

# DAY TIME 12H-18H

## VENTRÈCHE DE THON ORTIZ · *ORTIZ TUNA BELLY*

Toast, beurre demi-sel 37€  
*Toast, semi-salted butter*

## LES JAMBONS DE BOEUF D'EXCEPTION *DRY AGED BEEF PROSCIUTTO*

Jambon d'entrecôte fumé affiné 40 jours 24€  
*Smoked beef ribeye ham, cured for 40 days*  
Le Jamón de Buey de Kobe, exclusivité mondiale 49€  
*Kobe beef Jamón, worldwide exclusivity*

## LE BŒUF ANGUS · *THE ANGUS BEEF*

Cœur de filet américain nourri au maïs, 300g 53€  
*Corn fed American filet mignon*

## LA PIZZA · *ICONIC PIZZA*

Roquette, parmesan, crème de truffe 19€  
*Roquette, parmesan, truffle cream, summer truffle*  
Supp. Burrata +9€ / Supp. Jambon cru de bœuf +10€/  
Supp. «Jamón de Kobe» +33€/  
*Add Burrata / Add beef prosciutto / Add Jamón de Kobe*

## CARPACCIO

Filet de bœuf Wagyu croustillant, crème de wasabi doux 24€  
*Crunchy Wagyu beef filet, mild wasabi cream*  
↳ Betterave, salade d'épinard, pistache 17€  
↳ *Beetroot, spinach salad, pistachio*

## BIG K™ VOLONTAIREMENT FAÇON FAST FOOD *BIG K™ VOLUNTARILY FAST CASUAL STYLE*

Double Kobe beef bacon cheeseburger 39€  
Supplément truffe / *Add truffle* +10€

## LE CROQUE

Jambon d'entrecôte, comté 18 mois, truffe 26€  
*Beef ribeye ham, 18 months comte cheese, truffle*

## BEEFBAR CLUB SANDWICH

Bacon de Kobe 35€

*Kobe bacon*

Saumon fumé 32€

*Smoked salmon*

## LE GUACAMOLE

☞ Grenade, tortillas de maïs 16€

☞ *Grenade, corn tortilla*

## CARPACCIO DE DAURADE · SEABREAM CARPACCIO

Fines lamelles de dorade, zestes de citron 23€

*Thin slices of seabream, lemon zest*

## LE CEVICHE DE LOUP · SEABASS CEVICHE

Loup, framboise, huile de truffe 23€

*Seabass, raspberry, truffle oil*

## LE HAMACHI CRUDO

Sérieole à la sauce citron soja, truffe d'été 24€

*Yellowtail sashimi, lemon soy sauce, black truffle*

## SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Dom Pérignon, caviar 69€

## TAGLIATELLE DE COURGETTES · ZUCCHINI TAGLIATELLE

☞ Pesto, amandes, baies de goji 26€

☞ *Pesto, almond, goji berries*

## AVOCADO TOAST

☞ Yaourt grec, citron, ciboulette 14€

☞ *Greek yoghurt, lemon, chive*

# LES SALADES

## LA SALADE CAESAR · CAESAR SALAD

Blanc de volaille 24€ / Homard 39€ / King crab 59€  
Salade iceberg, croûtons, Parmesan  
*Chicken / Lobster / King crab*  
*Iceberg salad, crouton, parmesan*

## LA SALADE DE KALE · ZESTY KALE SALAD

Avocat, parmesan, tomates cerise, zestes de citron 24€  
*Avocado, Parmesan, cherry tomatoes, lemon zests*

## LA SALADE KING CRAB & QUINOA · KING CRAB & QUINOA SALAD

Suprême de pamplemousse & noix de coco 39€  
*Grapefruit and coconut segments*

## LA BURRATA

Tomates colorées 22€  
*Colorful tomatoes*

## LA SALADE D'ARTICHAUT · ARTICHOKE SALAD

Roquette, parmesan 24€

# LES DESSERTS

BEEFBAR TROPÉZIENNE 20€

ASSIETTE DE FRUITS ROUGES · RED FRUIT PLATE 24€

ASSIETTE DE PASTÈQUE · WATERMELON PLATE 17€

## GELATO MANTECATO

à partager / to share

Glace fleur de lait minute, sauces & toppings gourmands 22€  
*Fior di latte ice cream, sauce and gourmet toppings*

## GLACES & SORBETS · ICE CREAM & SORBET

Parfum au choix · Choice of flavor 2.5€/la boule · scoop