs ou Cèpes  
≈  
Verre de vin

### ASSIETTE MONÉGASQUE € 22

Carpaccio ou tartare du jour  
&  
Une belle pièce de poisson du jour  
&  
Garniture  
≈  
Verre de vin

## A LA CARTE

### ENTREES

- Salade de Pommes Rosvalt  
et gésiers de Canard € 14
- Velouté de Cèpes, mouillettes de Parmesan € 16
- Salade de Spicy Calamars € 12
- Salade de Gambas grillés, tomates cerise,  
pamplemousse et herbes fraîches € 17
- Notre fameuse "Chicken Caesar Salad" € 16
- Salade de Lentille au confit de Canard € 14
- 50 gr. de Jambon "Patanegra" € 16
- Carpaccio roquette et parmesan € 15

### PÂTES ET RISOTTO

- Risotto de Patanégra € 22
- Tagliatelles aux Cèpes € 24
- Spaguetti BEEF BAR € 21

### GARNITURES DELICIEUSES

- Purée démente € 7
- Purée à l'huile de truffe € 9
- Jardinière de légumes € 7
- Frites de maïs € 6
- Onion rings € 6
- Riz Mixte € 6
- Poêlée de Cèpes € 12

## NOTRE BONNE VIANDE

Toutes nos viandes sont accompagnées d'une purée démente.

### LE BŒUF ANGUS D'ARGENTINE

ORIGINE : Argentine AGE : 18 à 22 mois NOURRITURE : herbe  
TENDRETE : ★★★★★ GOÛT : ★★★★★  
Viande de bœuf jeune à texture plus fibreuse, de petite taille, nourri  
à l'herbe et élevé en extérieur.

- Un beau pavé 200 ou 300gr € 18 / 26  
Cœur d'entrecôte 300 ou 400gr € 28 / 32

### LE BŒUF « BLACK ANGUS » PREMIUM SELECTION

ORIGINE : American Mid Ouest AGE : 18 à 22 mois  
NOURRITURE : maïs TENDRETE : ★★★★★ GOÛT : ★★★★★  
Considérée par les amateurs comme la meilleure qualité de race à viande au  
monde, nourrie exclusivement au maïs.  
La viande américaine reste aux yeux de tous la meilleure  
en termes de tendreté..

- «Kansas Rumsteak » 200 ou 300g € 20 / 26  
L'inimitable 300gr € 23  
Bavette d'Aloyau 300gr € 24  
Notre bonne entrecôte 300 ou 400gr € 33 / 39  
Le stupéfiant Filet de Bœuf 300G € 35  
Côtes de Bœuf, 1kg3 € 45 par personne  
T-Bone de 700 gr € 37  
L'incroyable Chateaubriand 900g € 116 pour deux

### MIGNON DE PORC AUX EPICES

- Purée démente au jus de viande € 18

### LE VEAU DE LAIT

ORIGINE : Pays Bas AGE : 25 à 28 semaines NOURRITURE : lait  
Animal très jeune, sa viande ayant une couleur très claire, donne à ces plats  
un goût léger & singulier.  
Une délicatesse difficilement trouvable ailleurs.

- Pavé de veau 300gr, notre spécialité € 28

## ENTREES

- Salade de Pommes Rosvolt & Gésier de Canard € 14  
Velouté de Cèpes, mouillettes de Parmesan € 16  
50 gr. de Jambon "Pata negra" € 16  
L'incontournable salade légère d'épinards, bacon croustillant & champignons. € 15  
La même salade en demi-portion. € 9  
Notre fameuse "Chicken Caesar Salad". € 16  
Salade de Lentille au Confit de Canard € 14  
Salade de Gambas grillés, tomates cerise,  
pamplemousse et herbes fraîches € 17  
Salade de Spicy Calamar € 12

## RAW BAR

Idéal comme entrée,  
mais aussi très bon comme plat léger.

## CARPACCIO

- Carpaccio de bœuf, roquette et parmesan. € 15  
Carpaccio de Bœuf Parmesan  
et Truffe de Saison € 17

## TARTARE

- Bœuf "comme au bistrot" 100g,  
le préféré des Français. € 14  
Petit tartare de bœuf, bien léger. € 14  
Tartare de bœuf coupé  
au couteau minute 100g. € 16  
Tartare de Veau Classique 100 gr € 14

## PÂTE & RISOTTO

- Risotto de Patanégra € 22  
Tagliatelles aux Cèpes € 24  
Spaguetti BEEF BAR € 21

## LE POISSON, TOUT DE MEME

- Le Poisson du Jour € 16

## NOTRE BONNE VIANDE

Uniquement présents aux Beefbar, notre procédé breveté de cuisson à température extrêmement élevée forme une croûte instantanée autour du muscle.

De ce fait, le jus ne pouvant s'échapper, il cuit et enrichit le goût des viandes.

Toutes nos viandes sont accompagnées d'une purée de pommes de terre démente et de pastelle de légumes

### LE BŒUF ANGUS D'ARGENTINE

ORIGINE : Argentine Centrale AGE : 18 à 22 mois NOURRITURE : herbe TENDRETE : ★★★★★ GOÛT : ★★★★★

Viande de bœuf jeune à texture plus fibreuse, de petite taille, nourri à l'herbe et élevé en extérieur.

Viande à faible teneur en graisses, au goût à la fois prononcé et délicat.

Le beau pavé 200 ou 300g € 18 / 26

Cœur d'entrecôte 300 ou 400g € 28 / 32

Tagliatta de Veau € 18 ou aux Cèpes € 22

### LE BŒUF « BLACK ANGUS » PREMIUM SELECTION

ORIGINE : American Mid Ouest, USA AGE : 18 à 22 mois NOURRITURE : maïs TENDRETE : ★★★★★ GOÛT : ★★★★★

Considérée par les amateurs comme la meilleure qualité de race à viande au monde, nourrie exclusivement au maïs.

La viande américaine reste aux yeux de tous sûrement la meilleure en termes de tendreté. Importé hebdomadairement par Air France KLM.

« Premium Kansas Rumsteak » 200 ou 300g € 20 / 26

« L'inimitable » 300g € 23

La Buona Tagliata 300g € 24 ou aux Cèpes € 28

Bavette d'Aloyau € 24

Notre bonne entrecôte 300 ou 400g € 34 / 39

Côtes de Bœuf, 1kg3, € 45 par personne

T-Bone de 700 gr € 37

L'incroyable Chateaubriand 900g pour deux € 116

Le stupéfiant Filet de Bœuf 300g € 35

### LES HAMBURGERS « MADE IN U.S.A. »

ORIGINE : American Mid Ouest AGE : 18 à 22 mois NOURRITURE : maïs TENDRETE : ★★★★★ GOÛT : ★★★★★

Le steak « burger » est une viande hachée onctueuse sélectionnée pour ses qualités gustatives et son moelleux exceptionnel, donnant son goût « original ».

Double Cheese Burger 340gr € 25

Bacon Burger 170gr € 19

BeefBar Black Burger 340gr € 25

### LE VEAU DE LAIT

ORIGINE : Pays Bas AGE : 25 à 28 semaines NOURRITURE : lait

Animal très jeune, sa viande ayant une couleur très claire, donne à ces plats un goût léger & singulier. Une délicatesse difficilement trouvable ailleurs.

Pavé de veau 300gr, notre spécialité € 28

### LA VOLAILLE

ORIGINE : France NOURRITURE : grains

Viande tendre et moelleuse élevée en plein air et nourrie exclusivement aux grains. Croustillante et croquante. Un délice.

Le coquelet Label Rouge (Origine France) € 22

### MIGNON DE PORC AUX EPICES

Purée Démente au jus de viande € 18

## GARNITURES DELICIEUSES

Purée démente € 7 // Poêlée de Cèpes € 12 // Frites de maïs € 6 // Jardinière de légumes € 7

Onions rings € 6 // Purée à l'huile de truffe € 9 // Riz Mixte € 6