

# COCKTAILS



# COCKTAILS

Notre nouvelle carte de cocktails est portée par la créativité de nos barmen et s'inspire des destinations Beefbar à travers le monde.

Nos cocktails sont classiques, intemporels mais sont surtout de véritables créations surprenantes qui retranscrivent l'identité Beefbar et se marient parfaitement avec nos mets, notamment notre large sélection de Street Food.

Notre sélection évolue au fil des saisons, et nos sirops et infusions sont préparés avec beaucoup d'attention au Beefbar.

Tous les cocktails classiques sont réalisables au prix de 18€

Tous les cocktails classiques au champagne sont réalisables au prix de 24€

*Our new cocktail menu is driven by the creativity of our bartenders and inspired by Beefbar destinations around the world.*

*Our cocktails are classic, timeless but are above all truly surprising creations that transcribe the Beefbar identity and pair perfectly with our food, especially our wide selection of Street Food.*

*Our selection evolves with the seasons, and our syrups and infusions are prepared with great care at Beefbar.*

*All classic cocktails are available at the price of €18*

*All classic champagne cocktails are available at the price of €24*

## LA VIE EN ROSE 24€ / 16CL

Étincelant, fruité et sucré, notre cocktail Glamour au champagne !

*Sparkling, fruity and sweet, our Glamour champagne cocktail!*

Saké Junmai, Mancino Sakura, liqueur de litchi, sirop d'hibiscus et de framboise, solution citrique, Champagne brut

*Saké Junmai, Mancino Sakura, lichi liqueur, hibiscus and raspberry syrup, citric solution, brut Champagne*

### PAIRING STREET FOOD

Bao Bun, Avocado Houmous



Prix nets en euros, service compris  
*Net prices in euros, service included*



## 14€ / 16CL YELLOW PARADISE

Notre version de la Paloma, alliant la puissance des betteraves à une note végétale

*Our version of the Paloma with all the power of beetroots and an herbal touch.*

Tequila Conciere Silver, shrubb maison à la betterave jaune, décoction de vin blanc avec thym et verveine, solution citrique, soda au pamplemousse Fever Tree.

*Tequila Conciere Silver, homemade yellow beetroot shrubb, decoction of white wine with thyme & verbena, citric solution, grapefruit soda Fever Tree*

### PAIRING STREET FOOD

Leaf Carpaccio, Hamachi Crudo, Gyozas

## TROPICAL NEGRONI 16€ / 10CL

Puissant, avec une pointe d'amertume, un cocktail détourné du célèbre Negroni.

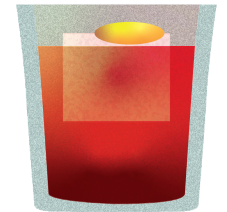
*Powerful, with a touch of bitterness, this cocktail is a twist on the famous Negroni.*

Rhum Bacardi Ocho, Rosso Vermouth infusé ananas & vanille, Campari coco.

*Rhum Bacardi Ocho, Rosso Vermouth infused with pineapple & vanilla, coconut Campari.*

### PAIRING STREET FOOD

Prosciutto de Kobe Beef



Prix nets en euros, service compris  
*Net prices in euros, service included*

## 15€ / 16CL BEEFBAR REMEDY

Frais, fruité & acidulé, légèrement épicé.

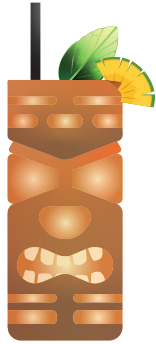
*Fresh, fruity & sour, lightly spicy.*

Calvados Dupont VS, jus de citron, sirop de gingembre & miel, all spices bitter.

*Calvados Dupont VS, lemon juice, Honey & ginger syrup, all spices bitter.*

### PAIRING STREET FOOD

Bao Bun, Mini Big K, Tartare & Tartine



## 16€ / 16Cl BB COLADA

Un remix parfait de la colada avec toute la délicatesse des cacahuète et de la banane

*A perfect remix of the colada with all the deliciousness of peanuts and banana.*

Rhum Plantation 3 étoiles, banane, lait de coco, sirop maison au sucre de coco avec des arachides grillées, jus d'ananas, bitter Angostura infusé aux grains de café.

*Rhum Plantation 3 stars, banana, coconut milk, Homemade coconut sugar syrup with toasted peanuts, pineapple juice, coffee beans infused Angostura bitter.*

### PAIRING STREET FOOD

Avocado Houmous, Tuna Ceviche



## 14€ / 12Cl LEAF GARDEN

Frais et botanique, facile à boire, un cocktail inspiré par le Gin Basil Smash.

*Fresh and botanical, easy to drink, a cocktail inspired by Gin Basil Smash.*

Beefeater London Dry Gin, Mancino Bianco Vermouth, basilic, bitter coriandre, jus de citron frais.

*Beefeater London Dry Gin, Vermouth Bianco, basilic, Coriander bitter, lemon juice.*

### PAIRING STREET FOOD

Plant Based Bao, Rock Corn, Mini Plant-Based Burger

## TROPICAL MILK PUNCH 18€ / 16Cl

Un cocktail clarifié, légèrement citronné, élégant & pop !

*A clarified, gently citrus cocktail, elegant and pop!*

Rhum Bacardi Ocho, Calvados Dupont VS, fruit de la passion, jus de yuzu, Amaro Lucano, lait entier.

*Rhum Bacardi Ocho, Calvados Dupont VS, passion fruit, yuzu juice,*

*Amaro Lucano, whole milk.*

### PAIRING STREET FOOD

Gyozas, KFC, Quesadillas



## ROCK'N RYE 9Cl / 21€

Puissant & riche, légèrement sucré, aux notes de Old Fashioned.

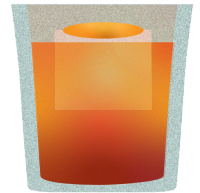
*Powerful and rich, lightly sweet, with notes of Old Fashioned*

Mitcher's Rye, Black Label, Sirop d'érable & ABC Bitter

*Mitcher's Rye, JW Black Label, maple syrup & ABC Bitter*

### PAIRING STREET FOOD

Prosciutto de Kobe Beef, Croque Sando, Jambon d'Entrecôte



## 18€ / 10Cl LEMONGRASS MARTINI

Le Martini parfait aux saveurs de citronnelle asiatique

*The Perfect Martini with Asian lemongrass flavours*

Vodka Fair Quinoa, Noilly Prat Dry infusé à la citronnelle, liqueur Bénédictine, vinaigre balsamique blanc, huile de citronnelle

*Vodka Fair Quinoa, Noilly Prat Dry infused lemongrass, Bénédictine liquor, white balsamic vinegar, lemongrass oil.*

### PAIRING STREET FOOD

Super Kale, Hamachi Crudo, Gyozas



## 21€ / 10Cl BEEFBAR MEZCALITA

Fumé, herbacé, doux & citronné, notre version du classique Mezcalita.

*Smoky, herbal, sweet & lemony, our version of the classic Mezcalita.*

Mezcal Del Maguey infusé à l'ananas & romarin, Chartreuse jaune, Limoncello, jus de citron jaune & sirop d'agave.

*Mezcal Del Maguey infused pineapple & rosemary,*

*Herbal liquor, Limoncello, lime juice & agave syrup.*

### PAIRING STREET FOOD

Quesadillas, Leaf Carpaccio, Rock Corn

# MOCKTAILS

## CAPITALISE THE CAPER 10€ / 16CL

Frais, floral, sapide et légèrement épicé

*Fresh, floral and slightly spicy*

Cordial de fleurs, Ginger beer, Pincée de sel,

Jus de citron frais rôti

*Homemade flower cordial,*

*Ginger beer Fever Tree, salt, lemon juice*

### PAIRING STREET FOOD

Rock Corn, Quesadillas



## 16CL / 10€ ISLAND SOUND

Un cocktail désaltérant, légèrement herbacé aux saveurs de cerise

*Our Perfect Iced Tea with island flavors*

Notre thé glacé maison aux arômes exotiques et vanillés.

*Iced black tea flavored with vanilla, mango & pineapple,*

*lemon juice, agave syrups*

### PAIRING STREET FOOD

Tuna Ceviche

## LIKE A GIN TO 11€ / 16CL

A refreshing drink, lightly herbal with citrus flavours

*A refreshing drink, lightly herbal with citrus flavours*

Yu Gin 0°, Homemade citrus cordial, tonic water Fever Tree

*Yu Gin 0°, Homemade citrus cordial, tonic water Fever Tree*

### PAIRING STREET FOOD

Iconic pizza, avocado hummus



# STREET FOOD



## BEEF

### CROQUE SANDO € 23

Jambon d'entrecôte de bœuf maturé, mozzarella & La Sauce Beefbar

*Dry aged beef ribeye ham, mozzarella cheese & La Sauce Beefbar*

### MINI BIG K € 22

Mini Kobe beef bacon burgers et leurs sauces

*Mini Kobe beef bacon burgers and sauces*

### JAMBON D'ENTRECÔTE € 24

Prosciutto de bœuf

*Beef Prosciutto*

### PROSCIUTTO DE KOBE BEEF € 49

Jambon de Kobe beef exclusivité mondiale

*World-exclusive Kobe beef ham*



## LEAF

### ICONIC PIZZA € 25

Crème de truffe, Cantal & truffe noire

*Truffle cream, Cantal cheese & black truffle*

• Supp. jambon de Kobe beef + € 18

### ROCK CORN € 14

Pop corn de maïs en tempura, mayonnaise épicée

*Corn popcorn in tempura, spicy mayonnaise*

### AVOCADO HOUMOUS € 18

Avocat, tahini, chips

*Avocado, tahini, chips*

# VINS AU VERRE

## WINES BY THE GLASS

### CHAMPAGNES 12cl

NV - Champagne Charles Heidsieck Brut Réserve	€ 25
NV - Champagne Maison Devaux "D Rosé"	€ 28

### VINS BLANCS / WHITE WINES 15cl

2020 - <b>Touraine</b> , Guillaumes Sorbes "Le S des Poetes"	€ 16
2022 - <b>Côtes du Rhone</b> , Domaine Piaugier "Sablet"	€ 17
2022 - <b>Limoux</b> , Domaine de l'aigle "Chardonnay"	€ 18
2021 - <b>Chablis</b> , Domaine Droin	€ 20

### VINS ROSÉS / ROSE WINES 15cl

2022 - <b>Côtes de Provence</b> , Love by Château Léoube	€ 18
2021 - <b>Côtes de Provence</b> , Château Saint Maur "L'excellence"	€ 19

### VINS ROUGES / RED WINES 15cl

2020 - <b>Côtes du Rhone</b> , Domaine de Piaugier	€ 15
2021 - <b>VDF Faustine</b> , Domaine Comte Abbattucci	€ 17
2018 - <b>Bordeaux Supérieur</b> , Château Penin "Les Cailloux"	€ 18
2021 - <b>Bourgogne</b> , Georges Joillot	€ 20

Prix nets en euros, service compris  
Net prices in euros, service included

# NOS SPIRITS

## OUR SPIRITS

### VODKA 5cl

Grey Goose	€ 10
Ketel One	€ 10
Tito's	€ 10
Belvedere	€ 12
Stolichnaya Elit	€ 14
Beluga Gold Line	€ 31

### GIN 5cl

Bombay Sapphire	€ 10
Beefeater 24	€ 12
Cap Gin	€ 12
The Botanist	€ 15
Tanqueray Ten	€ 15
Hendrick's	€ 15
Monkey 47	€ 18
Ki No Bi	€ 18
44N°	€ 22

Prix nets en euros, service compris  
Net prices in euros, service included

## RHUM 5cl

Plantation 3 Stars	€ 10
Bacardi Ocho	€ 10
Clément VSOP	€ 10
Plantation Pineapple	€ 12
Saint James 1765	€ 14
Flor de Cana 18 ans	€ 14
Zacapa 23	€ 16
El Dorado 15 ans	€ 16
Hampden Estate 8 ans	€ 17
Plantation XO	€ 17
Plantation Barbade	€ 17
Plantation Perou	€ 26
Longueau Concerto Batch N°6	€ 26
Reimonenq Prestige 9 ans	€ 28
JM Cuvée 1845	€ 34
Mount Gay Pot Still	€ 34
Saint James L'Essentiel	€ 42
Longueau XO Brut de fût 72%	€ 48
La Favorite « Privilège pour Lulu »	€ 55

## TEQUILA & MEZCAL 5cl

1800 Silver	€ 10
Lalo Blanco	€ 12
1800 cristalino	€ 15
Casamigos Blanco	€ 16
Fortaleza Bianco	€ 16
Casamigos Reposado	€ 17
Casamigos Anejo	€ 22
Fortaleza Anejo	€ 28
Cincoro Blanco	€ 28
Cincoro Reposado	€ 28
Cincoro Anejo	€ 36
Classe Azul Plata	€ 38
Classe Azul Reposado	€ 58
Don Julio 1942	€ 60
Gran Patron Platinum	€ 65
Classe Azul Anejo	€ 185
Crema Del Magey	€ 14
Bozal Tobasiche	€ 16
Del Magey Chichicapa	€ 27
Bozal Sacatoro	€ 30
Classe Azul Mezcal	€ 110

**WHISKY** 5cl**Blend & Irlandais**

Jameson Black Barrel	€ 10
Chivas 12 ans	€ 10
Johnnie Walker Black Label	€ 10
Johnnie Walker Gold Label	€ 14
Chivas 18 ans	€ 24
Johnnie Walker Blue Label	€ 55

**Single Malt**

Glenlivet Caribbean Reserve	€ 12
Glenmorangie 10 ans	€ 14
Ardbeg 10	€ 17
Macallan 12 ans Double Oak	€ 28
Lagavulin 16 ans	€ 30
The Glenlivet 21 ans	€ 50
Macallan 18 ans Double Oak	€ 82
The Glenlivet 25 ans	€ 220

**American Whisky**

Bulleit Bourbon	€ 10
Bulleit Rye	€ 10
Jack Daniel N°7	€ 10
Maker's Mark	€ 10
Woodford Reserve	€ 12
Mitcher's Rye	€ 16

**Japanese Whisky**

Nikka Coffee Grain	€ 14
Hibiki Harmony	€ 38

**COGNAC** 5cl

Martell VS	€ 10
Hennessy XO	€ 48
Remy Martin XO	€ 48
Martell XO	€ 52
Lheraud Petite Champagne 1990	€ 96
Hennessy Paradis Impérial	€ 200

**ARMAGNAC** 5cl

Lionel Osmin Apothicaire Baco 1995	€ 22
Lionel Osmin Apothicaire 2003	€ 28

**CALVADOS** 5cl

Dupont 15 ans	€ 36
---------------	------

**EAU-DE-VIE** 5cl

Grappa Di Amarone	€ 10
Prune Maison Mette	€ 16
Kirsh Maison Mette	€ 16
Poire William Maison Mette	€ 18
Framboise Maison Mette	€ 18

## BIÈRE & CIDRE

Heineken 0% 25cl	€ 9
Carib 33cl	€ 9
Corona 33cl	€ 9
Bière Blanche 33cl	€ 9
Cidre Sassy BIO 33cl	€ 9
Cidre & Poire Sassy BIO 33cl	€ 9

## APERITIFS 7cl

Vermouth Mancino	€ 10
Vermouth Antica Formula	€ 14
Porto Quinta De Pessegueiro White Seco	€ 10
Porto Taylor's Tawny 10 yo	€ 16
Porto Quinta Do Noval Vintage Silval 1998	€ 27
Campari	€ 10
Suze	€ 10
Ricard 5cl	€ 10

## LIQUEURS 5cl

Amaretto	€ 10
Bailey's	€ 10
Limoncello	€ 10
Get 27 & 31	€ 10
Sambucca Romana	€ 10
Chartreuse Cuvée des MOF	€ 20
Chartreuse VEP Verte	€ 65

## SOFT DRINK

Coca Cola 25cl	€ 8
Coca Zéro 25cl	€ 8
Orangina 25cl	€ 8
Lipton Ice Tea 25cl	€ 8
Sprite 25cl	€ 8
Red Bull 25cl	€ 10
Tonic Water Fever Tree 20cl	€ 8
Ginger Ale Fever Tree 20cl	€ 8
Ginger Beer Fever Tree 20cl	€ 8
Grapefruit Soda Fever Tree 20cl	€ 8
Eau Plate Minérale / Minéral Still Water 75cl	€ 10
Eau Gazeuse Naturelle / Mineral Sprakling Water 75cl	€ 10
Jus frais 25cl, Orange, Citron / <i>Fresh Juice Orange, Lemon</i>	€ 8
Jus de fruits 25cl Mangue, Ananas, Goyave, Pomme, Cranberry, Pamplemousse, Tomate <i>Fruit Juice Mango, Pineapple, Guava, Apple, Cranberry, Grapefruit, Tomato</i>	€ 8

## BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Espresso, Allongé, Déca	€ 6
Espresso noisette	€ 7
Double espresso	€ 9
Latte, Cappuccino	€ 9
Sélection de thés et infusions du Palais des Thés <i>Selection of tea and infusions from Palais des Thés</i>	€ 9

Tous nos soft en accompagnement d'un spiritueux seront facturés 4€ / Prix nets en euros, service compris  
*All our non-alcoholic beverages accompanying a spirit will be charged at €4 / Net prices in euros, service included*

Tous nos soft en accompagnement d'un spiritueux seront facturés 4€ / Prix nets en euros, service compris  
*All our non-alcoholic beverages accompanying a spirit will be charged at €4 / Net prices in euros, service included*





 BEEFBAR\_OFFICIAL

**BEEFBAR.COM**

Born in Monte Carlo • Paris • Saint-Tropez • Meribel • Milano • Luxembourg • London  
Edinburgh • Mykonos • Santorini • Costa Smeralda • Athens • Malta • Malta in the City • Costa Smeralda •  
Egypt North Coast • Sao Paulo • Riviera Maya • Mexico • New York • Dubai • Riyadh • Doha • Hong Kong