



BEEF'ØR

CHEFS & BUTCHERS

M E N U

ENTREES FROIDES

Salade Beef Ør
Laitue, viande séchée, sauce moutarde, noisettes, pickles d'oignon et sbrinz
CHF 14.00.-

Burrata, Jambon de Parme
CHF 21.00.-

Jamon Iberico & pan con tomate
CHF 28.00.-

Tartare de filet de Black Angus
Oignons pickels, câpres, sbrinz & mousse béarnaise
CHF 21.00.-

Brioche maison toastées & viande séchée de Wagyu Gyu japonais
CHF 29.00.-

Mozzarella di bufala & tomates cerises confites
CHF 21.00.-

Poulpe confit
Gaspacho blanc, amandes & tomates séchées
CHF 24.00.-

ENTREES CHAUDES

Croquettes au fromage & viande séchée du Valais
CHF 17.00.-

Œuf à 63.2° comme une Carbonara
CHF 21.00.-

Bao maison au Wagyu Gyu japonais
Effiloché & laqué
CHF 29.00.-

Notre équipe vous renseignera volontiers sur les ingrédients potentiellement allergènes ou susceptible de provoquer des intolérances. Nos plats étant frais, fait maison et cuisinés à la minute, nous vous remercions de votre patience quant à une attente éventuelle.

LE MEILLEUR DU BOEUF ARGENTIN

Notre sélection de viandes argentines est le fruit d'un savoir-faire unique et d'une tradition transmise depuis des générations. Issues des meilleures races et élevées dans le respect de la nature, elles se distinguent par une tendreté remarquable et des saveurs élégantes qui séduisent les amateurs de grandes viandes. Chaque morceau raconte l'authenticité d'un terroir et la passion d'un pays où la viande est une véritable culture.

Filet de bœuf Black Angus (200g)
CHF 49.00.-

Entrecôte de bœuf Black Angus (200g)
CHF 48.00.-

Picanha de bœuf Black Angus (200g)
CHF 44.00.-

Ribeye de bœuf Black Angus (200g)
CHF 49.00.-

LE MEILLEUR DU BOEUF SUISSE

Notre sélection de bœuf suisse et ou d'Hérens célèbre une race emblématique du Valais. Élevée dans le respect de la tradition alpine, cette viande rare séduit par sa finesse, son goût prononcé et sa texture incomparable. Chaque pièce reflète l'authenticité d'un terroir unique et la passion d'un savoir-faire helvétique transmis de génération en génération.

Ribeye de bœuf d'Hérens (200g)
CHF 39.00.-

Filet de bœuf suisse (200g)
CHF 45.00.-

Hamburger de bœuf suisse
Mayonnaise au paprika fumé & crème de Cheddar, pickles de poivron, oignons confits & frites
Servi avec des frites à la graisse de bœuf
CHF 29.00.-

LE MEILLEUR DU BOEUF AUSTRALIEN

Notre sélection de viandes Westholme incarne l'excellence australienne. Issues d'un élevage respectueux, ces pièces uniques allient persillage généreux, tendreté soyeuse et saveurs intenses. Véritable référence mondiale, le bœuf Wagyu australien séduit par son équilibre subtil entre richesse aromatique et élégance en bouche.

Picanha de Wagyu (200g)
CHF 75.00.-

Ribeye de Wagyu (400g)
CHF 158.00.-

Entrecôte de Wagyu (400g)
CHF 150.00.-

LE MEILLEUR DU BOEUF JAPONAIS

Notre sélection de Wagyu japonais est le sommet de l'art boucher. Élevé avec patience et minutie, ce bœuf rare et raffiné se distingue par un persillage d'une finesse exceptionnelle, une texture fondante et des arômes délicats. Chaque morceau est une expérience unique, symbole d'un patrimoine culinaire et culturel incomparable.

Hamburger de Wagyu Satsuma Gyu A5
Mayonnaise au paprika fumé & crème de Cheddar. Servi avec des frites à la graisse de bœuf
CHF 59.00.-

Wagyu Satsuma Gyu A5 (150g)
CHF 99.00.-

POUR LES ENFANTS

Hamburger, frites & salade
CHF 18.00.-

Entrecôte de bœuf suisse, frites & légumes
CHF 18.00.-

Filet de saumon, sauce béarnaise, frites & légumes
CHF 18.00.-

LE MEILLEUR DE LA CÔTE DE BOEUF

Le bœuf suisse révèle toute la noblesse de nos traditions alpines, avec une chair intense et équilibrée. La Rubia Gallega, véritable trésor de Galice, séduit par son persillage généreux et ses saveurs profondes. Le Nordland, issu des pâturages nordiques, exprime une élégance rare et une tendreté remarquable. Trois origines, trois caractères, une même promesse : l'art de la côte de bœuf dans sa plus haute expression.

Côte de bœuf Angus suisse (env. 800g-1kg)
CHF 18,00.- pour 100 g

T-Bone de bœuf Angus suisse (env. 800g-1kg)
CHF 18,00.- pour 100 g

Côte de bœuf Rubia Gallega (env. 800g-1kg)
CHF 24,00.- pour 100 g

T-Bone de bœuf Rubia Gallega (env. 800g-1kg)
CHF 24,00.- pour 100 g

Côte de bœuf Nordland (env. 800g-1kg)
CHF 24,00.- pour 100 g

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

PROVENANCE DES PRODUITS

Poulpe: Espagne

Pain: Bread Store & Le Pain des Frouzes

SAUCES & GARNITURES

Sauce au poivre
CHF 7.00.-

Sauce Chimichurri
CHF 5.00.-

Mousse béarnaise
CHF 4.00.-

Mousse légère de pommes de terre
CHF 6.00.-

Frites à la graisse de bœuf
CHF 7.00.-

Frites de patates douces
CHF 7.00.-

Bananes plantain frites
CHF 8.00.-

Poivrons "Padron"
Laqués au teriyaki & sésame
CHF 8.00.-

Brocolis
Beurre noisette & amandes
CHF 6.00.-

MENU DECOUVERTE (DÈS 2 PERSONNES)

Burrata, Jambon de Parme
&
Croquettes au fromage & viande séchée du Valais

Entrecôte de bœuf Black Angus (200g)
Picanha de bœuf Black Angus (200g)
Ribeye de bœuf d'Hérens (200g)

servis avec

Mousse légère de pommes de terre
Brocolis
Beurre noisette & amandes
Frites à la graisse de bœuf
&
Sauce Chimichurri

Crème brûlée

CHF 99.00.- / personne

MENU BEEF'ØR (DÈS 2 PERSONNES)

Œuf à 63.2° comme une Carbonara

Filet de bœuf Black Angus (200g)
Ribeye de Wagyu Westholme (200g)
Entrecôte de Wagyu Westholme (200g)

servis avec

Frites à la graisse de bœuf
Frites de patates douces
Mousse béarnaise
&
Sauce Chimichurri

Tiramisu

CHF 130.00.- / personne

MENU WAGYU
(DÈS 2 PERSONNES)

Brioche maison toastée & viande séchée de Wagyu Gyu japonais
&
Bao maison au Wagyu Gyu japonais
Effiloché & laqué

Picanha de Wagyu Westholme (200g)
Ribeye de Wagyu Westholme (200g)
Wagyu Satsuma Gyu A5 (150g)

servis avec

Frites à la graisse de bœuf
Brocolis
Beurre noisette & amandes
&
Mousse béarnaise

Crème brûlée

CHF 180.00.- / personne

DESSERTS

Fondant au chocolat blanc & pistache (20min)
CHF 14.00.-

Tarte tatin
servie avec une boule de glace vanille
CHF 14.00.-

Crème brûlée
CHF 13.00.-

Tiramisu
CHF 13.00.-

L'Olive
Caramel d'olive, pignons, glace à l'huile d'olive & mouse au séré
CHF 13.00.-

Boule de glace ou sorbet
Café, mascarpone, vanille, chocolat, olive, citron, abricot du Valais, prosecco, poire du Valais
CHF 5.00.-

Coupe Colonel
Sorbet citron & Vodka
CHF 10.00.-





BEEF'ØR
CHEFS & BUTCHERS