RISTORANTE BEEF BAZAAR

ENTRÉES

Tranche de pizza romaine maison avec stracciatella d'Andria, dés de Simmental bavarois, cèpes sautés et lamelles de guanciale (3-9)

16 €

Quesadilla au poulet effiloché façon mexicaine, caciocavallo silano, maïs au beurre, chutney de tomate et sauce chimichurri (3-9)

16 €

Tacos farcis de porc Cinta Senese effiloché avec sauce BBQ maison et oignons de Tropea caramélisés (4-5-6-7-9-12)

18 €

Notre kebab : carpaccio de wagyu japonais sélection « Numamoto » snacké, julienne de laitue Lollo, fines tranches de tomate et sauce au yaourt (3-9)

24 €

Rôti de veau aux herbes, son jus, roquette et tomates cerises confites (4-5-7-11-12-13)

22€

Notre interprétation de la caprese : mozzarella de bufflonne AOP grillée, fines tranches de jambon ibérique Pata Negra de Bellota

et léger gaspacho andalou (3-9)

22 €

Notre version de la salade grecque : concombres, tomates datterino, tomates cerises rôties, fines tranches d'oignon de Tropea, feta grecque, olives, origan frais sicilien, julienne de poivrons friggitelli sautés et basilic (3)

14 €

Tataki de zèbre caramélisé à la sauce aux huîtres, pak-choï sauté façon asiatique et gelée de gingembre (1-2-4-5-6-7-10-11)

20 €

Supplì au beurre de montagne et Parmigiano Reggiano, truffe de saison sur velouté de courge (3-9-14)

10 €

Nuggets de poulet en chapelure panko épicée et sauce moutarde au miel maison

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

16 €

PLANCHES À PARTAGER

CHARCUTERIE MIXTE

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

18 €

CHARCUTERIE ET FROMAGES

Jambon de Carpegna, saucisse de sanglier, finocchiona toscane, bresaola de Gio Porro, capocollo ; Fromage bleu, pecorino de Pienza, caciotta au poivre noir et pecorino affiné (3)

22 €

JAMBON ET BUFALA

Jambon de Carpegna et mozzarella de bufflonne AOP (3)

18 €

JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA ET PAN CON TOMATE

Jambon ibérique Pata Negra de Bellota accompagné des typiques bruschettas (9)

28 €

TARTARES

Le Classique : viande de Chianina IGP "Az. Agricola San Giobbe", hachée au couteau, assaisonnée à la française avec jaune d'œuf de poules élevées en plein air, oignon rouge de Tropea, cornichons, anchois de Sciacca, câpres, moutarde de Dijon et sauce Worcestershire

(5-6-7-8-9-11-13-14)

16 €

Stracciatella : viande de Chianina IGP "Az. Agricola San Giobbe", hachée au couteau avec stracciatella d'Andria et tomates datterino confites à l'orange

(3)

16 €

Le « paquet » de grand-mère : viande de Chianina IGP "Az. Agricola San Giobbe", ricotta des Pouilles à la 'nduja, oignon de Tropea caramélisé, poivron « crusco » et taralli émiettés

(3-9)

16 €

Courge : viande de Simmental bavarois hachée à la main avec crème de courge, crème de fromage bleu et noisettes toastées

(2-3)

18 €

Cèpes : viande de Simmental hachée à la main avec cèpes sautés, menthe et dés de Piacentinu d'Enna (3-14)

18 €

Truffe : viande de Chianina IGP "Az. Agricola San Giobbe", hachée au couteau et truffe de saison

20 €

Zèbre : viande de zèbre kenyane, hachée au couteau, assaisonnée de sel Maldon et huile d'olive extra vierge

18 €

Wagyu australien : viande de wagyu australien, hachée au couteau, assaisonnée de sel Maldon et huile d'olive extra vierge

22 €

CARPACCIOS

Carpaccio de Simmental bavarois avec julienne d'artichauts marinés au citron, mélange de pousses et copeaux de Parmigiano "Vaches Rouges" 36 mois (3)

24 €

Carpaccio de wagyu australien, truffe de saison, sel Maldon et huile d'olive extra vierge

30 €

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

35 €

PLATS DE PÂTES

Les classiques de la tradition romaine
(3-9-14)
€14

Pappardelle au ragoût de bœuf dry-aged
(3-9-12-14)
26 €

Risotto à la courge, saucisse de Cinta Senese au vin Bonarda et amaretti émiettés (3-12)
26 €

Tagliolini, beurre de montagne, parmesan reggiano « Vacche Rosse » affiné 24 mois et truffe de saison
(3-9-14)
28 €

DE LA CUISINE

Boulettes de bœuf et de saucisse de Cinta Senese parfumées au curry, avec sauce tzatziki

(3-9-12-14)

€18

Boulettes de viande bouillie avec sauce verte *bagnetto*

(3-9-12-14)

€18

Boulettes de bœuf à la crème de citron et basilic

(3-9-12-14)

€18

Côtes de porc cuites lentement à basse température avec sauce BBQ maison

24 €

STREET FOOD

(Tous nos burgers gourmets sont accompagnés de quartiers de pommes de terre frites)

Classique : burger 200g de bœuf irlandais fait maison, tomates, laitue Lollo et mayonnaise

(8-9-14)

16 €

Dark Side of the Cheddar : burger 200g de bœuf irlandais fait maison, pain noir au charbon végétal, cornichons, cheddar, bacon fumé et mayonnaise à la tomate

(3-8-9-11-14)

18 €

Le Buffle : burger 200g de bœuf irlandais fait maison, pain rouge à la betterave, tomates confites, roquette, oignon de Tropea caramélisé, mozzarella de bufflonne AOP, lard de Cinta Senese et sauce BBQ

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

20 €

Le "Panko" : cuisses de poulet en panure panko, chutney de tomates, provola panée, roquette et mayonnaise à l''nduja

(3-9-14)

16 €

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre rôties de Viterbe au romarin

6 €

Frites

6 €

Purée de patates douces américaines fumée (3)

8 €

Chicorée sautée à l'ail, à l'huile d'olive et au piment

8 €

Brocolis sautés à l'ail, à l'huile et au piment

8 €

Artichauts à la romaine

€8

Radicchio grillé avec sauce gremolata

8 €

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

6 €

GRILLADES

Nos viandes sont soumises à un contrôle rigoureux pour en garantir la qualité. Si elles ne répondent pas à nos standards de top qualité, elles ne seront tout simplement pas disponibles.
Le chef recommande une cuisson saignante.

La maturation dry aging est une technique de maturation réalisée dans notre cellule à température et humidité contrôlées, ce qui améliore la tendreté de la viande et en exalte la saveur.
Le Beef Bazaar est un site permanent de la Dry Aging Academy et propose chaque semaine de nouvelles pièces maturées de 30 à 90 jours, voire des maturations extrêmes jusqu'à 180 jours.
N'hésitez pas à demander au chef grillardin quels morceaux sont disponibles, ou mieux encore, allez les admirer vous-même à l'étage inférieur.

LOINS DE NOTRE SÉLECTION

(maturés minimum 60 jours)

Côte de bœuf

14 €/100g

Tomahawk maturé au whisky

14 €/100g

Cuberoll maturé au beurre (3)

14 €/100g

Toutes les viandes maturées au beurre ou au whisky ne dépasseront pas les 40 jours de maturation.
Les races et provenances dépendent des disponibilités.

Sélection de la semaine – demander l'origine au serveur

Côte de bœuf €11/hg

Fiorentina €11/hg

Entrecôte €10/hg

Filet €10/hg

Wagyu japonais du district de Kagoshima ou de Hida (selon disponibilité)

€45/100g

NOS VALEURS SÛRES

Côte de bœuf portionnée à poids fixe env. 0,8 kg – **sélection BEEFBAZAAR**

€50

Fiorentina portionnée à poids fixe env. 1 kg – **sélection BEEFBAZAAR**

€60

Tagliata de bœuf env. 300 g avec pommes de terre rôties

€36

Filet de bœuf env. 300 g avec pommes de terre rôties

€36

LONGESE PREMIUM

Black Angus américain

Entrecôte / contre-filet c.ca 400 gr €80

Tomahawk/ Côte de bœuf c.ca 1,4 kg €280

Cuberoll d'Uruguay

c.ca 400 gr €50

Vache galicienne maturée

Côte de bœuf c.ca 1,4 kg €160

Fiorentina c.ca 1,5 kg €170

Vache portugaise

Côte de bœuf c.ca 1,4 kg €140

Fiorentina c.ca 1,5 kg €150

Simmental bavaroise

Côte de bœuf c.ca 1,3 kg €120

Fiorentina c.ca 1,4 kg €130

Vache Holstein des Pays-Bas

Côte de bœuf c.ca 1,3 kg €120

Fiorentina c.ca 1,4 kg €130

Entrecôte c.ca 400gr €40

Jeune génisse (Scottona) frisone de Pologne

Entrecôte c.ca 1,3 kg €120

Côte de bœuf c.ca 1,3 kg €120

Fiorentina c.ca 1,4 kg€130

DESSERTS

Tiramisù

(3-9-14)

8 €

Gâteau au chocolat noir sur crème anglaise au poivre de Sichuan (2-3-9-13-14)

10 €

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

10 €

Tartelettes à la crème pâtissière au zabaglione et compotée de fruits rouges (3-9-14)

10 €

Crêpes à la crème de noisette et glace à la vanille (2-3-9-14)

10 €

Fruits de saison

8 €

Sorbet au citron ou glace (demandez les parfums disponibles au personnel)

(2-3-9-14)

8 €

LISTE DES ALLERGÈNES

1 Arachides et produits dérivés

2 Fruits à coque

3 Lait et produits laitiers

4 Mollusques

5 Poisson

6 Sésame

7 Soja

8 Crustacés

9 Gluten

10 Lupin

11 Moutarde

12 Céleri

13 Anhydride sulfureux et sulfites

14 Œufs et produits dérivés

Couverts : 2 € Panier de pain : 3 € Eau : 4 € Boissons sans alcool : 5 €