

# 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/Gewurztraminer	Bouvet-Jablot	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.-