

BEEF'ØR

Butchers & chefs

Nos entrées
et nos pâtes fraîches aux oeufs

Entrées froides

Viande séchée de wagyu maison
Brioche toastées et crémeuses

26.-

La salade Beef'Ør
Laitue, magret de canard, ricotta fumée, noisettes, pickles d'oignon et sbrinz

16.-

Planchette Beef'Ør
Jambon cru, lard, salami et deux fromages d'alpage

33.-

Poulpe grillé et Ajo Blanco
Gaspacho blanc à l'ail doux, chorizo, amandes et tomates séchées

24.-

Tartare de filet de boeuf Beef'Ør
(Provenance: selon arrivage)

21.-

Entrées chaudes

Os à moelle au Jospèr

15.-

Supplément caviar 20gr. : 40.-

Croquettes aux fromages et viande séchée valaisanne

17.-

Croquettes de tapioca, parmesan et chorizo

17.-

Oeuf à 63,2 degrés, viande séchée de Wagyu maison,
mousse de pomme de terre, salsifis et fond de veau

21.-

Nos pâtes fraîches aux oeufs

Au ragù de sanglier mariné au vin rouge
Au ragù d'agneau mariné au vin blanc
Cacio e pepe, poire et guanciale d'Amatrice

29.-

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

Sélection Suisse rassie 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 les plus savoureuses du marché.

Burger de viandes maturées 29.-
sauce barbecue, cheddar, bacon croustillant, oignon confit et frit.
Servi avec de frites à la graisse de boeuf

Filet Macka's 200 gr. 49.-

Entrecôte Macka's 200 gr. 48.-

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

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.

Westholme

Wagyu Australien

Elevé 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 partie des trois meilleures Wagyus Japonais avec le Kobe et le Matsusaka. Une saveur inégalable.

Burger de Wagyu Omi Gyu A5 48.-
oignons caramélisés et frits, mayonnaise et cheddar.
Servi avec des frites à la graisse de boeuf

Wagyu Omi Gyu A5 150 gr. 90.-

Kobe A5 150 gr. 150.-

Suggestion enfant

Hamburger, frites et salade 18.-

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

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

Provenance des produits

Canard : France; Saumon : Norvège; Poulpe et Chorizo : Espagne;
Os à moelle et agneau : Suisse; Sanglier: Europe

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.

Nos Menus pour deux personnes

Menu côte de boeuf suisse

Planchette Beef'Ør
-
Côte de boeuf d'environ 800 gr.
avec
4 garnitures au choix
-
Cheesecake basque

216.- pour deux personnes

Menu dégustation Beef'Ør

Duo de croquettes
Croquettes aux fromage et viande séchée valaisanne
Croquettes de tapioca, parmesan et chorizo
-

Filet sélection monde 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 selon les arrivages)

Menu dégustation Wagyu

Oeuf à 63,2 degrés, viande sèche de Wagyu maison,
mousse de pomme de terre, salsifis et fond de veau
-

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

Suggestions du midi (Du lundi au vendredi)

La salade

Laitue romaine grillée, viande séchée du valais, sérac fumé, noisettes du Piémont, pickles d'oignons, sbrinz et moutarde à la BFM

-

Parisienne de bœuf suisse, sauce foie gras
1 garniture à choix

Ou

Canard (FR) au miel
1 garniture à choix

Ou

Saumon (NO), sauce bearnaise
1 garniture à choix

Ou

Tartare de boeuf classique
1 garniture à choix

Ou

Burger de bœuf rassi et frites à la graisse de boeuf

Ou

Pici au ragoût toscan

29 .-

Sauces, garnitures, fromages
Et desserts

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, aioli catalan 6.-
- Brocoli au beurre noisette et amandes 6.-

Fromages et desserts

- Sélection de fromages « Luisier » 16.-
- Cheesecake basque 13.-
- Tarte tatin et glace vanille 14.-
- 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 du valais et abricotine 12.-
- Sorbet poire du valais et wiliamine 12.-
- Glace chocolat noir et bourbon 12.-
- Glace vanille et rhum ambré 12.-

Vins au verre

Bulles

Chandon Garden Spritz	Chandon		1 dl	10.-
Blanc de Blanc	Cave Gilbert Devayes, Leytron		1 dl	11.-
Champagne Royale Réserve Brut	Philipponnat		1 dl	14.-
Prosecco superiore Brut	Jaya, IT		1 dl	8.-

Rosé

Les Gamines	Cave de la Madelaine, Vétroz	2022	1 dl	7.-
-------------	------------------------------	------	------	-----

Blancs

Fendant « Les Terrasses »	Domaine J-R Germanier, Vétroz	2022	1 dl	6.-
Petite Arvine	Cave des Tilleuls, Vétroz	2022	1 dl	8.-
Haïda	Cave des Amandiers, Saillon	2020	1 dl	10.-
Il Bianco, IGT Toscane	Bosco Alle Vigne, Toscane	2021	1 dl	7.-
Côte de Nuits-Villages « Réserve de la Comtesse »	Domaine Philippe Cordonier	2018	1 dl	11.-

Rouges

Pinot Noir Taly	Domaine J-Louis Mathieu, Chalet	2023	1 dl	6.-
Gamay « Chivirau »	Favre T'Chippis, Chippis	2023	1 cl	9.-
Syrah De Chamoson	Simon Maye, St-Pierre-de-Clages	2022	1 dl	11.-
Syrah « CAYAS »	Domaine J-R Germanier, Vétroz	2021	1 dl	14.-
Merlot Capriosca	Cantina Pelossi, Pazzallo, Tessin	2023	1 dl	7.-
Sansira	Az. Agr. Martina, Toscane	2008	1 dl	7.-
Pinot Noir « Hautes-Côtes de Beaune »	Domaine Philippe Cordonnier	2020	1 dl	11.-
Margaux	Château Margaux	2017	1 dl	24.-

Liquoreux

Douceur rouge (vin muté de style porto)	Les Fils de Charles Favre, Sion	2022	6 cl	8.-
Ximénez Spinola "exceptional"	José Antonio Zarzana, Espagne	2022	6 cl	7.-
« Mitis » Amigne Grain noble	Domaine J-R Germanier, Vétroz	2021	6 cl	8.-
Saké Nigori Umashu	Asahara Shuzo, japon		6 cl	7.-
Saké Nigori yuzushu	Asahara Shuzo, japon		6 cl	7.-

Cocktails

Virgin Hugo 13.-
Blanc de blanc sans alcool, sirop de sureau et menthe

Virgine Mule à la fraise 13.-
Ginger beer, lime, purée de fraise et menthe

Hugo 16.-
Prosecco Jaya et liqueur de fleur de sureau Morand

Le Tankredi 16.-
Prosecco Jaya et vermouth

Negroni 16.-
Gin, vermouth et campari

Moscow mull 16.-
Vodka, ginger beer et citron vert

Daïkiri « Hampden » 16.-
Rhum Hampden, lime, sucre de canne

Gin tonic Beef'Or 16.-
Gin BFM aux poivres, baies roses et framboises sur fruit Morand

Paloma 15.-
Tequila, citron vert et pamplemousse

Apéritifs

Douceur rouge 2022, Les Fils Charles Favre, Sion (vin muté de style porto)	18% vol.	6cl	8.-
Kir Vin blanc/Kir Royal		1dl	9.-/15.-
Absinthe, La Guilloudtine, NE	54% vol.	4cl	11.-
Martini Rouge/Martini blanc	15%	4cl	6.-
Campari	25%	4cl	6.-
Suze	20%	4cl	5.-
Vermouth Jaya	17%	4cl	6.-

Minérales et boissons chaudes

Eau filtrée B-WTR pétillante / plate	75cl	5.-
Valsér pétillante	50cl	6.-
Limonades « Three Cents »	33cl	6.-
	Citron et lime	
	Mandarine et Bergamote	
	Ananas	
	Grapefruit	
	Cherry	
	Tonic	
Coca Cola, Coca Cola Zéro	33cl	5.-
Fanta	33cl	5.-
Sprite	33cl	5.-
Thé froid	33cl	5.-
Ginger BEER Dalton's	33cl	5.-
Limonade Rhubarbe Dalton's	33cl	5.-
Jus & Nectars IRIS :		
	Abricot	25cl 5.-
	Poire	25cl 5.-
	Pomme	25cl 5.-
	Pomme framboise	25cl 5.-
	Fraise	25cl 6.-
	Tomate	25cl 6.-
San bitter	1dl	5.-
Sirop Morand	25cl	3.-
	Menthe	
	Grenadine	
	Abricot	
Expresso et café		4.-
Capuccino		4,50.-
Thé et infusion Chanoyu		5.-
	Menthe	
	Jasmin	
	Earlygrey	
	Thé fruit rouges et cynorhodon	
	verveine	