



BEEF

STEAKHOUSE

VIANDES D'EXCEPTION
& VIANDES MATURÉES

TOUT SAVOIR . . .

La viande maturée

La maturation est un phénomène physique où les enzymes naturelles (les protéases) dégradent les fibres musculaires. Ce processus attendrit la viande et permet également au gras de se fondre dans les fibres du muscle. Cette phase dure une vingtaine de jours.

Une bonne maturation se fait uniquement avec une sélection de viandes issues des meilleurs terroirs d'Europe et du monde, avec un critère prédominant : le persillage. Ces viandes sont ensuite placées durant 21 à 30 jours dans une chambre froide réservée à cet effet avec un contrôle de la température et de l'hygrométrie très précis.

Au final, on obtient un produit tendre, persillé, avec un irrésistible et subtil goût de noisette. Plusieurs races de viandes ont été sélectionnées pour vous offrir encore plus de plaisir !



La cuisson JOSPER

Le four JOSPER combine les fonctions barbecue et four ce qui permet de travailler avec une température élevée afin de cuire et de braiser en évitant de dessécher et carboniser les aliments.

Cette technique de cuisson allie les saveurs d'une cuisson au barbecue à la tendreté d'une viande cuite au four grâce à l'utilisation du charbon végétal. Les aliments sont ainsi parfumés, avec un goût inimitable.

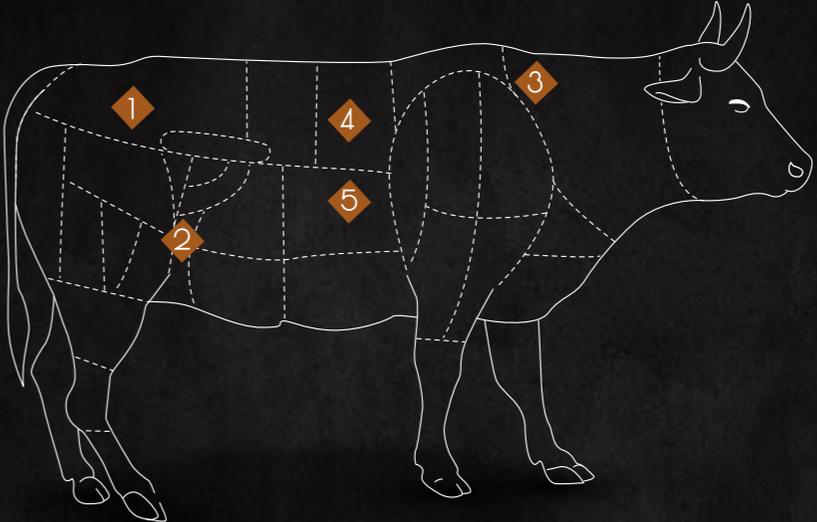
Il permet aussi de fumer les aliments grâce à l'utilisation de différents bois comme le pied de vigne. Cette technique de cuisson en deux phases demande un peu de patience.

Les plats préparés à la cuisson Josper sont indiqués par ce symbole





Bien choisir son morceau de viande



	GOÛT	TENDRETÉ	PERSILLÉ
1 Le Pavé	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆
2 La Bavette	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆
3 Le Chuck Flap	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆
4 Entrecôte/Rib eye	◆◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆
5 Côte de bœuf	<i>Selon race et maturation</i>		



FORMULES

BEEF LUNCH

Plat + Café
14,50 €

♦♦
Plat + Dessert
19,00 €

BEEF DINER

Entrée + Plat
+ Dessert
25,00 €

ENTRÉES

Planche charcuterie du Beef :  13,90€
Speck, jambon de parme et San Daniel

🏠 Terrine de foie gras, chutney du moment 12,90€

Croquettes de crevettes grises 11,90€

🏠 Os à moelle, sel de Guérande, pain grillé aillé 11,50€

🏠 Emietté de crabe, vinaigrette à l'œuf 12,90€

🏠 Méli-mélo de melon, carpaccio Holstein 13,20€

SALADES

🏠 Salade César : laitue romaine, blanc de poulet, 14,90€
copeaux de parmesan, croutons, sauce César

🏠 Salade italienne : salade, poivron grillé, mozzarella Di Buffala, 15,90€
pesto, Speck et Serrano



🏠 Les plats « fait maison », sont des plats élaborés sur place par notre chef et son équipe, à partir de produits bruts.

VIANDES

- 🍴 Carpaccio Holstein mûr, filet d'huile d'olive basilic  18,90€
et copeaux de parmesan
- 🍴 Bavette Hereford (Irlande) 250g, échalotes confites  18,00€
- 🍴 Tartare de bœuf (câpres, cornichons, échalotes, persil et sauce anglaise) 17,80€
au couteau préparé 180g (*Possibilité cuisson aller-retour sur demande*)
- 🍴 Tartare méditerranéen de bœuf (parmesan, pesto, tomate) 18,50€
au couteau préparé 180g (*Possibilité cuisson aller-retour sur demande*)
- 🍴 Chuck Flap Black Angus (USA) 250g   24,00€
- 🍴 Côte de bœuf BEEF 450g (Irlandaise)  28,00€
- 🍴 Filet de bœuf 250g (race Française)  27,00€
- 🍴 Chateaubriand, façon Rossini 250g (race Française)   34,00€
- 🍴 Le BEEF Burger (100% bœuf) 180g :  17,00€
bacon, oignons, tomate, cheddar, salade et ketchup
- 🍴 Le BEEF Burger SUD-OUEST (100% bœuf) 180g :  19,00€
oignons, tomate, foie gras, salade et jus de veau
- 🍴 Le BEEF Burger du NORD (100% bœuf) 180g :  18,00€
oignons, tomate, Maroilles, salade et ketchup
- 🍴 Suprême de volaille à la Normande  16,50€
- 🍴 Côtes de cochon fermier 450g, jus de viande, parfumé au romarin  18,90€
- 🍴 Épaule d'agneau confite (cuisson 10h) 21,00€



Les plats « fait maison », sont des plats élaborés sur place par notre chef et son équipe, à partir de produits bruts.

VIANDES MATURÉES

- 🍴 Côte de bœuf, en moyenne 1kg - 1,2kg (selon arrivage)  80,00€
pour 2 personnes (minimum 40 jours d'engraissement)
- 🍴 Noix d'entrecôte Black Angus Ranger Vallée 300g  38,00€
(280 jours d'engraissement)
- 🍴 Faux filet mûr 400g (minimum 40 jours d'engraissement)  36,00€

POISSONS

- Dos de cabillaud, risotto Arborio et condiments d'été 19,00€
- Gambas black Tiger, risotto Arborio, sauce vierge 18,00€
- Croquettes de crevettes grises 17,80€

2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

 Purée maison, frites, légumes ou mesclun de salade

Pour tout supplément.....3,00€



SAUCES AU CHOIX

Béarnaise, Tartare, Poivre, Champignons, Raifort

DESSERTS

- ☞ Pain perdu brioché, pommes caramélisées  7,00€
- ☞ Moelleux au chocolat, tuile pistache 7,00€
- ☞ Baba au rhum 7,00€
- ☞ Dame blanche, glace maison 7,00€
- ☞ Palette de sorbets maison 7,00€
- ☞ Soupe de fraises, poivre du Sichuan, balsamique et glace pistache  7,00€
- ☞ Thé ou café gourmand 8,00€
- ☞ Irish gourmand 11,00€

Assiette de fromages 8,00€



Les plats « fait maison », sont des plats élaborés sur place par notre chef et son équipe, à partir de produits bruts.

PRIX NET, TAXES ET SERVICE INCLUS, EXIGEZ VOTRE TICKET. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

BOISSONS CHAUDES

avec les Cafés



et Thés Damman



- Café et décaféiné 2,60€
- Café et décaféiné crème 2,60€
- Grand café et décaféiné 3,50€
- Grand café et décaféiné crème 3,50€
- Chocolat chaud 3,80€
- Thés et infusions Damman 3,90€
- Chocolat « viennois », Cappuccino 4,30€
- Irish coffee 7,50€



PRIX NET, TAXES ET SERVICE INCLUS, EXIGEZ VOTRE TICKET. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



BEEF

STEAKHOUSE

6 rue de Pas 59000 LILLE
03 20 12 85 30

Retrouvez-nous également sur



www.beef-restaurant.com

Pour toute réservation de groupe, anniversaire ou privatisation, contactez :
Emilie LOPEZ au 06 80 75 89 99 ou par mail : commercial@beef-restaurant.com

NOS PARTENAIRES

