

◆ NOS VINS SÉLECTIONNÉS ◆

CHAMPAGNE

Comte de Cheurlin Brut, *notre coup de cœur*
Mumm Brut Cordon rouge

12cl 75cl 50cl
10€ 59€ 79€

ROUGE

Graves AOC *Château Ducasse 2017*

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon / vin structuré avec un nez de fruits mûrs et nuances boisées

34€

Saint Emilion AOC *Château Vieux Chantecaille 2016*

Cabernet Sauvignon, cabernet Franc / Vin soyeux en finale, tannons légers et belle longueur en bouche

59€

Pécharmant AOC *Domaine ROOY 2018*

Vin souple; soyeux, avec de la matière, d'une belle longueur

34€

Savigny Lès Beaunes AOC *Domaine Maillard 2016*

Belle expression du Pinot noir, notes de cerise, de cassis, d'une grande fraîcheur en finale

59€

Saint Amour AOC *Domaine M. du Carra 2018*

Vin gourmand, très fruité, avec du corps

7€ 29€ 17€

Saint Joseph AOC *Domaine le prieuré d'Arras 2018*

Vin gourmand, très fruité, avec du corps

9€ 46€

Visan AOC *Domaine Lauribert 2019*

Vin soyeux et élégant avec des notes de fruits rouges en finale

26€

Pic Saint Loup AOC *Château Lascaux 2019* 

Bel équilibre entre rondeur et puissance, sur des notes de fruits rouges murs et d'épices

34€

Gevrey Chambertin VV 2018 AOC *Domaine Tortochot 2018*

Avec ses arômes de fruits doublés d'une note animale, il se montre d'une grande finesse

75€

ROSÉ

IGP Méditerranée *Lou Bassaquet*

100% Grenache, sec au profil tonique et acidulé

12cl 75cl 50cl
29€

Côtes de Provence *Domaine de Peirecedes 2020* 

Des arômes de pêche de vigne, des saveurs riches, onctueuses et complexes

8€ 34€ 19€

BLANC

Valençay AOC *Frédéric et philippe Cadart 2019*

Sauvignon, Chardonnay / vin sec gourmand de belle fraîcheur

12cl 75cl 50cl
7€ 29€ 17€

Pouilly Fumé AOC *Domaine Chauveau 2020*

100% Sauvignon / vin sec au nez expressif sur des nuances florales aux arômes minéraux pour l'attaque

38€

Pouilly Fuissé AOC *Château de Vergisson 2019*

100% Chardonnay / vin sec et puissant, bel équilibre entre fraîcheur et acidité

46€

Bière *Pression 25cl, 50cl*

4€ 8€

Bière sans alcool (*selon arrivage*) 33cl

6€

Expresso, café allongé 3€

Thé Bio, infusion bio 4€

Eau minérale naturelle Abatilles (Arcachon) plate, pétillante 75cl

6€

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Tropic, Fanta, Fuze Tea 25cl

4€

Jus 33cl pomme, mangue, orange, ananas, tomate

4€

WIFI
Beef Restaurant
mot de passe
steakhouse



Une cuisine faite maison, préparée avec amour
par notre chef Daniel Renaudie

Une carte qui change tous les 3 mois

Toutes nos viandes (exceptée la viande hachée) sont maturées

La maturation permet d'obtenir une viande plus goûteuse et plus tendre, grâce à l'action des enzymes qui développent les protéines, libérant ainsi les arômes de celles-ci.



Aux fourneaux, le jeune et talentueux Daniel Renaudie, chef Franco-israélien, aux larges influences méditerranéennes, qui a officié chez Raphy Cohen (Raphael) à Tel Aviv et l'Intercontinental La Rive (restaurant étoilé à Amsterdam).

Il s'occupe du Beef Restaurant depuis son ouverture
et a entièrement conçu la carte et en particulier les plats signatures.

Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger.

Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant, une affiche est aussi à votre disposition à l'entrée du restaurant

◆ NOS ENTRÉES ORIGINALES ◆

FRENCH CIGAR : 9€

Plat Signature du chef *Renaudie*

Feuille de brick farcie au bœuf français aux arômes provençaux

TARTARE À L'ANCIENNE : 11€

Plat Signature du chef *Renaudie*

100g de bœuf charolais coupé au couteau, moutarde à l'ancienne, échalotes, pickles de radis noir, chips de vitelotte et roquette

ROASTBEEF : 11€

100g de faux-filet rôti au beurre, ail, romarin et sauge - tranché et servi froid avec moutarde et jus de cuisson

LA SOUPE RENAUDIE : 9€

Plat Signature du chef *Renaudie*

Pas de recette ! Cuisiné selon l'inspiration de notre chef

BRIE BALL : 9€

Plat Signature du chef *Renaudie*

Belle boule de brie de Meaux panée, roquette et miel

ASSIETTE CARNIVORE : 26€

Pour 2 personnes

French Cigar, Roastbeef et Tartare à l'ancienne

◆ NO BEEF ◆

RISOTTO D'ORGE PERLÉ : 20€

Champignons de saison, épinards, vin blanc, parmesan et sauge

LE POTAGER (PETIT/GRAND) : 8€/16€

Légumes frais de saison : cuits, grillés ou crus selon leurs humeurs... (servi tiède)

◆ NOS VIANDES SÉLECTIONNÉES ◆

BAVETTE : 25€

220g de caractère - goûteuse et juteuse

«ZE» STEAK HACHÉ : 20€

220g des meilleurs pièces de viandes choisies par *Le Boeuf Éthique* et hachées gros - rustique et régressif

LA PIÈCE DU CHEF : 26€

Araignée, Poire, Basse côte, Onglet ou autre ...
Demandez à nos gentils serveurs

NOTRE BONNE SAUCISSE : 20€

Dodue et mignonne - Miam Miam !

Dispo aussi
en version végétale
Beyond Meat

ENTRECÔTE : 35€

300g de perfection - maturée sur carcasse

TARTARE À L'ANCIENNE : 22€

Plat Signature du chef *Renaudie*

200g de bœuf charolais coupé au couteau, moutarde à l'ancienne, échalotes, pickles de radis noir, chips de vitelotte et roquette

SHAWARMA À LA FRANÇAISE : 21€

Plat Signature du chef *Renaudie*

200g de Émincé de poulet jaune fermier français sauté au beurre, ail, persil, romarin et oignons

LE KILO : 99€

Bavette, «Ze» steak haché, Pièce du chef, Shawarma et Roastbeef
Plateau de viandes pour 2 personnes



Toutes nos viandes sont grillées avec notre mélange secret de beurre aromatisé et sont **servies avec une sauce et un accompagnement** de votre choix

◆ NOS SAUCES MAISON ◆

LA BEEF CLASSIC *Renaudie*

Aïoli aux saveurs de Chimichurri à l'origan frais

LA FORESTIÈRE *Renaudie*

Champignons de saison, oignons, ail, vin blanc et sauge

LA CURRY-EUSE *Renaudie*

Mayonnaise maison au curry jaune, piment rouge, citron vert et oignon rouge

LA BLUES

Bleu d'Auvergne, crème, échalotes, ail, vin blanc et thym

SAUCE SUPPLÉMENTAIRE 2,5€

◆ LES ACCOMPAGNEMENTS ◆

FRITES MAISON

POMMES DE TERRE AGRIA EN DOUBLE CUISSON

PURÉE DE TATA

POMME DE TERRE, EMMENTAL FRANÇAIS, BEURRE ET CRÈME

LÉGUMES DE LA FERME BIO

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE FRITES ET PURÉE : 4€
ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE LÉGUMES BIO : 8€