



BEEF

BISTRONOMIE MODERNE
& VIANDES D'EXCEPTION



MENU

ENTRÉE + PLAT
OU PLAT + DESSERT

29,00€

ENTRÉE + PLAT
+ DESSERT

35,00€

ENTRÉE (au choix)

Foie gras de canard et chutney de figues avec pain grillé au four Jospier

—

Duo de croquettes aux crevettes grises (comme à Knokke), sauce cocktail

—

Os à moelle à la fleur de sel et pain grillé au four Jospier

—

Croquettes de chèvre sur pain grillé au four Jospier et mesclun

PLAT (au choix)

Entrecôte persillée et frites fraîches

—

Suprême de poulet au curry rouge, riz thaï et basilic

—

Trio de croquettes aux crevettes grises, sauce cocktail (comme à Knokke), frites fraîches

DESSERT (au choix)

Pain perdu brioché, pommes caramélisées et glace caramel beurre salé

—

Merveilleux de chez Fred au spéculoos

—

Crème brûlée à la vanille

BEEF LUNCH

PLAT + CAFÉ
14,90€

Selon nos suggestions de la semaine, uniquement du lundi au vendredi le midi et hors jours fériés

BEEF KIDS

12,00€

Steak haché *ou* Suprême de poulet et frites
Deux boules de glace

Boisson : Capri-Sun multivitaminé *ou* Eau plate

Jusque 10 ans

POUR TOUS NOS MENUS, PAS DE CHANGEMENT DE GARNITURE POSSIBLE

à partager en apéritif

Planche de charcuterie du Beef (*jambon Serrano, saucisson Corse, chorizo et garniture*)

17.90 €

Assiette Thaï sauce aigre-douce (*2 nems poulet, 2 samoussas bœuf, 2 rouleaux de crevettes*)

14.90 €

Planche de foie gras de canard, chutney de figues et pain grillé au four Jospier

19.90 €

entrées

Foie gras de canard et chutney de figues avec pain grillé au four Jospier

13.90 €

Duo de croquettes aux crevettes grises, sauce cocktail (*comme à Knokke*)

12.90 €

Carpaccio (*viande de bœuf*) Holstein maturé 30 jours, filet d'huile d'olive et copeaux de parmesan

16.50 €

Os à moelle à la fleur de sel et pain grillé au four Jospier

11.90 €

Oeuf mollé sur une poêlée de champignons et purée de panais à la noisette

11.90 €

salades

César : mesclun, blanc de poulet, copeaux de parmesan, croûtons, concassé de tomates et sauce César

15.90 €

Chèvre : mesclun, fromage de chèvre, miel, croûtons et concassé de tomates

15.90 €

poissons

Trio de croquettes aux crevettes grises, sauce cocktail (*comme à Knokke*), frites fraîches

23.00 €

Dos de cabillaud sur crumble de basilic, purée de carottes parfumées à la vanille, risotto crémeux et sauce vierge

26.00 €

carpaccio

Carpaccio (*viande de bœuf*) Holstein maturé 30 jours

24.00 €

Filet d'huile d'olive, copeaux de parmesan et frites fraîches

viandes maturées (30 jours de maturation en moyenne)

Faux-filet Black Angus ou français selon arrivage • 300 grs
Côte de bœuf Normande (pour deux personnes)

35.00 €
9.00 € / 100grs

les plus belles pièces

 Chuck Flap Black Angus (USA) 250grs : viande de bœuf savoureuse, très tendre, garantie sans hormones	29.00 €
Entrecôte sélectionnée par notre chef, persillée • 300 grs	24.00 €
— Supplément Os à moelle	3.00 €
— Supplément beurre maître d'hôtel	1.00 €
Noix d'entrecôte Angus d'Argentine • 300 grs	33.00 €
Bavette Black Angus (Irlande) 200grs, échalotes confites	19.00 €
Véritable steak haché façon Grand-mère beurre et ail • 360grs	22.00 €
 Tigre qui pleure : cœur de rumsteak, sauce piquante, coriandre, riz thaï	23.90 €
Suprême de poulet au curry rouge, riz thaï, basilic	19.50 €
 Filet de bœuf (100% VBF) • 300 grs	39.00 €
— Supplément Rossini	3.00 €

tartares de bœuf (180g - 100% VBF)

Tartare Tradi : câpres, cornichons, échalotes, persil et sauce anglaise	18.80 €
Tartare Thaï : citron, coriandre, menthe, piment et sauce Nuoc-Mam	18.80 €
Tartare Italien : copeaux de parmesan, échalotes, basilic, vinaigre balsamique et huile d'olive	19.80 €

burgers (180g)

Le Burger TRADI (bœuf 100% VBF)	18.00 €
<i>Pain burger, bacon, oignons caramélisés, tomate, cheddar et sauce cocktail</i>	
Le Burger VÉGÉTARIEN	14.90 €
<i>Pain burger, sauce cocktail, galette de pommes de terre, cheddar, oignons caramélisés, tomate, sauce tomate</i>	
 Le BEEF Burger (bœuf 100% VBF)	19.90 €
<i>Pain burger, oignons caramélisés, tomate et sauce Maroilles</i>	
Le Burger Italien (bœuf 100% VBF)	19.90 €
<i>Pain burger, oignons caramélisés, mozzarella, tomate et sauce Pesto</i>	

accompagnement au choix

(tous nos plats sont déjà accompagnés d'une salade)

Purée maison, Pommes frites, légumes ou mesclun

Pour tout supplément..... 3.50 €

sauce au choix

(tous nos plats sont déjà accompagnés d'une salade)

Béarnaise, Poivre, Champignons, Maroilles, Beurre maître d'hôtel

Pour tout supplément..... 1.00 €

desserts maison

Mœlleux au chocolat (Maison Valrona), glace vanille maison (15 minutes de cuisson)	9.00 €
 Pain perdu brioché, pommes caramélisées et glace caramel beurre salé	7.00 €
Merveilleux de chez Fred au spéculoos	7.50 €
Crème brûlée à la vanille	7.00 €
 Sablé breton façon tarte au citron	8.00 €
Café ou thé gourmand	8.90 €
Irish gourmand	13.00 €

glaces et sorbets maison

Dame blanche, glace vanille et chocolat chaud maison	7.00 €
Colonel, glace citron et Vodka	11.00 €
Palette de glaces ou sorbets (3 boules)	7.00 €

Nos parfums de glaces maison : VANILLE, CHOCOLAT, PISTACHE, FRAISE

Nos parfums de sorbets maison : ANANAS, MANGUE, PASSION, CITRON

Retrouvez-nous sur



www.beef-restaurant.com

6 rue de Pas
59800 LILLE
Tél : 03 20 12 85 30

Pour toute réservation de groupe,
anniversaire ou privatisation, contactez :
Estelle ou Sabine au **+33 (0)3 20 12 85 30** ou
par mail : **commercial@beef-restaurant.com**

SALON PRIVATIF À L'ÉTAGE