

BEEF'ØR GARDEN

Les tapas

Toasts briochés au beurre salé et
viande séchée de wagyu japonais
25.-

Assiette Beef'Ør
(jambon cru, lard sec, saucisson et fromages)
33.-

La terrine Grand-Mère par notre chef Alexi « Meilleur ouvrier de France Charcutier 2015 »
oignons confits et pickles
18.-

Poivron « Padron » laqué à la sauce teriyaki et sésame
9.-

Poulpe confit, purée de patate douce, citron vert et coriandre
25.-

Croquettes aux fromages et viande séchée du valais
17.-

Croquettes de tapioca et chorizo, pesto de persil et citron
17.-

Croquettes de poisson, sauce au curry vert
17.-

Frites et mayonnaise au piment d'Espelette
10.-

Frites de patate douces et mayonnaise au piment d'Espelette
10.-

Le Boeuf

Entrecôte de boeuf suisse
Beurre maison et frites à la graisse de boeuf
48.-

Les Burgers

(Servi avec des frites cuitent à la graisse de boeuf)

Le Sarde 29.-

Steak haché de Black Angus suisse, mayonnaise aux olives noirs, poivrons confits et
pecorino

Le Bagne 29.-

Steak haché de Black Angus suisse, mayonnaise au vin blanc et graines de moutarde,
fromage d'alpage et oignons rouges en pickles

Le Texan 29.-

Steak haché de Black Angus suisse, sauce barbecue, cheddar, oignon confit et bacon
croustillant

Le Wagyu

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

Le Parmentier de Wagyu Omi Gyu 56.-

Effiloché de wagyu, bacon croustillant et mousseline de pomme de terre.

Entrecôte de Wagyu Japonais Omi Gyu 150 gr. 90.-

Entrecôte de boeuf de Kobe 150 gr. 150.-

Les Burgers de wagyu Omi Gyu

(Servi avec des frites cuitent à la graisse de boeuf)

Le Sarde 48.-

Steak haché de wagyu Omi Gyu A5, mayonnaise aux olives noirs, poivrons confits et pecorino

Le Bagnes 48.-

Steak haché de wagyu Omi Gyu A5, mayonnaise au graines de moutarde et vin blanc, fromage et oignons rouges en pickels

Le Texan 48.-

Steak haché wagyu Omi Gyu A5, sauce barbecue, cheddar, oignon confit et frit et bacon croustillant

Les sucrés

Le citron 14.-

Tiramisu Beef'Ør 14.-

Coupe « snickers » 15.-

Sorbet citron et vodka 12.-

Sorbet abricot et abricotine 12.-

Glace chocolat noir et whisky 12.-

Glace vanille et rhum ambré 12.-

VINS AU VERRE

Bulles

Chandon Garden Spritz	Chandon		1 dl	10.-
Prosecco superiore «brut»	Jaya		1 dl	10.-
Royale Réserve brut	Philipponnat		1 dl	16.-

Rosé

Oeil-de-Perdrix « sélection Solis »	Château d'Auvernier, NE	2023	1 dl	9.-
Minuty Prestige	Château Minuty	2023	75 cl	10.-

Blancs

Chasselas « Cuvée Beef'Or »	Les Frères Dubois, Cully	2022	1 dl	9.-
Bourgogne Aligoté	Domaine Philippe Cordonnier	2022	1 dl	9.-
Embrun de Viognier	Domaine Gassier, Gars, FR	2023	1 dl	10.-
Petite Arvine « barrique »	Cave des Tilleuls, Vétroz	2022	1 dl	12.-
Il Bianco, IGT Toscane	Bosco Alle Vigne	2021	1 dl	10.-

Rouges

Crêt-Balli	Maison Massy, Epesses	2021	1 dl	9.-
Secret de Syrah	Damien Rozier, Côtes du Rhône	2021	1 dl	9.-
Terrazas Reserva Malbec	Terrazas De Los Andes	2021	1 dl	9.-
Pinot Noir, Bourgogne	Domaine Philippe Cordonnier	2018	1 dl	10.-
Châteauneuf-du-Pape	Pierre Andrée	2020	1 dl	14.-
Fronsac, Bordeaux	Château La Valade	2015	1 dl	10.-

Bières

BFM à la pression :

Koa lager, blonde	25cl/50cl	6.-/10.-
La Djéronimo, White IPA	25cl/50cl	7.-/11.-
La Salamandre, blanche	25cl/50cl	7.-/11.-
Brasserie Badfish, VD - « Badboy », bière ambrée de type anglaise	35cl	10.-
Brasserie De La Pêcheurie, VD, « Cuvée magique » blonde au Chasselas	35cl	10.-
Brasserie De La Pêcheurie, VD, « Highland » au malt à whisky	35cl	10.-
Brasserie Kaess, VD - N°23, brune de dégustation	35cl	10.-
Brasserie Damm, Espagne - « Feran Adrian », bière blanche	35cl	9.-
Brasserie Damm, Free Damm 0%, Espagne - bière sans alcool	35cl	7.-
Brasserie Damm, Daura, Espagne - bière sans gluten	35cl	8.-
Brasserie BFM, JU - « Zidania », bière acide version mousseux	75cl	35.-
Brasserie Badfish, VD - « Saison Vendange » au chasselas 2021	75cl	20.-

Minérales

San Pellegrino	50cl	6.-
Eau filtrée B-WTR	75cl	5.-
Limonade « Lurisia »	33cl	6.-
Coca Cola, Coca Cola Zéro	33cl	6.-
Thé froid maison	33cl	7.-
Ginger BEER	15cl	6.-
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.-

