

STREET FOOD

LES JAMBONS DE BOEUF D'EXCEPTION

- Le jambon d'entrecôte fumé affiné 40 jours **24**
- Le jamón de buey de kobe exclusivité mondiale **49**

LES TARTARES & TARTINES

Bouchées de veau & bœuf, gaufrette au sésame **18**

LES PETITS BURGERS

Mini burgers d'Angus, truffe, chimichurri, **18**
sauce secrète & chips de Kobe
3/18 5/28

LA PIZZA

- Roquette, Parmesan, crème de truffe **19**
Supp. Burrata **+9€**
Supp. jambon cru de bœuf **+10**
Supp. "Jamón de Kobe" **+33**

LE TATAKI D'ENTRECÔTE

Bœuf de Kobe, sauce yuzu ponzu **49**

BEEF(T) CARPACCIO

🍴 Betterave, salade d'épinard, pistache **17**

LE GUACAMOLE

- Thon cru, grenade, tortillas de maïs **24**
🍴 Végétarien **16**

LE TIRADITO DE THON

Mangue, wasabi, yuzu ponzu **22**

LES TOSTADITAS DE THON

Tacos croustillant de thon, sauce habanero
3/13 5/21

LE HAMACHI CRUDO

Sériole à la sauce citron soja, truffe d'été **28**

LE CEVICHE DE LOUP

Loup, framboise, huile de truffe **26**

NOTRE BONNE VIANDE

LE BOEUF BLACK ANGUS PRIME

CREEKSTONE FARMS, KANSAS
NOURRI AU MAÏS 150 JOURS

LE PERSILLÉ

La bavette bistrot aux échalotes, 250g **29**

LES CÔTES

- Fondant d'entrecôte, 200g **39**
- Cœur d'entrecôte, 300g **53**
- Côte de bœuf, 1200g pour 2 pers **158**

SAUTÉ

Coeur d'entrecôte sautée & émincée sauce **42**
au poivre du Paradis, aubergines rôties

LE BOEUF WAGYU WX

RANGERS VALLEY, AUSTRALIE
NOURRI AUX GRAINS 350 JOURS

LES GRANDS CRUS

- Picanha suprema, 200g **48**
- Filet en os, unique en Europe, 400g **110**
- La double entrecote, 500g pour 2 pers **150**
- L'incroyable Tomahawk, 1.4kg 2/3 pers **350**

LE BOEUF DE KOBE CERTIFIÉ

KOBE, PRÉFECTURE DE HYOGO, JAPON
NOURRI AUX GRAINS 900 JOURS

TEPPANYAKI

Découpe de l'Empereur (200g minimum) 100g **110**

I RAVIOLI FATTI A MANO

Bœuf de Kobe braisé, truffe d'été, Parmesan & amandes fumées **39**

BIG K™ VOLONTAIREMENT FAÇON FAST FOOD

Double Kobe beef bacon cheeseburger **39** supplément truffe **+10**

SALADS

LA SALADE KING CRAB & QUINOA

Pamplemousse & noix de coco **39**

LA SALADE DE KALE

Avocat, Parmesan, tomates cerise, zestes de citron **26**

NO BEEF

LA DORADE À LA VAPEUR

Filet au soja impérial, gingembre frais **32**

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Dom Perignon, caviar **69**

RAVIOLIS VÉGÉTARIENS

🍴 Au gorgonzola affiné, crème de truffe **30**
& Parmesan, amandes fumées

SIDES

NOS PURÉES MAISON

SIGNATURE

- La classique **9**
- Jus de viande & sel de Guérande **10**
- Citron & citron vert **10**

PIMENT

Piment jalapeño doux 🍴 **10**

NOIX

Pignons **13**

TRUFFE

- Crème de truffe blanche **18**
- Truffe d'été **19**

NOS FRITES FRAÎCHES

- Nature, cuites au beurre de Kobe **14**
- Parmesan et truffe d'été **18**

LES LEGUMES

- Sucrine grillée **10**
- Légumes de saison **16**

beefbar[®]
Born in Monte-Carlo

BY LOU PINET



STREET FOOD

DRY AGED BEEF PROSCIUTTO

- Smoked beef ribeye ham, cured for 40 days **24**
- Kobe beef Jamòn, worldwide exclusivity 🌿 **49**

TARTARES & TARTINES

Veal & beef bites, sesame gaufrette **18**

SIGNATURE SLIDERS

Mini Angus beef burgers, truffle, chimichurri, secret sauce & kobe chips
3/18 5/28

ICONIC PIZZA

- Roquette, Parmesan, truffle cream, summer truffle **19**
Add burrata **+9**
Add beef prosciutto **+10**
Add Jamón de Kobe **+33**

RIBEYE TATAKI 🌿

Kobe beef, yuzu ponzu sauce **49**

BEEF(T) CARPACCIO

🌿 Beetroots, Spinach Salad, Pistachios **17**

FRESH GUACAMOLE

Raw tuna, pomegranate, corn tortillas **24**
🌿 Vegetarian **16**

TUNA TIRADITO

Mango, wasabi, yuzu ponzu **22**

TUNA TOSTADITAS

Crunchy tuna tacos, habanero sauce
3/13 5/21

HAMACHI CRUDO

Yellowtail sashimi, lemon soy sauce, summer truffle **28**

MAHI MAHI CEVICHE

Seabass, raspberry, truffle oil **26**

OUR GREAT MEAT

PRIME BLACK ANGUS BEEF

CREEKSTONE FARMS,
KANSAS CORN FED FOR 150 DAYS

MARBLED

Bistro style bavette, shallots, 250g **29**

RIBS

- Ribeye cap, 200g **39**
- Center cut ribeye, 300g **53**
- Prime rib, 1200g for 2 pers **158**

SAUTÉED

Sliced & sautéed beef, paradise pepper **42**
sauce, roasted aubergines

WX WAGYU BEEF

RANGERS VALLEY,

AUSTRALIA GRAIN-FED 350 DAYS

LES GRANDS CRUS

- Picanha suprema, 200g **48**
- Bone-in filet, unique in Europe, 400g **110**
- The double ribeye, 500g for ½ **150**
- The incredible Tomahawk, 1.4kg for 2/3 **350**

LE BOEUF DE KOBE CERTIFIÉ

HYOGO PREFECTURE, JAPAN. GRAIN-FED FOR 900 DAYS.

TEPPANYAKI

Emperor's cut (200g minimum) 100g **110**

I RAVIOLI FATTI A MANO

Kobe beef & summer truffle cream, Parmesan, smoked almonds, summer truffle **39**

BIG K™ VOLUNTARILY FAST CASUAL STYLE

Double Kobe beef bacon cheeseburger **39** summer truffle supp. **+10**

SALADS

KING CRAB & QUINOA SALAD

Grapefruit, coconut **39**

ZESTY KALE SALAD

Avocado, Parmesan, cherry tomatoes, lemon zests **26**

NO BEEF

STEAMED SEABREAM

Seabream filet, imperial soy sauce, ginger **32**

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Dom Perignon, caviar **69**

VEGETARIAN PANZEROTTI

🌿 Truffle, truffle cream & **30**
Parmesan, smoked almonds

SIDES

HOMEMADE POTATO CREAM

SIGNATURE

- The classic plain mash **9**
- Gravy & Guérande salt **10**
- Lemon & lime **10**

CHILI

Mild jalapeño pepper **10**

NUTS

Pinenuts **13**

TRUFFLE

- White truffle cream **18**
- Summer truffle **19**

FRESH FRENCH FRIES

- Hand cut, cooked in Kobe beef butter **14**
- Parmesan & fresh summer truffle **18**

VEGETABLES

- Grilled sucrine **10**
- Seasonal vegetables **16**

beefbar[®]
Born in Monte-Carlo

BY LOU PINET

