

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.

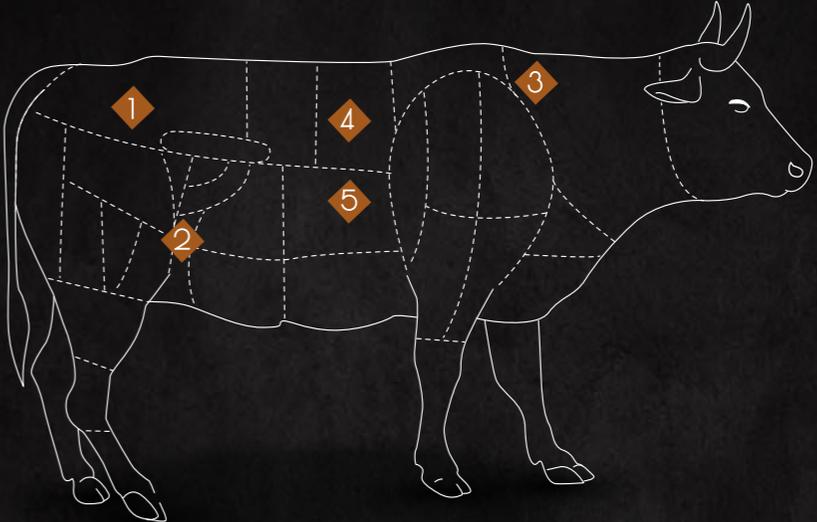
Cette technique de cuisson allie les saveurs d'une cuisson au barbecue à la tendreté d'une viande cuite au four grâce à l'utilisation du charbon végétal. Les aliments sont ainsi parfumés, avec un goût inimitable.

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.





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
28,00 €

* Selon nos suggestions de la semaine

MENU ENFANT ♦ 12,00 €

Steak haché et sa purée maison ou Cabillaud et ses petits légumes

♦♦♦
Deux boules de glace

♦♦♦
Boissons : Soft ou Eau plate

ENTRÉES

 Coup de cœur
du BEEF

-  À PARTAGER ENTRE AMIS I 16,90€
Planche charcuterie du Beef : jambon fumé, chorizo
et saucisse sèche
- Duo de foie gras : terrine et foie gras poêlé déglacage 14,90€
au vinaigre de framboise
- Croquettes d'écrevisses, sauce cocktail 11,90€
- Gaspacho de tomate et son sorbet melon basilic 9,50€
-  Tartare de thon frais 13,50€
- Terrine du Chef avec pain de campagne grillé 10,50€
-  Carpaccio Holstein maturé, filet d'huile d'olive basilic 13,20€
et copeaux de parmesan
- Bœuf thaï : émincé de cœur de rumsteak, coriandre thaï, 12,90€
menthe fraîche, citron vert et piment de Cayenne

SALADES

- César : salade, blanc de poulet, copeaux de parmesan, 14,90€
croûtons, sauce César
- Chèvre : Salade, fromage de chèvre, miel, croûtons 15,90€



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

VIANDES

 Carpaccio Holstein mûré, filet d'huile d'olive basilic et copeaux de parmesan	19,90€
Bavette Hereford (Irlande) 200g, échalotes confites	18,00€
Tartare de bœuf (100% bœuf VBF) au couteau préparé 180g (câpres, cornichons, échalotes, persil et sauce anglaise) <i>(Possibilité cuisson aller-retour sur demande)</i>	17,80€
Tartare de bœuf méditerranéen (100% bœuf VBF) au couteau préparé 180g (parmesan, pesto, tomate) <i>(Possibilité cuisson aller-retour sur demande)</i>	17,80€
 Chuck Flap Black Angus (USA) 200g	26,00€
Côte de bœuf BEEF 450g (Irlandaise)	33,00€
Filet de bœuf 250g (race Française)	29,00€
Le BEEF Burger (100% bœuf VBF) 180g : bacon, oignons, tomate, cheddar, salade, sauce cocktail	18,00€
Le BEEF Burger du NORD (100% bœuf VBF) 180g : oignons, tomate, Maroilles, salade, sauce cocktail	19,00€
Le BEEF Burger Italien (100% bœuf VBF) 180g : mozzarella, tomate, salade, sauce pesto	18,50€
Pluma de porc ibérique, jus barigoule tomate	21,00€
 Tigre qui pleure : cœur de rumsteak, sauce piquante, coriandre, riz thaï	23,90€



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



VIANDES MÂRÉES

Côte de bœuf, en moyenne 1kg - 1,2kg (selon arrivage) pour 2 personnes (30 jours de maturation)	90,00€
Noix d'entrecôte Irlandaise 300g (30 jours de maturation)	38,00€
T-Bone 400g (20 jours de maturation)	38,00€

POISSONS

Tartare de thon frais	22,00€
Croquettes d'écrevisses sauce cocktail	19,00€
Pavé de thon frais grillé mi-cuit & riz thaï sauce rougaille	24,00€

2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX



Purée maison, frites, légumes ou mesclun de salade

Pour tout supplément.....2,50€



SAUCES AU CHOIX

Béarnaise, Poivre, Champignons, Maroilles

Pour tout supplément.....1,50€



Coup de cœur
du BEEF

DESSERTS MAISON



Au BEEF, nous mettons un point d'honneur à ce que nos desserts, glaces et sorbets soient préparés sur place, chaque jour par notre Chef Pâtissier, Sébastien MONTIGNY.

 Moelleux au chocolat glace vanille maison	8,00€
Dame blanche, glace maison	7,00€
Palette de sorbets et fruits de saison	7,00€
Colonel revisité : sorbet citron maison, granité Vodka, agrumes frais	9,00€
 Déclinaison de fraises : macaron fraise, sorbet fraise, soupe de fraises et tartelette fraise	9,00€
Délice citron Meringuée : boule de meringue croustillante, crème citron, agrumes frais, sorbet citron	8,50€
Thé ou café gourmand	8,00€
Irish gourmand	11,00€

GLACE & SORBETS MAISON

Coupe glacée (3 boules au choix)

6,90€

Nos parfums de glaces : Vanille, Chocolat, Pistache

Nos parfums de sorbets : Poire, Pomme, Melon, Ananas, Mangue, Passion, Citron, Noix de coco, Fraise



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