

BEEF'ØR

Butcher and Chef's

Entrées

Notre viande séchée artisanale de Wagyu WestHolme tranchée à la Berkel

26.-

La salade Beef'Ør

Laitue, Magret de canard, sérac fumé, noisettes, pickles d'oignon, sbrinz et moutarde

16.-

Ajo Blanco

Gaspacho blanc à l'ail doux, chorizo, amandes et tomates séchées

16.-

La terrine Grand-Mère par notre chef Alexis

« Meilleur ouvrier de France Charcutier 2015 »

oignons confits et pickles

21.-

Tartare de boeuf Classique

80 gr. 24.- / 160 gr. 36.-

Sashimi de saumon d'Ecosse Dry Aged

Sorbet aux herbes, déclinaison d'agrumes et sauce cacahuète / sésame

26.-

Entrées chaudes

Os à moelle au Josper

15.-

Croquettes aux fromages et viande séchée valaisanne

17.-

Oeuf à 63,2 degrés, fromage frais de chèvre et courgette

21.-

En cas d'allergies, merci de demander conseil à notre équipe de service

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 Jospet, afin d'allier les saveurs d'une cuisson au barbecue à la justesse de cuisson d'une viande cuite au four.

Sélection Suisse rassis sur l'os

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

Filet 200 gr. 43.-

Entrecôte 200 gr. 42.-

Côte de boeuf d'environ 800 gr. 120.-

Sélection Macka's Pur Black Angus Australien

Ce Black Angus se caractérise par une extrême tendresse. La maturation permet de dévoiler les arômes exceptionnels et une texture incomparable.

Filet 200 gr. 49.-

Picanha 200gr. 39.-

Bavette 200 gr. 39.-

Entrecôte double 400 gr. 96.-

Ribeye double 400gr. 110.-

Côte de bœuf d'environ 800 gr. 168.-

WestHolme Wagyu Australien

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.- les 100gr

Picanha 200 gr. 68.-

Ribeye double 400 gr. 150.-

Entrecôte double 400 gr. 118.-

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

En cas d'allergies, merci de demander conseil à notre équipe de service

Sélection Japonaise

Le Wagyu japonais est reconnu pour sa texture incroyablement marbrée et son goût riche et intense. Le Wagyu Omi Gyu fait parti des trois meilleures Wagyu Japonais avec le Kobe et le Matsusaka. Une saveur inégalable.

Burger de Wagyu Omi Gyu A5 48.-

(150 grammes de viande hachée de wagyu, oignons caramélisés, mayonnaise au yuzu et choux chinois mariné, servi avec des frites à la graisse de boeuf)

Wagyu Omi Gyu A5 150 gr. 90.-

Kobe A5 150 gr. 150.-

Les Viandes blanches

Côte de veau d'environ 350 gr. 15.- les 100 grammes

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

L'eau à la braise

Poulpe grillé, condiment tomate basilic 38.-

Loup de mer label rouge de Corse entier, sauce vierge
pour 2 personnes 86.-

Filet de lotte, beurre blanc au chorizo
49.-

Homard, tagliatelle et sauce bisque
Pour deux personnes 110.-

Suggestions enfants

Hamburger, frites et salade 18.-

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

Filet de saumon, sauce béarnaise, frites à la graisse de boeuf et légumes 18.-

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

En cas d'allergies, merci de demander conseil à notre équipe de service

Menu côte de bœuf **Pour deux personnes**

Terrine de foie gras et boeuf suisse en gravelax,
jus de veau et confit d'oignons au xérès

-

Côte de bœuf suisse d'environ 800 gr.

avec

4 garnitures au choix

-

Coupe « snickers »

216.- pour deux personnes

(Supplément pour la côte Black Angus Macka's + 48CHF)

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

Terrine de foie gras et boeuf suisse en gravelax,
jus de veau et confit d'oignons au xérès

-

Filet maturé à l'os 30 jours 200gr.

Ribeye Wagyu Westholme 200gr.

Entrecôte sélection monde 200gr.

avec

4 garnitures à choix

-

Tiramisu Beef'Ør

260.- pour deux personnes

(les origines des viandes vous seront annoncées suivant les arrivages)

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

En cas d'allergies, merci de demander conseil à notre équipe de service

Menu dégustation « Wagyu » Pour deux personnes

Viande séchée maison de Wagyu Westholme 100gr.

-

Picanha Westholme 200 gr.

Wagyu japonais Omi Gyu A5 150 gr.

Chuck tail Flap Westholme 150 gr.

avec

4 garnitures à choix

-

Le citron

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

Sauces et garnitures

Beurre Beef'Or 4.-

Sauce aux chanterelles 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.-

Frites de Patate Douce 7.-

Roesti à la graisse de boeuf 8.-

Gratin de macaroni aux fromages d'alpage 8.-

Poivron « Padron » 8.-

Caponata de légumes grillés 7.-

Choux-fleur grillé, aïoli catalan 6.-

Brocoli au beurre noisette et amande 6.-

En cas d'allergies, merci de demander conseil à notre équipe de service

Fromages et desserts

Duo de Vacherin Fribourgeois et Gruyère 16.-

Coupe « snickers » 15.-

Le citron 14.-

Tiramisu Beef'Ør 13.-

L'olive 14.-

Caramel d'olive / pignons / glace mascarpone à l'huile d'olive / mousse au séré

Les arrosés

Sorbet citron et vodka 12.-

Sorbet abricot et abricotine 12.-

Glace chocolat noir et bourbon 12.-

Glace vanille et rhum ambré 12.-

Provenance des produits:

Foie gras, canard et lotte : France

Homard : Canada

Saumon : Norvège

Poulpe et chorizo : Espagne

Lard et os à moelle : Suisse

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.-
Bourgogne Aligoté	Domaine Philippe Cordonnier	2022	1 dl	8.-
Il Bianco, IGT Toscane	Bosco Alle Vigne	2021	75 cl	9.-
Petite Arvine « barrique »	Cave des Tilleuls, Vétroz	2022	1 dl	12.-
Coup de coeur de Nicolas			1 dl	

Rouges

Crêt-Balli	Maison Massy, Epesses	2020	1 dl	9.-
Syrah	Cave des Tilleuls, Vétroz	2022	1 dl	11.-
181 in Purezza DOC Bolgheri « cuvée BEEF'OR »	Bosco Alle Vigne, Toscane	2018	1 dl	14.-
Pinot Noir	Domaine Philippe Cordonnier	2018	1 dl	13.-
Châteauneuf-du-Pape	Pierre Andrée	2020	1 dl	14.-
Margaux	Château Margaux	2017	1 dl	24.-

Liquoreux

Porto tawny 10 ans	Graham's		6 cl	10.-
Ximénez Spinola ''exceptional''	José Antonio Zarzana	2022	1dl	11.-
Pinot Gris/Gewurztraiminer	Bouvet-Jablot	2022	1dl	16.-
Saké Nigori Umashu	Asahara Shuzo, japon		6 cl	7.-

En cas d'allergies, merci de demander conseil à notre équipe de service

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

En cas d'allergies, merci de demander conseil à notre équipe de service