



# BEEF

STEAKHOUSE

VIANDES D'EXCEPTION  
& VIANDES MATURÉES

## Quelques explications sur notre steakhouse...

### La viande maturée

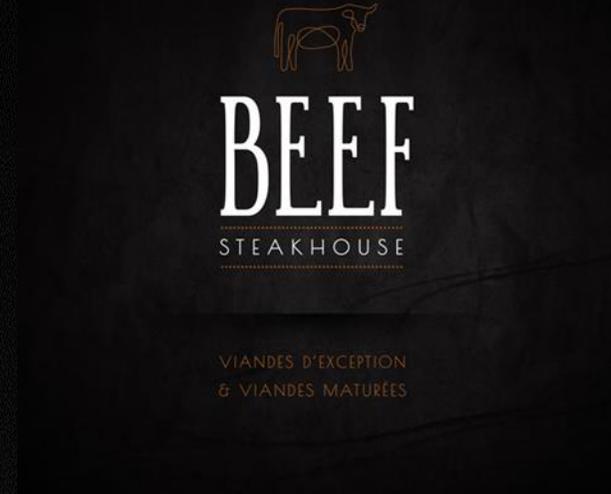
La maturation est un phénomène physique où les enzymes naturelles les protéases dégradent les fibres musculaires. Ce processus attendrit la viande et permet également au gras de se fondre dans les fibres du muscle. Cette phase dure une vingtaine de jours. Une bonne maturation se fait uniquement avec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



### Ouverture :

Du Lundi au Vendredi :  
De 12h à 14h30 et de 19h à 22h30

Le Samedi :  
De 12h à 15h et de 19h à 23h00

Fermé le dimanche



# LE BEEF VOUS DIFFUSE LES MATCHS !

(Du 14 Juin au 15 Juillet 2018)



FIFA WORLD CUP  
**RUSSIA 2018**

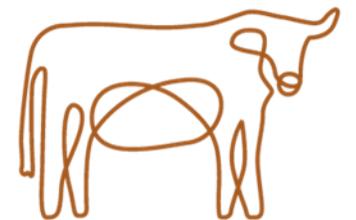
En cette période de coupe du monde le **BEEF** propose la privatisation d'un étage avec une salle équipée d'un accès wifi, pouvant accueillir :

- 22 personnes en déjeuner ou dîner assis
- 40 personnes en cocktail

A partir de **25 €** TTC par personne (boissons incluses)



Salle équipée d'un balcon pour les fumeurs



Beef restaurant

6 Rue de Pas

59 000 Lille

Contact & RESERVATION :

Emilie LOPEZ

[commercial@beef-restaurant.com](mailto:commercial@beef-restaurant.com)

06 80 75 89 99

03 20 12 85 30

[www.beef-restaurant.com](http://www.beef-restaurant.com)

