



**BEEF BAZAAR**

RESTAURANT



**BEEF BAZAAR**  
RESTAURANT

## LES ENTRÉES

Tranche de pizza maison avec straciatella d'Andria, dés de Chianina IGP et tomates datterini confites à l'orange (3-9)

€12

Tranche de pizza maison avec straciatella d'Andria, dés de Chianina IGP, cèpes sautés à la menthe et truffe de saison (3-9)

€18

Tacos farcis d'émincé de porc Cinta Senese avec sauce BBQ et tomates datterini jaunes maison (4-5-6-7-9-12)

€14

Tacos ouverts au porc Cinta Senese, guacamole, oignon rouge de Tropea caramélisé et moutarde au miel maison (2-3-4-5-6-7-9-10-11-14)

€14

Notre kebab : carpaccio de wagyu japonais poêlé sélection « Numamoto », julienne de salade lollo, tranches de tomates et sauce yaourt (3-9)

€24

Mini sandwich au pastrami maison, cornichons et moutarde de Dijon (9-11)

€16



**BEEF BAZAAR**  
RESTAURANT

Notre interprétation du caprese : mozzarella de bufflonne Casertana AOP brûlée, couches de jambon ibérique Patanegra de Bellota Beher label noir et gaspacho andalou léger

(3-9)

€18

Parmigiana à notre façon (3-12)

€12

Tataki de zèbre caramélisé, sauce d'huîtres, gel de poivre d'Orient et algues wakame

(1-2-4-5-6-7-10-11)

€20

uppli avec potiron de Mantoue, saucisse Cinta Senese et tranches de jambon ibérique fumé patanegra de bellota (3-9)

€10

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

(2-3-7-8-9-10-11-12-14)

€ 12



**BEEF BAZAAR**  
RESTAURANT

## PLANCHES À DÉCOUPER

### ASSIETTE DE VIANDES

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

€ 18

### FROMAGES MIXTES

*Sélectionnez la recette avec les ingrédients suivants : Toma royale, cretoso au poivre noir ou poivre rose (selon disponibilité), pecorino vieilli à l'épeautre, Poggio Conte caciotta, bleu de chèvre « erborichino » (3)*

*NB : notre planche à découper est utilisée pour de multiples raisons ou le compost varie en fonction de ce que suggère le produit pour correspondre à la saveur des aliments. Ici, ne vous inquiétez pas, vous attendrez sereinement l'arrivée du vélo !*

€ 16

### ASSIETTE DE VIANDES ET FROMAGES

*Jambon de Carpegna, saucisse de sanglier, finocchiona toscane, bresaola Gio Porro, capocollo ; toma royal, cretoso au poivre noir ou poivre rose (une seconde selon disponibilité) et pecorino au raffinement d'épeautre et miel (3)*

€ 22



**BEEF BAZAAR**  
RESTAURANT

JAMBON ET BUFALA

*Jambon Carpegna et Bufala Casertana AOP (3)*

€18

IBÉRIQUE

*Chorizo Bellota, saucisse bellota, cecina de leon et jambon ibérique cuit et fumé*

€22

JAMBON IBÉRIQUE BELLOTA AVEC PAN TOMATE

*Jambon ibérique Beher Black Label Patanegra de Bellota accompagné de la typique  
bruschetta (9)*

€28



**BEEF BAZAAR**  
RESTAURANT

## TARTARE

Le classique à notre manière : la viande Chianina IGP« az. Agricola San Giobbe” coupé au double couteau et assaisonné à la française avec de la pulpe de homard, de la mayonnaise au citron vert et du jaune fouetté aux anchois, le tout placé dans un pain brioché moelleux  
(5-6-7-8-9-11-13-14)

€24

Stracciatella: Viande de Chianina IGP“az. Coupe double « Agricola San Giobbe » avec Stracciatella di Andria et tomates datterini orange confites (3)

€14

Porcina: Viande de Chianina IGP“az. Agricola San Giobbe”, cèpes sautés au thym et crème de gorgonzola DOP (3)

€18

Ne le faites pas savoir à l'agriculteur : viande Chianina IGP« az. Agricola San Giobbe” avec papa caramélisé, stracchino assaisonné et miel de châtaigne (3-13)

€14



**BEEF BAZAAR**  
RESTAURANT

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

€16

*Bison : Viande de bison de l'Ombrie « Massimiliano Gatti » coupée au double couteau assaisonnée avec du sel de Maldon et de l'huile d'olive extra vierge Coratina monocultivar de la société Oilalà et du poivre noir*

€16

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

€18

*Tartare australien de wagyu coupé au double couteau assaisonné de sel de Maldon et d'huile d'olive extra vierge Monocultivar coratina de la société Oilalà*

€22



**BEEF BAZAAR**  
RESTAURANT

## CARPACCI

*Carpaccio de Chianina IGP « az. Agricola San Giobbe » avec salade des champs et flocons de parmesan "vacche rossa" 36 mois (3)*

€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





**BEEF BAZAAR**  
RESTAURANT

## PASTA

*Cappellacci farcis à la ricotta et aux épinards avec ragù de bœuf assaisonné (3-9-12-14)*

€22

*Tagliolini, beurre de montagne, vache rouge parmigiano reggiano de 24 mois et truffe de saison (3-9-14)*

€28

*Paccheri di Gragnano aux trois tomates, basilic et parmesan vaches rouges 36 mois (3-9-12)*

€18

*Fusilloni di Gragnano avec tomates dattes jaunes crémeuses, bacon Cinta Senese et pecorino romano (3-9-12)*

€20

*Risotto aux cèpes sautés et saindoux de patanegra (3)*

€22



**BEEF BAZAAR**  
RESTAURANT

## DE LA CUISINE

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

*(6-10-11-12)*

€26

*Côtes d'agneau poêlées aux noisettes et herbes aromatiques (2-9-14)*

€26

*Brochette CBT avec papa de porc Cinta Senese, ventre de Cinta Senese, roi de la vache espagnole et agneau de Nouvelle-Zélande laqué à la sauce barbecue au miel de sureau*

*(1-2-4-5-6-7-8-10-11)*

€26

*Ragoût de bison de l'Ombrie d'Az «Massimiliano Gatti».*

€26



**BEEF BAZAAR**  
RESTAURANT

## LES INTRUITS ROMAINS

*Tagliolini cacio e pepe (3-9-14)*

€14

*Spaghettoni de Gragnano alla gricia (3-9)*

€14

*Mezze maniche de Gragnano avec carbonara (3-9-14)*

€14

*Mezze maniche de Gragnano all' Amatriciana (3-9)*

€14

*Cacciatore de poulet rouillé (12)*

€18

*Poulet rouillé aux poivrons (12)*

€18

*Les boulettes de viande sont faites en compote par grand-mère (3-9-12-14)*

€16



**BEEF BAZAAR**  
RESTAURANT

## STREET FOOD

(Tous nos sandwichs gourmands sont accompagnés de frites de quartiers de pommes de terre)

*Classique : burger de viande irlandais maison 200g, tomate arletta, salade lollo et mayonnaise (8-9-14)*

€16

*The dark side of cheddar : 200g de burger de bœuf irlandais maison, pain brun charbonneux, salade lollo, tomate arletta, cheddar, bacon et mayonnaise tomate (3-8-9-11-14)*

€18

*Le buffalo : hamburger de 200 g de viande irlandaise maison, pain à la betterave rouge, roquette sauvage, tomates arletta confites, oignon caramélisé, mozzarella de bufflonne DOP de Campanie, saindoux de Cinta Senese et sauce BBQ au whisky*

*(3-4-5-7-8-9-14)*

€20

*Il « panko » : cuisses de poulet à la crème de panko, roquette, tomates arletta, babaganush d'aubergines et stracciatella*

*(3-9)*

€16



**BEEF BAZAAR**  
RESTAURANT

## GARNITURES

*Pommes de terre au four de Viterbe au romarin*

€8

*Pomme frites*

€8

*Purée de pomme douce (3)*

€8

*Vert pour la production agricole ou le stockage selon disponibilité*

€8

*Scarole sautée aux raisins secs et pignons de pin (2)*

€8

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

€8

*Carpaccio de tomates « cœur de bœuf », huile d'olive extra vierge Oilalà, origan sicilien et oignon de Tropea*

€8



**BEEF BAZAAR**  
RESTAURANT

## NOTRE CHOIX DE VIANDE

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

L'ÉLEVAGE À SEC est une technique de conservation naturelle qui garantit la maîtrise de la température et de l'humidité pour garantir la tendreté de la viande et sa saveur. Le Beef Bazaar est un incontournable de la DRY AGING ACADEMY et propose une nouvelle série d'étiquettes avec des fromages de 30 à 90 jours et enfin 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 maturée au 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



**BEEFBAZAAR**  
RESTAURANT

Tranches de bœuf, environ 300 g, accompagnement de pommes de terre au four

€26

Côte de boeuf en portions 0,8kg BEEFBAZAAR sélectionné

€40

Steak florentin en portions d'un poids fixe d'environ 1 kg Sélection BEEFBAZAAR

€50

## LONGES DE VIANDE SPÉCIALES

Wagyu australien Wx / Wagyu américain Srf

Cuberoll €30/hg

Tomahawk €20/hg

Vieille vache galicienne

Côte de boeuf €10/hg

Fiorentina €10/hg

Sélection espagnole, selon disponibilité

Côte de boeuf €9/hg

Fiorentina €10/hg

Entrecote €10/hg



**BEEF BAZAAR**  
RESTAURANT

*Simmental selon l'origine*

*Côte de boeuf €9/hg*

*Fiorentina €10/hg*

*Longe de la semaine parmi notre sélection de plats de différents pays*

*Côte de boeuf €10/hg*

*Fiorentina €10/hg*

*Wagyu situé dans le district de Kagoshima ou Hida a une deuxième disponibilité*

*€40/hg*

*Wagyu japonais du district de Kobe*

*€50/hg*

*Cuberoll Umi Uruguay*

*€10/hg*





**BEEF BAZAAR**  
RESTAURANT

*Sashi de vache finlandais AAA*

*Entrecôte €9/hg*

*Côte de boeuf €9/hg*

*Fiorentina €9/hg*

*Frisonne polonaise*

*Entrecôte €8/hg*

*Côte de boeuf €8/hg*

*Fiorentina €8/hg*

*Chianina IGP de la ferme SAN GIOBBE 5R*

*Côte de boeuf €9/hg*

*Fiorentina €9/Hg*

*Simmental Dunkel de la ferme SAN GIOBBE*

*Côte de boeuf €9/hg*

*Fiorentina €10/hg*

*Frisona Vinkas de la ferme SAN GIOBBE*

*Côte de boeuf €9/hg*

*Fiorentina €10/hg*



**BEEF BAZAAR**  
RESTAURANT

# NOTRE SÉLECTION DE FILETS SELON DISPONIBILITÉ

*Filet de Simmenthal*

€10/hg

*Filet de sélection espagnole*

€12/hg

*Filet de vache sashi finlandais*

€12/hg

*Filet d'Angus irlandais*

€12/hg

*Filet de wagyu japonais*

€45/hg



**BEEF BAZAAR**  
RESTAURANT

## DESSERT

Tiramisu (3-9-14)

€8

Baba au rhum sur crème anglaise à l'orange et touffes de crème (2-3-9-13-14)

€10

Tarte tatin avec touffes de crème

€8

Tarte de grand-mère à la crème anglaise à la vanille et pignons de pins caramélisés

€8

Moelleux pistache sans gluten (2-3-14)

€10

Flan au chocolat Amedei avec crème anglaise à l'orange et glace vanille

€10

Tranche de pinsa caramélisée à la crème de noisettes, fraise mascarpone et cacahuètes pralinées salées

€8



**BEEF BAZAAR**  
RESTAURANT

# LISTE DES ALLERGÈNES

- 1 Cacahuètes et dérivés
- 2 noix
- 3 Lait et produits laitiers
- 4 Mollusques
- 5 espèces
- 6 Sésame
- 7 Soja
- 8 Crustacés
- 9 Gluten
- 10 Lupins
- 11 moutarde
- 12 Berline
- 13 Anhydride sulfureux et sulfites
- 14 Oeufs et dérivés