



BEEF BAZAAR

RESTAURANT

MENÚ



LES ENTRÉES

Tranche de pizza maison avec stracciatella d'Andria, dés de Chianina IGP, cèpes sautés et bacon Amatriciano



€16

Quesadilla au poulet mexicain émincé, silano caciocavallo, maïs beurré, chutney de tomates et sauce chimichurri



€14

Tacos farcis d'émincé de porc Cinta Senese avec sauce BBQ et tomates datterini jaunes maison



€14

Disque de polenta frit avec ragoût de sanglier, céleri glacé et poudre de chocolat noir Amedei



€16

Notre kebab : carpaccio de wagyu japonais poêlé sélection « Numamoto », julienne de salade lollo, tranches de tomates et sauce yaourt



€24



Notre interprétation du Fattoush : salade fraîche libanaise

€12



Tataki de zèbre caramélisé à la sauce d'huîtres et pack-choï oriental sauté et gel de gingembre



€20

Boulettes de viande bouillies à la sauce verte



€12

Suppli au beurre fouetté aux truffes de saison et crème de potiron de Mantoue



€10

Nuggets de poulet panés au panko épicé et sauce moutarde au miel maison



€12



PLANCHES À DÉCOUPER

MÉLANGES DE VIANDES

Jambon de Carpegna, saucisses de sanglier, finocchiona toscane, bresaola de Gio Porro, capocollo et culatello de Zibello

€18

FROMAGES MIXTES

Sélection de fromages de l'entreprise Tenuta il Radichino des frères Pira : Toma real, cretoso au poivre noir ou poivre rose (selon disponibilité), pecorino affiné à l'épeautre, caciotta Poggio Conte, bleu de chèvre "erborichino"

NB : notre plateau est servi sans miel ni compotes diverses comme le suggère le fabricant pour savourer au mieux le goût des fromages. Cela ne veut pas dire que vous pouvez facilement demander au serveur qui sera prêt à vous le servir



€16

VIANDES ET FROMAGES

Jambon de Carpegna, saucisse de sanglier, finocchiona toscane, bresaola Gio Porro, capocollo; toma royal, cretoso au poivre noir et pecorino vieilli à l'épeautre et au miel



€22

JAMBON ET BUFALA

Carpegna et jambon de bufflonne DOP Casertana



€18



JAMON IBÉRIQUE DE BELLOTA ET PAN TOMATE
Jambon ibérique Beher Black Label Patanegra de Bellota
accompagné de la typique bruschetta



€28

TARTARE

Le classique : la viande Chianina IGP. Agricola San Giobbe » coupé au double couteau et assaisonné à la française (jaune d'œuf « Biancofiore », oignon Tropea, cornichons, anchois Sciacca, câpres, moutarde de Dijon, raifort et sauce worchestershire



€16

Stracciatella: Viande de Chianina IGP“az. Coupe double-couteau Agricola San Giobbe avec Stracciatella di Andria et tomates datterini orange confites



€14

Le « paquet » de grand-mère : viande Chianina IGP. Agricola San Giobbe” avec ricotta all'nduja des Pouilles, oignon Tropea caramélisé, poivre crusco et tarallo émietté



€16



La Mantovana: Viande de Chianina IGP“az. Agricola San Giobbe” avec crème de potiron de Mantoue, fromage bleu d'Az “fratelli Pira” et amaretto



€16

Poricni: Viande de Chianina IGP“az. Agricola San Giobbe” coupé au double couteau et cèpes sautés

€18

Truffe: Viande de Chianina IGP“az. Agricola San Giobbe” coupé au double couteau et truffes de saison

€20

Zèbre : Viande de zèbre du Kenya coupée au double couteau assaisonnée avec du sel de Maldon et de l'huile d'olive extra vierge Monocultivar coratina de la société Oilalà

€18

Wagyu australien : viande de Wagyu australien coupée au double couteau assaisonnée avec du sel de Maldon et de l'huile d'olive extra vierge Monocultivar coratina de la société Oilalà

€22





CARPACCI

**Carpaccio de Chianina IGP « az. Agricola San Giobbe » avec
julienne d'artichauts parfumée à la menthe et flocons de parmesan
“vacche rossa” 36 mois**



€22

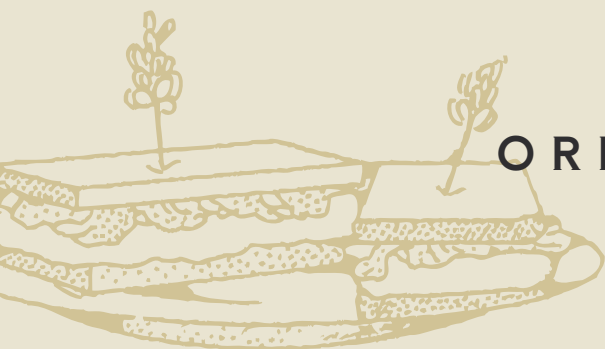
**Carpaccio de wagyu australien à la truffe de saison, sel de
Maldon et huile d'olive extra vierge Coratina monocultivar de
la société Oilalà**

€30

**Carpaccio de wagyu japonais du district de Kagoshima ou de
Hida selon disponibilité**

€35





ORIENT EXPRESS

Sandō au boeuf

Sandwich de bœuf à la japonaise pané au panko, poivrons et sauce orientale délicatement épicée



€18

Nigiri wagyu australien poêlé avec sauce orientale (2mcx)

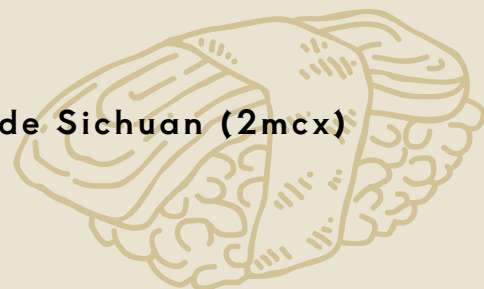


€10

Wagyu nigiri japonais avec mayonnaise au poivre de Sichuan (2mcx)



€12



Uramaki avec filet de steak espagnol mariné, dessus de crème sure, ciboule et mayonnaise au wasabi



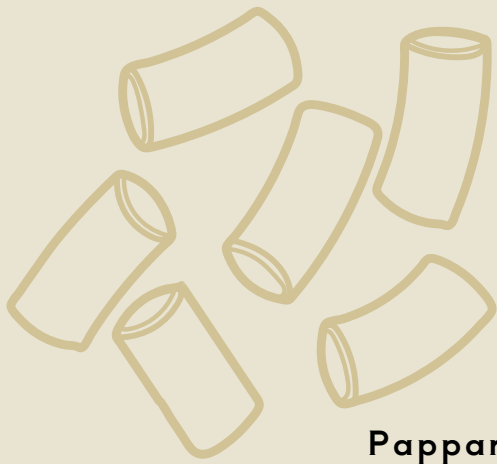
€10

Uramaki avec saucisse Cinta Senese et stracchino, dessus Philadelphia à la truffe de saison



€10





PASTA

Pappardelle au ragoût de bœuf vieilli sec



€22

Pici au ragù de canard



€22

**Paccheri di Gragnano aux trois tomates, basilic et parmesan
vaches rouges 36 mois**



€18

**Tagliolini, beurre de montagne, vache rouge parmigiano reggiano
de 24 mois et truffe de saison**



€28

Risotto aux cèpes sautés et saucisse Cinta Senese



€22





DE LA CUISINE

Côtes de porc Cinta senese cuites à basse température laquées de sauce barbecue maison



€28

Mini tomahawk Cinta Senese farci aux herbes sauvages avec sa base

€24

Boulettes de viande mijotées comme celles de grand-mère

€18

Joue de bœuf braisée au vin rouge

€24



LE ROMAIN-LAZI INTRUDE

Tagliolini au fromage et poivrons



€14

Spaghettoni de Gragnano à la grisaille



€14

Gragnano mezze manches avec carbonara



€14

Demi-manches Amatriciana



€14

Poulet fermier aux poivrons



€18

Tripes mijotées traditionnelles



€18



STREET FOOD

(TOUS NOS SANDWICHS GOURMANDS SONT ACCOMPAGNÉS DE QUARTIERS DE POMMES DE TERRE)

Classique:

Burger 200g de bœuf irlandais maison, tomate Arletta, salade Lollo et mayonnaise



€16

Côté obscur du cheddar:

200g burger de bœuf irlandais maison, pain noir au charbon de bois, tomate arletta, salade lollo, cheddar, bacon et mayonnaise tomate



€18

Le buffalo:

burger 200g de bœuf irlandais maison, pain à la betterave rouge, tomates arletta confites, roquette sauvage, oignon caramélisé, mozzarella de bufflonne DOP Campania, saindoux Cinta Senese et sauce BBQ au whisky



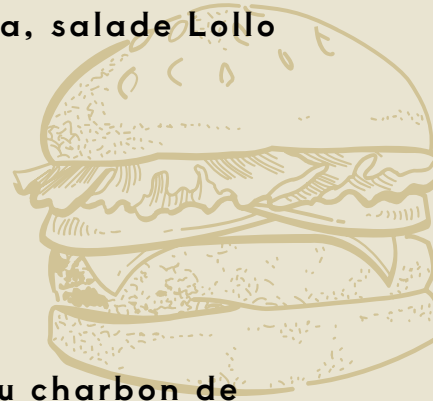
€20

Le "panko"

Le « panko » : cuisses de poulet panées au panko, tomates arletta, roquette sauvage, babaganush d'aubergines et stracciatella d'Andria



€16





GARNITURES

Pommes de terre au four de Viterbe au romarin

€6

Frites

€6

Purée de patates douces américaines fumées

€8

Légumes de saison cuits à l'aigre ou sautés selon arrivage

€8

Artichauts à la romaine

€8

Puntarelle

€8

**Légumes grillés: courgettes, poivrons,
aubergines, radicchio et épis de maïs**

€8



GRIL



Nos viandes sont soumises à une procédure stricte pour garantir leur qualité. Si elles ne répondent pas aux normes de qualité les plus élevées, les coupes ne seront pas disponibles. Le chef recommande de les cuire saignantes.

LE VIEILLISSEMENT À SEC est une technique d'affinage qui se déroule dans notre cellule à température et humidité contrôlées, améliorant la tendreté de la viande et exaltant sa saveur.

Le Beef Bazaar est le siège permanent de la DRY AGING ACADEMY et propose chaque semaine de nouvelles coupes avec une maturation de 30 à 90 jours ainsi qu'une maturation extrême jusqu'à 180 jours. Demandez à notre chef grill quelles sont les coupes disponibles et mieux encore allez les admirer des yeux à l'étage inférieur.

Longes, notre sélection, affinées 60 jours minimum

Entrecôte 14€/hg

Tomahawk vieilli dans le whisky

€14/hg

Cuberoll affiné au beurre

€14/hg

TOUTES LES VIANDES VIEILLIES AU BEURRE OU AU WHISKY NE DÉPASSERONT PAS 40 JOURS D'AFFÛTAGE ET LES RACES OU NATIONALITÉS SERONT FONDÉES SUR LES DISPONIBILITÉS



RÉDUCTIONS DE POIDS FIXES

LES CERTITUDES

Côte de bœuf de vache italienne ancienne portionnée d'un poids fixe d'environ 1,3kg

€100

Côte de bœuf irlandais Angus en portions d'un poids fixe d'environ 1,3 kg

€110

Steak de bœuf à la florentine des Highlands écossais en portions d'un poids fixe d'environ 1,4 kg

€120

Steak de bœuf à la florentine frisonne belge portionnée à un poids fixe d'environ 1,4 kg

€130

Côte de bœuf portionné au poids fixe d'environ 0,8kg
Sélection BEEFBAZAAR

€50

Steak de bœuf à la florentin en portions d'un poids fixe d'environ 1 kg
Sélection BEEFBAZAAR

€60

Entrecôte couper 300 g, accompagnées de pommes de terre au four

€36

Environ 300 g de filet de bœuf accompagné de pommes de terre au four

€30

LONGES PREMIUM

Wagyu australien Wx / Wagyu américain Srf

Cuberoll 30 €/hg
Tomahawk 20 €/hg

Vieille vache galicienne

Côte de bœuf 10€/hg
Steak de bœuf à la florentine 10 €/hg

Sélection espagnole selon disponibilité

Entrecôte 9€/hg
Côte de bœuf 10€/hg
Steak de bœuf à la florentine 10 €/hg

Sélection de Simmental selon l'origine

Côte de bœuf 9€/hg
Steak de bœuf à la florentine 10 €/hg

Longe de la semaine de notre sélection
de différents pays

Côte de bœuf 9€/hg
Steak de bœuf à la florentine 10 €/hg

Wagyu japonais du district de Kagoshima ou Hida selon
disponibilité

€40/hg

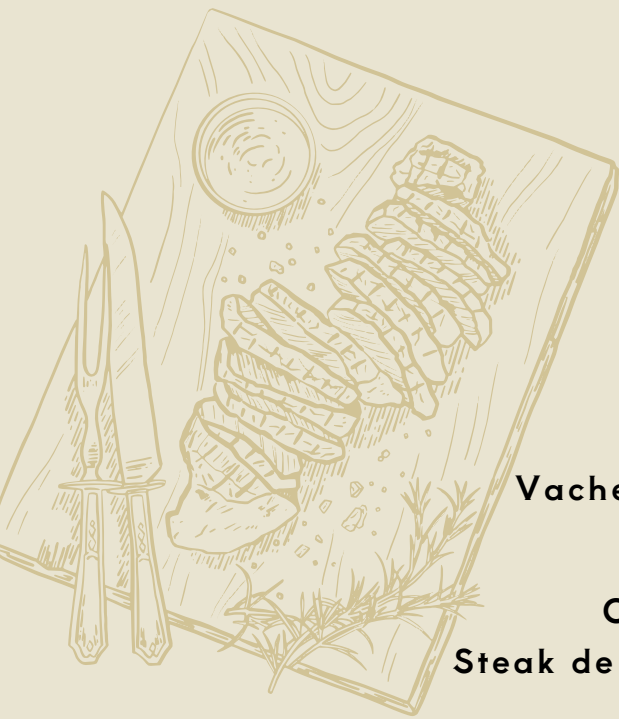
Wagyu japonais du district de Kobe

€50/hg

Cuberoll Umi Uruguay

€10/hg





Vache finlandaise Sashi AAA

Entrecôte 9€/hg

Côte de bœuf 9€/hg

Steak de bœuf à la florentine 9€/hg

Frisonne polonaise

Entrecôte 8€/hg

Côte de bœuf 8€/hg

Steak de bœuf à la florentine 8€/hg

Chianina IGP de la ferme SAN GIOBBE 5R

Côte de bœuf 9€/hg

Steak de bœuf à la florentine 9€/hg

Simmental Dunkel de la ferme SAN GIOBBE

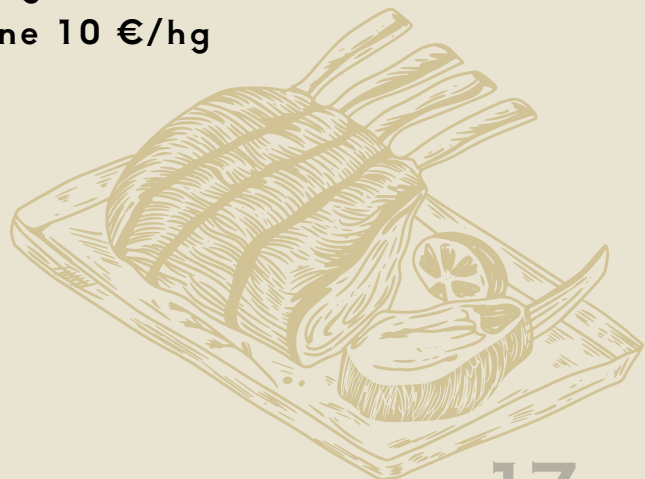
Côte de bœuf 9€/hg

Steak de bœuf à la florentine 10 €/hg

Frisona Vinkas de la ferme SAN GIOBBE

Côte de bœuf 9€/hg

Steak de bœuf à la florentine 10 €/hg





**NOTRE SÉLECTION DE FILETS
SELON DISPONIBILITÉ**



Filet de bœuf de Simmenthal

€10/hg

Filet de bœuf de sélection espagnole

€12/hg

Filet de vache finlandais sélection Sashi

€12/hg

Filet de bœuf Chianina az « Agricola San Giobbe »

€12/hg

Filet de bœuf wagyu japonais

€45/hg



DESSERT

Tiramisu



€8

Baba au rhum sur crème anglaise à l'orange et touffes de crème



€10

Flan au chocolat noir 72% Amedei sur crème anglaise au poivre de Sichuan



€10

Tarte de grand-mère aux pignons de pins caramélisés



€8

Gaufres à la glace "oreo", rapé coco et crème de noisettes



€10

Crêpes à la crème de noisettes ou à la confiture de pêches

















€8

Sorbet au citron ou glace (demander les saveurs aux serveurs)



€8

LISTE DES ALLERGÈNES

1. CACAHUÈTES ET DÉRIVÉS 
2. NOIX 
3. LAIT ET PRODUITS LAITIERS 
4. MOLLUSQUES 
5. POISSONS 
6. SÉSAME 
7. SOYA 
8. CRUSTACÉS 
9. GLUTEN 
10. LUPINS 
11. MOUTARDE 
12. CÉLERI 
13. ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES 
14. OEUF S ET DÉRIVÉS 

Forfait 2 €, Corbeille de pain 3 €, Eau 4 €, Boisson gazeuse 5 €



BEEF BAZAAR
RESTAURANT



WWW.BEEFBAZAAR.COM



WWW.FACEBOOK.COM/BEEFBAZAAR



WWW.INSTAGRAM.COM/BEEFBAZAAR