

# BEEFTRO®

10 Avenue Rock'n'Roll / L-4361 Esch-sur-Alzette, Belval 28 99 81 90

## STARTERS

### 3 MINI BUTCHER'S BURGERS 16€

Dégustation de mini burgers & leur sauce yummy



- Haché de Kobe & Black Angus
- Haché de Charolais & Black Angus
- Haché de Black Angus

## KOBE KREATIONS

Un jeu de contraste entre la simplicité des recettes de rue, et la viande la plus exclusive au monde : Le boeuf de Kobe.

ITALIA: 2 Arancini de Sicile au Kobe & Black Angus 11€

TURKEY: Döner Kebab au Kobe & Black Angus, 16€  
sauce blanche

INDONESIE: 2 brochettes au Kobe & Black Angus, 16€  
satay maison

MEXICO: Tacos de boeuf de Kobe & Black Angus, 17€  
avocat, jalapenos

SPAIN: Jamon de buey de Kobe 50g, 39€

VEAL TARTARE WITH PRALINE & TARRAGON 100g/200g 17/26€  
Tartare de veau aux éclats de praline & estragon

BEEF TARTARE "BISTRO STYLE" 100g/200g 19/28€  
Tartare de boeuf à la Française

BLACK ANGUS CARPACCIO 24€  
Carpaccio de filet de Black Angus, copeaux de Grana Padano & roquette

JAMÓN DE BUEY 20€  
Jambon de boeuf fumé & pain à l'ail croustillant

PATA NEGRA 34€  
100g de jambon "Pata Negra" Bellota 5J

HEALTHY QUINOA SALAD 15€  
Salade de quinoa, feta, grenade, petit pois, sauce moutarde

SUPERFOOD KALE SALAD 16€  
Salade kale, avocat, parmesan & zeste de citron

SPINASH SALAD 17€  
Salade de pousses d'épinards, bacon croustillant & champignons sautés

CHICKEN CAESAR SALAD 18€  
Salade romaine .blanc de poulet. copeau de parmesan. bacon. croûtons.

TUNA TOSTADAS 12€  
Tostadas de thon croustillant, aioli & jalapenos

SPICY SATAY TUNA 22€  
Thon au satay épicé, salade de wakame

## PASTA, CHICKEN & FISH

KOBE BEEF PASTA Ravioli de short ribs de Kobe, chou kale  
sauce Aroma 32€  
sauce à truffe 36€

RISOTTO Jamon de buey 25€

CHICKEN suprême de volaille fermière grillé  
& purée de pommes de terre 20€

FISH 29€  
Thon rôti, sauce sriracha & gingembre



## BURGER & FRIES

À déguster :

- HAMBURGER 17€
- CHEESEBURGER 18€
- BACON CHEESEBURGER 19€

### BUTCHER BLENDS

Les meilleures origines de viande de boeuf hachées  
ensemble pour magnifier le goût du burger (170g)

- Black Angus & Charolais & sa sauce grill
- Black Angus & Charolais & et sa sauce au jalapeno
- Pure Black Angus & sa sauce au chimichurri
- Pure Black Angus & et sa sauce à la truffe & parmesan (+2€)
- Kobe & Black Angus & sa secret Kobe sauce (+4€)



+5€ le double burger

## TAGLIATA 200g

La tagliata est élaborée à partir d'une découpe de viande de boeuf de race  
Black Angus américaine, reconnue pour sa tendreté, taillée en lamelles et déposée  
sur son lit de roquette. Elle est traditionnellement accompagnée de parmesan.

CLASSIC tomate, roquette, parmesan 19€

ROMANTIC légumes grillés, parmesan 25€

FANTASTIC champignons de saison, roquette, parmesan 27€

## STEAK AND MASH

Les meilleures coupes du monde entier sans hormones,  
accompagnées de leurs incroyables purées de pommes de terre au beurre.

• "BLACK ANGUS" AMERICAN BEEF .....  
ORIGINE : Mid Ouest Americain PROVENANCE : Creekstone Farms

CÔTE DE BOEUF BLACK ANGUS 1,2<sup>KG</sup> • 45 min de cuisson • 162€

- L'inimitable 200g 23€
- Bavette 200g 24€
- Entrecôte Marseillaise 350g 29€

• LUXEMBOURGEOISE BEEF DRY AGED .....  
ORIGINE : Luxembourg PROVENANCE : Produit du terroir, viande Limousine

• Entrecôte 350g 42€

• ARGENTINIAN ANGUS BEEF .....  
ORIGINE : Argentine Centrale PROVENANCE : Rioplatense

• Le petit Filet d'Erminio 200g 29€

• Cœur de filet 300g 44€

• "PREMIUM MARBLE RESERVE" AUSTRALIAN BLACK ANGUS BEEF .....  
ORIGINE : Australie PROVENANCE : Rangers Valley

• Entrecôte 350g 54€

• MILK FED VEAL .....  
ORIGINE : Belgique PROVENANCE : VanDrie

• Filet, notre spécialité 250g 33€

### CERTIFIED JAPANESE KOBE BEEF

En collaboration avec le gouvernement japonais, le BeefTRO vous propose de découvrir  
le boeuf de Kobe, reconnu pour être la plus délicate de toutes les viandes.

ORIGINE : Japan PROVENANCE : Japanese Black

• Cœur d'entrecôte 200g 95€

• The Black Kobe Beef Burger  
certifié Japanese Black Wagyu, truffe noire, bun noir 39€

## SIDE DISHES

OUR MASHED POTATOES Nature / Jus de viande / Citron / BBQ /  
Chipotle / Piment doux jalapeno / Gorgonzola +4€ / Crème de truffe +5€

TEMPURA Pommes allumettes / Frites de maïs

VEGETABLES Salade verte / Légumes de saison

# BEEFTRO®

SOIR

## DESSERTS

- “SOUFFLÉ”** pour 2 pers. 13€  
• Stracciatella & caramel fleur de sel  
• Chocolat, sesame, caramel & glace vanille
- 
- CHEF'S CREATION** • Suggestion du pâtissier 8€
- 
- CHEESE SELECTION** • Sélection de 5 fromages affinés 12€
- 
- THIN & CRISPY APPLE TART** 11€  
• Tarte fine & croquante aux pommes caramélisées
- 
- FRESH FRUITS** • Salade de fruits frais 7€
- 
- BABA AU RHUM FLAMBÉ** • Baba au rhum & raisins marinés 9€
- 
- ICE CREAM** • 1 boule 3€ / • 2 boules 3,90€ / • 3 boules 5,40€  
• Vanille dream, swiss chocolate, espresso croquant, fraise, pistache, melon & lime sorbet
-