

BEEF'ØR

Butcher and Chef's

Entrées

Bresaola de wagyu Whestholme maison

Brioche toastées et crémeuses

26.-

La salade Beef'Ør

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

16.-

Terrine maison

19.-

Ajo Blanco

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

16.-

Tartare de filet de boeuf Beef'Ør

(Provenance: selon arrivage)

21.-

Saumon d'Ecosse Dry Aged

Coeur de filet en sashimi, gyoza et réduction de miso blanc

26.-

Entrées chaudes

Os à moelle au Jospèr

15.-

Croquettes aux fromages et viande séchée valaisanne

17.-

Oeuf à 63,2 degrés, mousse de pomme de terre et

croquettes de tapioca au parmesan et chorizo

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 Jospier, 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 monde

Le Macka's est un pur Black Angus Australien qui se caractérise par une extrême tendresse et une texture très délicate. La maturation lui permet de dévoiler ses arômes exceptionnels.

La Rubia Galega espagnole est la « reine » de toutes les vaches galiciennes. Sa viande est sans conteste l'une des plus appréciée par beaucoup de gourmets carnivores.

La « rouge » se positionne comme l'une des viandes la plus savoureuse du marché.

Filet Macka's 200 gr. 49.-

Bavette Macka's 200 gr. 39.-

Ribeye double Macka's 400gr. 110.-

Picanha Macka's 200gr. 39.-

Côte de Rubia Galega Discarlux d'environ 800gr. 24.- les 100 grammes

T-Bone de Rubia Galega Discarlux d'environ 800gr. 24.- les 100 grammes

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

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

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.

Picanha 200 gr. 68.-

Ribeye double 400 gr. 150.-

Entrecôte double 400 gr. 118.-

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

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 et frits, mayonnaise au yuzu et cheddar, servi avec des frites à la graisse de boeuf)

Le Parmentier de wagyu Omi Gyu A5 49.-

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

Wagyu Omi Gyu A5 150 gr. 90.-

Kobe A5 150 gr. 150.-

L'eau à la braise

Poulpe confit, choux-fleur grillé et aïoli catalan 45.-

Filet de lotte, caponatta et beurre blanc au chorizo 49.-

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

Suggestions enfants

Hamburger, frites et salade 18.-

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

Filet de saumon, sauce béarnaise, frites et légume 18.-

Menu Côtes de boeuf Pour deux personnes

Tartare de filet de boeuf Beef'Ør

-

T-Bone d'environ 800 gr.

avec

4 garnitures au choix

-

Coupe « snickers »

216.- pour deux personnes

Menu dégustation « Beef'Ør » Pour deux personnes

Terrine maison

-

Filet suisse maturé à l'os 30 jours 200gr.

Ribeye Wagyu Westholme 200gr.

Entrecôte Macka's 200gr.

avec

4 garnitures à choix

-

Tiramisu Beef'Or

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

Bresaola de wagyu Whestholme maison
Briochés toastés et crémeuses

-

Picanha Westholme 200 gr.

Entrecôte de Omi Gyu A5 150 gr.

Chuck tail Flap Westholme 150 gr.

avec

4 garnitures à choix

-

Tarte citron déstructurée

360.- pour deux personnes

Sauces et garnitures

Sauce aux chanterelles 6.-

Mousse « béarnaise » 4.-

Sauce au foie gras et porto 6.-

Mousse légère de pomme de terre 6.-

Frites à la graisse de boeuf 7.-

Frites de patate douce 7.-

Gratin de macaroni aux fromages d'alpage 8.-

Poivrons « Padron » 8.-

Caponata de légumes grillés 7.-

Choux-fleur grillé, aïoli catalan 6.-

Brocoli au beurre noisette et amandes 6.-

**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

Fromages et desserts

Duo de Vacherin Fribourgeois et Gruyère 16.-

Coupe « snickers » 15.-

La tarte citron déstructurée 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

Saumon : Norvège

Poulpe et chorizo : Espagne

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.-
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/Gewurztraminer	Bouvet-Jablot	2022	1dl	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 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.-