

BEEF'ØR

Butcher and Chef's

Entrées

Notre viande séchée artisanale de Wagyu WestHolme tranchée à la Berkel

24 .-

Cecina de boeuf « Discarlux »

24 .-

La salade

Laitue romaine, sérac fumé, noisettes du Piémont, pickles d'oignon, sbrinz d'alpage et moutarde à la BFM

16.-

Stracciatela, riz croustillant, coulis de tomate et artichauts

21.-

Terrine de foie gras et boeuf en gravelax, oignons caramélisés au porto et xérès

21.-

Tartare de bœuf suisse à la moutarde violette et échalote
Jaune d'oeuf confit, sorbet tomate, réduction de merlot

24 .-

Tartare d'espadon Dry Aged

Glace au citron noir, déclinaison d'agrumes et beurre blanc à l'estragon

26.-

Entrées chaudes

Os à moelle au josper

15 .-

Croquettes aux fromages d'alpage valaisan et viande séchée de wagyu

17.-

Oeuf à 63,2 degrés au vacherin Mont d'Or et topinambours

21.-

Le Meilleur du bœuf

Nos bouchers sélectionnent avec soin les plus beaux morceaux afin de s'assurer de vous proposer le meilleur de ce que l'on peut attendre en termes de viande d'exception.

Nos chefs cuisinent au Josper, afin d'allier les saveurs d'une cuisson au barbecue à la justesse de cuisson d'une viande cuite au four.

Toutes nos viandes sont accompagnées de foccacia maison au levain, d'huile d'olive, de fleur de sel à l'ail noir et à la lie et de poivre.

Sélection Suisse rassis sur l'os

Une viande de caractère au persillade généreux, juteuse et aux arômes rustiques.

Filet 200 gr 39.-

Entrecôte 200 gr 38.-

Côte de boeuf d'environ 800 gr 120.-

La cuisson par défaut de nos viandes est saignante pour exprimer au mieux toutes les saveurs et ne pas sécher la viande

Sélection du monde

Cette viande est caractérisée par son extrême tendresse. Sa maturation permet de dévoiler ses arômes exceptionnels et une texture incomparable.

Filet 200 gr 49.-

Entrecôte 200 gr 48.-

Côte de bœuf d'environ 800 gr 168.-

Côte de veau (IT) d'environ 400 gr 59.-

Pluma de pata negra Ibéricamente 100% Bellota 200 gr 49.-

La cuisson par défaut de nos viandes est saignante pour exprimer au mieux toutes les saveurs et ne pas sécher la viande

WestHolme Wagyu Australien Bms 8/9+

Elevée avec passion dans les pâturages préservés du nord de l'Australie, afin de produire une viande au persillage de renom et offrir une saveur beurrée, riche et complexe.

Tomahawk d'environ 1.3 kg 32.-/100gr

Picanha 200 gr 68.-

Ribeye double 400 gr 150.-

La cuisson par défaut de nos viandes est saignante pour exprimer au mieux toutes les saveurs et ne pas sécher la viande

Sélection Japonaise

Le Wagyu japonais est connue pour sa texture marbrée très tendre au gout persillé, faisant de lui l'une des viandes les plus recherchées au monde.

Burger de Wagyu

(150 grammes de viande hachée de wagyu, oignons caramélisés, mayonnaise au yuzu)
servi avec des frites à la graisse de boeuf
48.-

Wagyu A5 Bms 10-11-12 150 gr 90.-

Kobe A5 Bms 10-11-12 150 gr 150.-

L'eau à la braise

Maigre Corse Label Rouge 200 gr 36.-

Poulpe (ES) 200 gr 38.-

Les poissons sont servis avec un crémeux de choux fleur et citron

Sauces et garnitures

- Sauce aux morilles 6.-
- Mousse « béarnaise » 4.-
- Sauce au foie gras et porto 6.-
- Mousse légère de pommes de terre 6.-
- Frites à la graisse de boeuf 7.-
- Patate douce, crème citron vert et coriandre 7.-
- Gratin de macaroni au fromage d'alpage 8.-
- Poivrons « Padron » à la braise 8.-
- Brocoli, beurre noisette et amandes 6.-
- Salsifis grillés et glacés à l'orange 8.-
- Carottes confites aux épices 5.-

Fromages et desserts

- Assiette de fromages affinés de la Maison Sterchi 18.-
- Poire Belle Hélène, amandes caramélisées et glace vanille 15.-
- Tarte déstructurée au citron et orange meringuée 13.-
- Comme un tiramisu 13.-
- L'olive 15.-
- Caramel d'olive / pignons / glace mascarpone à l'huile d'olive / mousse au séré

Suggestions enfants

Hamburger, frites et salade 18.-

Entrecôte suisse, mousse légère de pomme de terre et carottes confites 18.-

Saumon, sauce béarnaise et frites à la graisse de boeuf 18.-

Menu côte de bœuf Pour deux personnes

Cecina de boeuf « Discarlux »

-

Côte de bœuf suisse d'environ 800 gr
et
4 garnitures au choix

-

Comme un tiramisu

196.- pour deux personnes

(Supplément pour la côte du monde + 48CHF)

La cuisson par défaut de nos viandes est saignante pour exprimer au mieux toutes les saveurs et ne pas sécher la viande

Menu dégustation « Beef' Ør » **Pour deux personnes**

Tartare de bœuf suisse à la moutarde violette et échalote
Jaune d'oeuf confit, sorbet tomate, réduction de merlot

-

Filet maturé à l'os 30 jours sélection Monde 200gr

-

Ribeye premium suisse 200gr

-

Côte de veau (IT) 400gr

4 garnitures à choix

-

Poire Belle Hélène, amandes caramélisées et glace vanille

260.- pour deux personnes

Menu dégustation « Wagyu » **Pour deux personnes**

Viande séchée maison de Wagyu Westholme 100gr

-

Picanha Westholme 200 gr

-

Entrecôte de wagyu japonais 200 gr

-

Chuck tail Flap Westholme 200 gr

4 garnitures à choix

-

Tarte meringuée déstructurée au citron et à l'orange

360.- pour deux personnes

La cuisson par défaut de nos viandes est saignante pour exprimer au mieux toutes les saveurs et ne pas sécher la viande

Vins au verre

Bulles

Chandon Garden Spritz	Chandon		1 dl	10.-
Royale Réserve brut	Philipponnat		1 dl	14.-
Prosecco superiore «brut»	Jaya		1 dl	8.-

Rosé

Oeil-de-Perdrix « sélection Solis »	Château d'Auvernier, NE	2022	1 dl	9.-
--	-------------------------	------	------	-----

Blancs

Chasselas « Cuvée Beef'Or »	Les Frères Dubois	2022	1 dl	9.-
Chablis	Eugénie Carrion	2022	1 dl	10.-
1807 (Pinot gris/Doral)	Martial Neyroud, Chardonne	2022	1 dl	11.-
Coup de coeur de Nicolas			1 dl	

Rouges

Montbenay (Syrah, galotta)	Domaine de Montbenay VD	2022	1 dl	9.-
Väterchen Frost (Syrah, Merlot, Cabernet franc)	Stephan Herten, Zurich	2022	1 dl	10.-
Merlot Classico	San Zeno Ticino	2018	1 dl	9.-
181 in Purezza DOC Bolgheri « cuvée BEEF'OR »	Bosco Alle Vigne, Toscane	2018	1 dl	14.-
Mercurey « Coudroyes »	Domaine Mia	2022	1 dl	13.-
Margaux	Château Margaux	2017	1 dl	24.-

Liquoreux

Porto Reserva tawny Reserva	Joana Roque do Vale		6 cl	8.-
Ximénez Spinola "exceptional"	José Antonio Zarzana	2022	1 dl	11.-
Pinot Gris/Gewurztraiminer	Bouvet-Jablor	2022	1 dl	16.-
Saké Nigori Umashu	Asahara Shuzo, japon		6 cl	7.-

Minérales

San Pellegrino		50cl	6.-
Eau filtrée B-WTR		75cl	5.-
San Pellegrino		50cl	6.-
Limonade « Lurisia »		33cl	5.5.-
Coca Cola, Coca Cola Zéro		33cl	6.-
Thé blanc glacé à la menthe des alpes		33cl	7.-
Ginger BEER		15cl	5.-
Jus & Nectars:			
	Abricot	25cl	7.-
	Poire	25cl	7.-
	Pomme	25cl	7.-
	Pomme framboise	25cl	7.-
	Fraise	25cl	7.-
	Tomate	25cl	7.-
San bitter		1dl	5.-
Sirop		25cl	4.-

Apéritifs

Absinthe, La Guilloudtine, NE	68% vol.	4cl	12.-
Martini Rouge/Martini blanc	15%	4cl	9.-
Campari	25%	4cl	9.-
Kir Vin blanc/Kir Royal		1dl	9.-/ 15.-
Suze	20%	4cl	9.-
Vermouth Rouge/Blanc suisse Jsotta	17%	4cl	9.-