

BEEF'ØR

Butchers & chefs

Nos entrées

Entrées froides

La salade

Laitue, viande séchée du Valais, noisettes, pickles d'oignon et sbrinz

16.-

Burrata et jambon de Parme

21.-

Tartare de filet de boeuf Beef'Ør

Oignons confits, câpres, sbrinz et sauce béarnaise
(origine selon arrivage)

21.-

Viande séchée de wagyu maison
sur brioches toastées et crémeuses

26.-

Poulpe confit et Ajo Blanco

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

24.-

Entrées chaudes

Os à moelle au Jospet

15.-

Supplément caviar 20gr. : 45.-

Croquettes aux fromages et viande séchée du Valais

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.-

Gyoza de boeuf Wagyu « Omi Gyu »

Sauce miso

26.-

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 Jospier, 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 .-

Ribeye d'Hérens 200gr. 38.-

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 boeuf maturé 29.-

Mayonnaise au paprika fumé, crème de cheddar, poivrons padron laqués au teriyaki, oignon confit et frit.

Servi avec des frites à la graisse de boeuf

Filet Macka's 200 gr. 49.-

Entrecôte Macka's 200 gr. 48.-

Bavette Macka's 200 gr. 38.-

Picanha Macka's 200gr. 38.-

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

Ce Wagyu australien est élevé avec passion dans les pâturages préservés du nord de l'Australie, il est nourri aux grains 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 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.-
Mayonnaise au sésame, crème de cheddar, poivrons padron et tariyaki,
oignon confit et frit.
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, frite et un légume 18.-

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

Provenance des produits

Poulet : Suisse/ France; Saumon : Norvège; Poulpe et Chorizo : Espagne;
Os à moelle : Suisse

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

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

-

Côte de boeuf d'environ 800 gr.
avec
4 garnitures au choix

-

Le Tiramisu

216.- pour deux personnes

Menu dégustation Beef'Ør

Burrata et jambon de Parme

-

Filet sélection monde 200gr.

Ribeye Wagyu Westholme 200gr.

Entrecôte sélection monde 200gr.

avec

4 garnitures à choix

-

Coulant au chocolat blanc et pistache

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 aux agrumes déstructurée

360.- pour deux personnes

Suggestions du midi (Du lundi au vendredi)

Ribeye premium suisse, beurre aux poivres et estragon
Frites et salade

Ou

Haut de cuisse de poulet, beurre aux poivres et estragon
Frites et salade

Ou

Filet de saumon, beurre aux poivres et estragon
Frites et salade

Ou

Tartare de boeuf Beef'Ør
Oignons confits, câpres, sbrinz et sauce béarnaise
(origine selon arrivage)
Frites et salade

Ou

Le Burger de viandes maturées
Mayonnaise au paprika fumé, crème de cheddar, poivrons padron et tariyaki, oignon
confit et frit.
Frites et salade

29.-

Nos pâtes « Gentile de Gragnano 1876 »

Pesto à la Genovese
Basilic, ail, pignons de pin et parmesan

Polpette et burrata
Boulettes de boeuf suisse, sauce tomate et burrata

Cacio e pepe
Pecorino, parmesan et poivres

24.-

Sauces et garnitures

- Sauce aux champignons 6.-
- Mousse « béarnaise » 4.-
- Sauce Chimichurri 4.-
- Sauce aux poivres 5.-
- 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 » au teriyaki et sésame 8.-
- Caponata de légumes grillés 7.-
- Choux-fleur et aioli catalan 6.-
- Brocoli au beurre noisette et amandes 6.-

Fromages et desserts

- Fromages sélection « Luisier » 16.-
- Coulant au chocolat blanc et pistache 14.-
- Tarte tatin et glace vanille 14.-
- La tarte aux agrumes déstructurée 13.-
- Le Tiramisu 13.-
- L'olive 13.-
- Caramel d'olive / pignons / glace à l'huile d'olive / mousse au séré*

Les glaces arrosées

- Boule de glace ou sorbet 5.-
(glace: Mascarpone, vanille, chocolat, olive. Sorbet: poire, abricot)
- 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

Prosecco superiore Brut	Jaya, IT		1 dl	8.-
Pétill' Arvine	Cave Du Chevallier Bayard, VS		1 dl	12.-
Champagne Royale Réserve Brut	Philipponnat		1 dl	14.-
Champagne Millésimé 2015 « qualité Coravin »	Dom Perignon		1 dl	45.-

Rosé

Oeil de Perdrix	Valentin Ruedin, NE	2022	1 dl	9.-
-----------------	---------------------	------	------	-----

Blancs

Chasselas Beef'Ør	Les Frères Dubois, Cully	2022	1 dl	6.-
Petite Arvine	Simon Maye, St-Pierre-de-Clages	2023	1 dl	14.-
Embrun de Viognier	Domaine Gassier, Gars, FR	2023	1 dl	9.-
Il Bianco, IGT Toscane	Bosco Alle Vigne, Toscane	2021	1 dl	7.-
Chardonnay « Réserve de la Comtesse »	Domaine Philippe Cordonier	2018	1 dl	11.-

Rouges

« Ancelor » Merlot- Cabernet franc	Louis Fonjallaz, Epresses	2019	1 dl	10.-
Merlot Yvorne grand Cru	Philippe Gex	2023	1 cl	12.-
Syrah De Chamoson	Simon Maye, St-Pierre-de-Clages	2022	1 dl	11.-
Syrah « CAYAS »	Domaine J-R Germanier, Vétroz	2021	1 dl	14.-
Cuvée Beef'Ør by Cos Destournel	Château Cos d'Estournel, Bordeaux	2017	1 dl	10.-
Châteauneuf-du-pape	Pierre André, France	2021	1 dl	14.-
Ladoix Vieilles Vignes, Pinot Noir	Domaine Cordonnier, Bourgogne	2018	1 dl	11.-
Margaux « qualité Coravin »	Château Margaux, Bordeaux	2017	1 dl	24.-

Liquoreux

Porto Towny	Fernao Magalhaes		6 cl	6.-
Ximénez Spinola ''exceptional''	José Antonio Zarzana, Espagne	2022	6 cl	7.-
Pinot Gris/Gewurtzaminer	Domaine Bouvet-Jablot, NE	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
Daikiri « 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

BFM à la pression :

La Meule, Blonde non filtrée		25cl/ 50cl	6.-/8.-
La Salamandre, Blanche		25cl/ 50cl	6.-/8.-
Djeronimo, White IPA		25cl/ 50cl	6.-/8.-
Porto Towny	17% vol.	6 cl	6.-
Kir Vin blanc et liqueur d'abricot /Kir Royal abricot		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.-
San Pellegrino	50cl	6.-
Limonades « Lurisia »	33cl	5,5.-
Coca Cola, Coca Cola Zéro	33cl	6.-
Thé froid maison	33cl	5.-
Sprite	33cl	5.-
Ginger Beer	33cl	5.-
Jus & Nectars :		
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	4.-
Menthe		
Grenadine		
Abricot		
Expresso et café		4.-
Capuccino		4,50.-
Thé et infusion Chanoyu		5.-
Menthe		
Jasmin		
Earlygrey		
Thé fruit rouges et cynorhodon		
verveine		