



# BEEF

BISTRONOMIE MODERNE  
& VIANDES D'EXCEPTION

## BIÈRES Pressions

Pélican 4.8°	33,0 cl	4,40 €
Judas 8.5°		5,40 €
Affligem blonde 6.7°		5,40 €

## APÉRITIFS

Ricard (2 cl)	3,30 €
Martini blanc, rouge (6 cl)	4,50 €
Kir vin blanc (12 cl)	4,50 €
Kir Royal	7,50 €
Campari (6 cl)	4,50 €
Porto rouge ou blanc (6 cl)	4,90 €
Martini Gin (6 cl)	7,90 €
Américano maison (12 cl)	7,90 €
Martini Vodka (6 cl)	7,90 €
Gin tonic	8,90 €

## WHISKY

Clan Campbell blendt	4,0 cl	6,00 €
Chivas 12 ans		8,00 €

### Bourbon (Américan Whisky)

Jack Daniels	8,00 €
--------------	--------

### Japonais

Nikka Taketsury Pure Malt	11,00 €
(Poivre, pêche, chocolat noir, léger, fumé)	

### Écossais Single Malt

Knockando	9,00 €
Glenfidich 12 ans	11,00 €
Lagavulin 16 ans	12,00 €
(Parfum puissant, tourbé, réglisse, bien équilibré)	

## COCKTAILS

<b>Le Mojito Classique</b>	33,0 cl	8,90 €
Rhum BACARDI, feuilles de menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse, angostura		
<b>Le Mojito Royal</b>		9,90 €
Rhum BACARDI, feuilles de menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, angostura, Champagne		
<b>Le Beef</b>		9,90 €
Champagne, Grand Marnier, Passoa, sirop de framboise		
<b>Cuba Libre</b>		7,90 €
Rhum BACARDI, Pepsi, citron vert		
<b>Caipirinha</b>		7,90 €
Cachaça, citron vert, sucre de canne		
<b>Gin Fizz</b>		7,90 €
Gin BOMBAY SAPHYRE, jus de citron et tonic, sucre de canne		
<b>Spritz</b>		7,90 €
Apérol, champagne, eau gazeuse et rondelle d'orange		
<b>Sans alcool</b>		6,20 €
Bora Bora, Jus d'ananas, mangue, citron et trait de grenadine		

## OUVERT

Lundi au jeudi : 12h00 à 14h30 - 19h00 à 22h30

Vendredi : 12h00 à 14h30 - 19h00 à 23h00

Samedi : 12h00 à 15h00 - 19h00 à 23h00

SALON PRIVATIF À L'ÉTAGE

## CHAMPAGNES

À la coupe Champagne du mois .....	9,00 €
À la bouteille	75,0 cl
Canard Duchêne cuvée Léonie .....	49,00 €
Moët & Chandon Brut .....	69,00 €
Ruinart R Brut .....	79,00 €
Ruinart Blanc de blancs .....	94,00 €
Deutz .....	72,00 €
Pipier Heidsieck .....	82,00 €
Cuvée rosé Laurent Perrier .....	115,00 €
Magnum	1,5 L
Ruinart Blanc de blancs .....	199,00 €

## ALCOOLS

	4,0 cl
Baileys .....	6,00 €
Vodka GREY GOOSE .....	6,80 €
Cachaca Janeiro .....	7,00 €
Rhum BACARDI .....	7,00 €
Gin Bombay Sapphire .....	7,50 €
Don Papa Rhum des Philippines .....	9,00 €

## VIN AU VERRE

### ROSÉ

Méditerranée région de Provence, Magic St Tropez IGP .....	4,90 €
--	--------

### BLANC

Pays d'Oc Terret Chardonnay IGP .....	5,90 €
Chablis Le finage la Chablisienne AOP .....	7,50 €
Moelleux Côte de Gascogne XVIII Saint Luc "Plaimont" IGP .....	5,90 €

### ROUGE

Côte de Gascogne Montplaisir "Domaine Duboscq" AOP .....	5,90 €
Baron Boutisse, Château la Commanderie, Lalande de Pomerol AOP .....	7,50 €
Côte du Rhône E Guigal AOP .....	6,50 €
Californien Zinfandel .....	6,50 €

4,0 cl  
“ In vino veritas ”

12,0 cl

# VIN EN BOUTEILLE

“ In vino veritas ”

## ROSÉ

75 cl

Méditerranée région de Provence, Magic St Tropez IGP .....	27,00 €
Côte de Provence, Cuvée Domaine de la Rouillère .....	33,00 €

## BLANC

### LOIRE

Sancerre, “Les Ormeaux” Joseph Mellot AOP .....	39,00 €
Pays d’Oc Terret Chardonnay IGP .....	24,00 €
Pouilly Fumé, Chant des vignes, Joseph Mellot AOP .....	46,00 €

### BOURGOGNE

Montagny 1 <sup>er</sup> cru, Château Davenay Clos Chaudron Michel Picard AOP .....	53,00 €
Chablis Le finage la Chablisienne AOP .....	41,00 €
Macon Lugny Saint Pierre, Bouchard père et fils AOP .....	27,00 €
Rully, Domaine Chanson AOP .....	55,00 €

## ROUGE

### LOIRE

Chinon, Domaine de la Noblaie AOP .....	24,00 €
Sancerre, Joseph Mellot Le Rabault AOP .....	39,00 €

### BORDEAUX

Haut Médoc, Château Lieujean, Cru Bourgeois AOP .....	32,00 €
St-Estèphe, Château Haut-Marbuzet “Domaine Dubosca” AOP .....	54,00 €
Château la Commanderie, Lalande de Pomerol AOP .....	49,00 €
Saint Julien, Château Talbot “Connétable de Talbot” AOP .....	66,00 €
Saint Estèphe Château Tour de Pez AOP .....	69,00 €
Côte de Gascogne Montplaisir “Domaine Dubosca” AOP .....	28,00 €
Château Gruaud Larose Saint-Julien AOC .....	255,00 €
Château La Lagune Haut-Médoc AOC .....	185,00 €
Château Chasse Spleen Moulis AOC .....	89,00 €
Château Grabas - AOP GRAVE .....	29,00 €
Château La Rose Perruchon, AOP Lussac Saint-Emilion .....	39,00 €

### BOURGOGNE

Mercrey, Domaine Voarick AOP .....	59,00 €
Pinot noir Bouchard AOC .....	33,00 €
Haute Côte de Beaune Bouchard, AOC .....	44,00 €

### CÔTE DU RHÔNE

Côte du Rhône E Guigal AOP .....	29,00 €
Croze Hermitage “La petite ruche” Michel Chapoutier AOP .....	55,00 €
Saint-joseph Cave de Tain AOP .....	48,00 €

### PROVENCE

Domaine de la Rouillère Grande Réserve .....	33,00 €
--	---------

### VIN DU MONDE

Californien Zinfandel “Gallo” .....	28,00 €
Los Quintaos .....	33,00 €

## DIGESTIFS

40 cl

Madarine impériale.....	6.00 €
Get 27 et 31.....	6.80 €
Poire William.....	6.80 €
Genièvre de Houille, Carte noire.....	7.00 €
Grand Marnier cuvée du centenaire.....	12.00 €
Calvados Dubreuil.....	8.00 €
Cognac.....	9.00 €
Don Papa.....	8.00 €

## TOUT SAVOIR

### 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.

### 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 !



6 rue de Pas 59800 LILLE

Tél : 03 20 12 85 30

Retrouvez-nous également sur     
[www.beef-restaurant.com](http://www.beef-restaurant.com)

Pour toute réservation de groupe, anniversaire ou privatisation, contactez :  
Manon SPITZ au +33 (0)6 80 75 89 99 ou par mail : [commercial@beef-restaurant.com](mailto:commercial@beef-restaurant.com)