

# MENU A PARTAGER

49€/PERS - HORS BOISSON

1 Apéro BEEFHOUSE / pers  
(hors Fried Tapas et Assiette Charcuterie)

Assiette dégustation pour 2 personnes  
et accompagnement au choix

Fromage AOC  
ou dessert au choix

## DESSERTS

Fromage AOC du jour à la coupe.....	7.5€
Apple pie.....	7.5€
Carrot cake.....	7.5€
New york cheesecake.....	7.5€
Fondant au chocolat.....	7€
Double Crêpe Nutella & Chantilly pour 2 pers.....	9€
Donuts en Folie & Ice Cream pour 2 pers.....	11€
Cafe gourmand.....	9.5€
Milk shake Beefhouse.....	5.5€
<i>Parfum au choix</i> : Vanille, chocolat, café, noix de coco, fraises, bananes servi avec chantilly	
<i>Garniture au choix</i> : Spéculoos, cookies, brownies, noix de coco râpé, copeaux de chocolats, praliné grain	
Crazy milk shake Beefhouse.....	11.5€
Milk shake Beefhouse + smarties + tuile de carambar + chamallow + coulis au choix	

## MENU ENFANTS

9.5€

Steak haché frais ou fish tenders  
ou nuggets ou cheese enfant  
+ Boisson fraiche 25 cl  
+ crêpe au sucre ou donuts ou 1 boule de glace  
+ 1 surprise

## BEEFHOUSE®

BEEFHOUSE POLYGONE  
Centre Commercial Polygone  
06400 Cagnes sur mer

BEEFHOUSE CANNES 2018  
2 Rue Felix Faure  
06400 Cannes

BEEFHOUSE TOULON  
CC. Avenue 83  
115 avenue de l'Université,  
83160 LA VALETTE DU VAR

BEEFHOUSE MARSEILLE  
CC. Les Terrasses du Port  
9 quai du Lazaret,  
13002 MARSEILLE

BH BEEFHOUSE AIX EN PROVENCE  
CC. Jas de Bouffan  
210, avenue de Brédasque  
13090 Aix en Provence

BEEFHOUSE GRENOBLE Mars 2018  
Centre Commercial Caserne de Bonne  
38000 Grenoble

BEEFHOUSE LYON Mars 2018  
Grand Hôtel Dieu  
Quai Jules Courmont  
69002 Lyon

BEEFHOUSE CARRÉ SÉNART  
Centre commercial Carré Sénart  
LIEUSAIN 77127

BEEFHOUSE METZ  
Centre Commercial Muse  
Zac du Quartier de l'Amphithéâtre  
57 METZ

BEEFHOUSE LILLE  
CC. Euralille  
100 C.Cial Euralille  
59000 LILLE

## BEEFHOUSE®

FABULOUS MEAT EXPERIENCE

www.beefhouse.com

# APÉROS-STARTER BEEFHOUSE

Os à Moelle et son pain de campagne.....	5.5€
Foie gras de canard maison et toasts briochés.....	12€
<b>Assiette Beefhouse Charcuteries de Bœuf</b>	
à partager pour 2 - 200g .....	19€
<i>Déclinaison de Viandes crues mûrées fumées, affinées et cuites : Carpaccio Holstein mûré fumé, Cecina de Galice et Pastrami Black Angus USA</i>	
Chicken Tenders sauce barbecue.....	5.5€
Beef Sweety .....	5.5€
Fish tenders sauce béarnaise maison.....	5.5€
Onion rings .....	5.5€
Nems de Bœuf maison.....	6.5€
Tataki de Thon, Dark Sauce.....	9.5€
Fried Tapas pour 2.....	16€
Beef sweety, chicken tenders, fish tenders, onion rings et nems maison	

# SALADES

Caesar Salade.....	18€
Salade verte, tomates cerises, blanc de poulet pané, croûtons, parmesan, sauce César	
Salade de Bœuf Thai.....	18€
Bœuf mariné façon Thai, jeunes pousses, Salades	
Little Italia.....	18€
Burratina, jambon cru Italien, trilogie de tomates, pesto, salade roquette et pignons de pin	
Rouleaux de Printemps de Bœuf mariné Maison.....	18€
Jeunes pousses, Salades.....	

# RAW BAR Hors accompagnement

Tartare de bœuf de race Française 180gr.....	16€
Tartare de bœuf de race Française XL 360gr.....	22€
Tartare de bœuf de race Française poêlé 180gr.....	18€
Moutarde, huile olive, coriandre, ketchup et Roquette	
Tartare de bœuf de race Française façon Italienne 180gr.....	18€
Bœuf haché classique, burrata, huile d'olives, tomates confites, basilic, pignons grillés, olives noires, pesto	
Tartare de bœuf de race Française façon Italienne XL 360gr.....	26€
Bœuf haché classique, burrata, huile d'olives, tomates confites, basilic, pignons grillés, olives noires, pesto	
Tartare de saumon du chef.....	16€
Ciboulette, aneth, oignons, huile d'olives, citron	
Tartare de thon aux saveurs d'Asie.....	18€
Soja, gingembre, wasabi, huile de sésame, sésame, oignons, coriandre, avocat et wakamé	

# FAMOUS BEEFHOUSE BURGER

Pain brioché Artisanal - Hors accompagnement

**STEAK DE BŒUF FRANÇAIS**  
**SÉLECTION EXCLUSIVE BEEFHOUSE 180GR**

Classic Cheeseburger.....	14€
Steak de bœuf français, sauce américaine, cheddar, salade iceberg, tomate, oignons	
Bacon Cheeseburger.....	15€
Steak de bœuf français, sauce américaine, cheddar, salade iceberg, tomate, oignons, bacon grillé	
Beefhouse Burger.....	17€
Steak de bœuf français, sauce beefhouse, cheddar iceberg, tomate, oignons, galette de pomme de terre, bacon grillé	
Montagnard Burger.....	16€
Steak de bœuf français, sauce tartare à la moutarde à l'ancienne, jambon cru, fromage à raclette, salade iceberg, tomate, oignons	
Crunchy BBQ.....	15€
Steak de bœuf français, sauce BBQ, galette de pomme de terre, cheddar, salade iceberg, tomate, oignons	
Black Pepper.....	15€
Pain noir au poivre, steak de bœuf français, sauce 3 poivres, cheddar, salade iceberg, tomate, oignons	
French Burger.....	16€
Steak de bœuf français, sauce béarnaise, tomate, salade iceberg, oignons, emmental	
Chicken Crispy.....	15€
Poulet pané, sauce tartare à la moutarde à l'ancienne, tomate, salade iceberg, cheddar, oignons	
Tribeca Burger.....	18€
Steak haché origine Irlande mûré à la moelle, cheddar, sauce américaine, salade iceberg, tomate, oignons crispy	
Le Cheesy Extrême Bacon Cheeseburger.....	18€
Steak de bœuf français, fontaine de cheddar coulant, sauce américaine, salade iceberg, tomate, oignon, bacon grillé	
Veggan Burger.....	18€
Pain Vegan - Steak Vegan - légumes grillés	
Fish Burger.....	18€
Poisson pané, sauce tartare à la moutarde à l'ancienne, tomate, salade iceberg, cheddar, oignons	
Beefhouse Empire State Burger.....	20€
Burger Beefhouse et ses 3 steaks hachés	

Supplément double steak : + 2€

# FABULOUS BEEFHOUSE MEAT

Hors accompagnement

## BŒUF ORIGINE ARGENTINE

Noix d'entrecôte 300gr.....	28€
Cœur de Rumsteack 250gr.....	23€

## BŒUF ORIGINE USA

Bavette de race Black Angus 250gr.....	28€
Entrecôte de race Black Angus 300gr.....	33€

## BŒUF ORIGINE GREEN IRLANDE

DBL Steack & Egg.....	26€
Steack haché 320gr mûré à la moelle, œuf, bacon et roquette	
Côte à l'Os 450gr.....	36€
Onglet Race Hereford 2 x 125g 250gr.....	24€
T-Bone de race Angus 400gr.....	29€
Entrecôte 300gr.....	27€

## BŒUF ORIGINE ESPAGNE

Côte à l'Os de race Blonde de Galice mûrée 450g.....	43€
1kg.....	85€

## BŒUF ORIGINE FRANCE RACE À VIANDE

Faux-Filet sur os mûré 400gr.....	29€
Chateaubriand 250gr.....	33€
Entrecôte 300gr.....	26€

## BŒUF ORIGINE AUSTRALIE

Bavette de race Wagyu 250gr.....	34€
Entrecôte de race Wagyu 300gr.....	78€
Tomahawk selon arrivage 1kg.....	82€

## BŒUF ORIGINE JAPON

Faux filet préfecture de Kagoshima 200gr.....	66€
---	-----

# AGNEAU, POULET, PORC & CANARD Hors accompagnement

Carré d'Agneau 4 côtes mûrées au sel d'Himalaya (Irlande) et flambées au Jack Daniel's 350gr.....	36€
Magret de Canard origine France 300gr.....	23€
Pluma de porc Ibérique 200gr origine Espagne.....	24€
Andouillette AAAAA 190gr.....	18€
Ribs de Porc Beefhouse Hannan Meat mariné 400gr.....	24€
American Chicken BeefHouse & Sauce BBQ.....	22€
Chicken Curry Vert aux saveurs d'Asie.....	24€

# ASSIETTE DEGUSTATION FABULOUS BEEFHOUSE MEAT

Avec accompagnement

pour 2 personnes 600gr.....	79€
Rumsteack Argentin 125gr, Onglet Hereford 125gr, Chateaubriand 125gr, Faux filet préfecture Kagoshima 100gr, Entrecôte Wagyu 125gr et sauces Beefhouse	

# POISSONS

Hors accompagnement

Fish & Chips.....	17.5€
Pavé de Saumon 300gr sur lit de ratatouille et salade d'herbes.....	18€
Steak de Thon mi-cuit graines de sésame, sauce soja et coriandre.....	22€

# ACCOMPAGNEMENTS

Frites fraîches.....	3.5€
Frites fraîches au cheddar.....	4.5€
Purée à l'huile de truffes.....	6.5€
Ratatouille.....	6.5€
Epinards frais à la crème.....	5.5€
Pommes de terre Grenaille et lardons.....	5.5€
Roquette & Parmesan.....	4€
Pâtes à la Mozza gratinées.....	6.5€
Gratin dauphinois.....	6.5€
Garniture de saison.....	6.5€

# SAUCES

Béarnaise maison - Poivre vert à la crème	
Beurre citronné - Gorgonzola - Crème cheddar.....	1.5€