

C A R T E


BEEF HOUSE

VIEUX PORT

STEAK HOUSE PREMIUM • VIEUX-PORT



□□ Une sélection dédiée aux amateurs de belles pièces, de cuissons précises et de saveurs généreuses, pour une expérience intensément gourmande.

 A selection dedicated to lovers of beautiful cuts, precise cooking and generous flavours, for an intensely indulgent experience.

□□ Una selección dedicada a los amantes de las mejores piezas, de las cocciones precisas y de los sabores generosos, para una experiencia intensamente gourmet.

□□ Una selezione dedicata agli amanti dei tagli più pregiati, delle cotture precise e dei sapori generosi, per un'esperienza intensamente golosa.

□□ Eine Auswahl für Liebhaber schöner Fleischstücke, präziser Garstufen und großzügiger Aromen – für ein intensiv genussvolles Erlebnis.

□□ 为钟爱上等肉品、精准火候与丰盛风味的食客而设，带来一场浓郁而尽兴的美食体验。

BEEF HOUSE

VIEUX PORT

STEAK HOUSE PREMIUM • VIEUX-PORT

Une sélection dédiée aux amateurs de belles pièces, de cuissons précises et de saveurs généreuses, pour une expérience intensément gourmande.

BOISSONS

(apéritifs & softs)

| | | | |
|-------------------------------------|--------|--|----------------|
| Pepsi / Pepsi Max | 4,50 € | Évian (50 cl) | 5,00 € |
| Phénix Limonade | 4,50 € | Évian (1 l) | 7,00 € |
| Schweppes Agrumes | 4,50 € | Badoit (50 cl) | 5,00 € |
| Schweppes Tonic | 4,50 € | Badoit (1 l) | 9,00 € |
| Orangina | 4,50 € | Red Bull | 5,00 € |
| Oasis Tropical | 4,50 € | Red Bull Abricot-Fraise | 5,00 € |
| Fuze Tea | 4,50 € | Red Bull Pastèque | 5,00 € |
| Citronnade maison | 7,00 € | | |
| Jus d'orange ou de citron pressé | 5,00 € | | |
| Jus de pomme artisanal | 5,00 € | | |
| Sélection Pago | 4,50 € | | |
| <i>Abricot, ACE, fraise, ananas</i> | | | |
| | | Bouteille 75 cl | 25,00 € |
| | | <i>Sauvignon Colombarde Moderato Vin Blanc 0.0</i> | |
| | | <i>Cabernet Merlot Moderato Vin Rouge 0.0</i> | |
| | | <i>Cabernet Sauvignon Colombarde Moderato Rosé 0.0</i> | |
| | | Au verre | 4,50 € |
| | | <i>Sauvignon Colombarde Moderato Vin Blanc 0.0</i> | |
| | | <i>Cabernet Merlot Moderato Vin Rouge 0.0</i> | |
| | | <i>Cabernet Sauvignon Colombarde Moderato Rosé 0.0</i> | |
| | | Corona 0.0 | 4,50 € |
| | | Heineken 0.0 | 4,50 € |
| | | Desperados 0.0 | 4,50 € |

MOCKTAILS

| | | | |
|---|----------------|---|----------------|
| La Bonne Mère | 12,00 € | Ginger Glow | 9,00 € |
| <i>Amaretto 0.0, jus d'ananas, sirop de vanille, citron vert</i> | | <i>Infusion de gingembre frais, notes délicatement sucrées</i> | |
| Hibiscus Kiss | 9,00 € | Pink Citronnade Splash | 9,00 € |
| <i>Fleur d'hibiscus, notes d'agrumes, menthe fraîche</i> | | <i>Citronnade maison, jus de citrons jaunes et verts fraîchement pressés, touche de grenadine</i> | |
| Jardins Nocturnes | 9,00 € | Bleu Marin | 9,00 € |
| <i>Gin 0.0, concombre frais, sirop de lavande, citron jaune</i> | | <i>Sirop de curaçao, limonade pétillante, menthe, framboise, citron vert</i> | |
| Paradis Rose | 10,00 € | Saint-Barth | 9,00 € |
| <i>Jus de cranberry, vanille, sirop de rose, barbe à papa</i> | | <i>Ananas, noix de coco, vanille</i> | |
| Le Pagnol | 9,00 € | Mojito Signature | 10,00 € |
| <i>Mélange de fruits : ananas, fruit de la passion, framboise, mangue, cerise</i> | | <i>Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne (classique, fraise ou passion)</i> | |

BEEF HOUSE • VIEUX PORT

ENTRÉES & SALADES

| | |
|--|--|
| Foie gras de canard 25,00 € <i>Chutney de figues, pain brioché</i> | Camembert rôti au four 18,00 € <i>Salade de jeunes pousses, miel, thym, pain grillé à l'ail des ours</i> |
| Carpaccio de bœuf classique 18,00 € <i>Fines tranches de bœuf halal, parmesan, roquette, câpres</i> Supplément burrata : +5 € | Salade César au poulet grillé 19,00 € <i>Salade romaine, poulet grillé, anchois, parmesan, croûtons, œuf mollet</i> |
| Os à moelle grillé 12,00 € <i>Fleur de sel, persil, pain toasté</i> | Salade Beef House 22,00 € <i>Émincé de bœuf grillé, comté, salade de jeunes pousses, tomates cerises, pickles d'oignons rouges, croûtons</i> |

PIÈCES DU BOUCHER

1 accompagnement et 1 sauce au choix

| | |
|--|---|
| Entrecôte 32,00 € <i>env. 300 g / Juteuse et persillée</i> | Tartare de bœuf 25,00 € <i>env. 200 g / Viande maigre, fraîchement découpée au couteau</i> Supplément cuisson : +3 € |
| Faux-filet 30,00 € <i>env. 300 g / Goût franc, texture ferme</i> | Magret de canard grillé 32,00 € <i>Rosé à cœur, jus réduit, finition au gril</i> |
| Rumsteck 28,00 € <i>env. 300 g / Tendre et maigre</i> | Côtelettes d'agneau grillées 32,00 € <i>env. 300 g / Savoureuses et juteuses, cuisson au gril</i> |
| Bavette d'ailoyau 29,00 € <i>env. 280 g / Savoureuse, fibres longues</i> | Côte de bœuf 49,00 € <i>env. 500 g / Généreuse, persillée, cuisson au gril</i> |
| Filet de bœuf 35,00 € <i>env. 220 g / D'une extrême tendreté</i> | Côte de veau grillée 39,00 € <i>env. 400 g / Côte de veau entière grillée au gril</i> |
| Filet mignon de veau 39,00 € <i>env. 220 g / Fondant et délicat</i> | |

PIÈCES À PARTAGER

| | |
|--|--|
| Châteaubriand 199,00 € <i>env. 1 kg / Cœur de filet / 4 accompagnements et 4 sauces au choix</i> | Travers de bœuf fumés 120,00 € <i>env. 1,5 kg / 15 h de cuisson pour une tendreté extrême / 4 accompagnements et 4 sauces au choix</i> |
| Faux-filet 179,00 € <i>env. 1 kg / Goût franc et persillé / 4 accompagnements et 4 sauces au choix</i> | Tomahawk steak 110,00 € <i>env. 1 kg / Spectaculaire et persillé / 3 accompagnements et 3 sauces au choix</i> |

PLATS SIGNATURE

1 accompagnement au choix

| | |
|--|--|
| Saucisses de veau à l'italienne 25,00 € <i>env. 200 g</i> | Cordon bleu maison 25,00 € <i>Croustillant et fondant</i> |
| Travers de bœuf fumés 34,00 € <i>env. 300 g / Cuisson lente et saveurs fumées</i> | Tournedos Rossini 54,00 € <i>env. 220 g / Filet de bœuf et foie gras</i> |
| Souris d'agneau confite 39,00 € <i>1 pièce / Fondante, jus réduit</i> | 1/4 de poulet fermier grillé 18,00 € <i>Mariné aux herbes, sauce moutarde</i> |

ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison
Tomates provençales
Épinards à la crème
Gratin dauphinois
Salade de jeunes pousses
Légumes grillés
Riz de Camargue
Purée de pommes de terre

Supplément accompagnement : +5 €
Supplément truffe (sur la purée) : +3 €

SAUCES MAISON

Poivre
Béarnaise
Forestière
Jus corsé
Roquefort
Tartare
Crème de fromage
Sauce à la truffe +4 €

Supplément sauce : +3 €

LA BAGUETTE

12 h → 18 h

| | |
|--|---|
| Le French Classic 18,00 € <i>Faux-filet grillé, oignons confits, pommes paille, sauce persillade</i> | 1/2 langouste rôtie 45,00 € <i>Beurre citronné</i> |
| Le Bœuf Comté 16,00 € <i>Steak à la bouchère, comté fondant, salade, tomate, sauce maison</i> | Pavé de saumon grillé 32,00 € <i>env. 200 g / Chair nacrée, finition plancha</i> |
| Le Poulet Fermier 15,00 € <i>Poulet grillé mariné, salade croquante, tomates, sauce tartare, parmesan</i> | Steak de thon grillé 35,00 € <i>env. 200 g / Rosé à cœur, cuisson plancha</i> |

POISSONS

1 accompagnement et 1 sauce au choix

PLAT ENFANT

Au choix

| | |
|------------------------------------|---------------------------------------|
| Steak haché & frites 12,00 € | Poulet popcorn & frites 12,00 € |
|------------------------------------|---------------------------------------|

DESSERTS

| | |
|--|---------|
| Gâteau tout choco | 9,00 € |
| Dessert du jour | 12,00 € |
| Assiette de fromages | 12,00 € |
| Riz au lait à la vanille Bourbon | 9,00 € |
| Trompe-l'œil | 15,00 € |
| Crème brûlée | 9,00 € |
| Citron givré | 10,00 € |

BOISSONS CHAUDES

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Espresso | 2,50 € |
| Double espresso | 4,50 € |
| Café allongé | 2,50 € |
| Cappuccino | 4,50 € |
| Café crème | 4,50 € |
| Thé | 4,50 € |
| <i>Noir, vert ou fruits rouges</i> | |
| Infusion | 4,50 € |
| <i>Verveine, menthe ou camomille</i> | |
| Chocolat chaud | 5,00 € |