

BEEFTRO®

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

BURGER	BEEFTRO TARTARE 19€	MEAT BALL 18€	BEEFTRO BOWL 21€
Servi avec salade mixte & frites de maïs. +5€ le double burger	Le tartare à la Française est servi avec des frites & onion rings.	Les boulettes de boeuf sont servies avec leur purée de pommes de terre.	L'option saine et gourmande de Beeftro, le menu idéal des sportifs.
CHOOSE YOUR STYLE	MIX SALAD	MIX SALAD	SALAD
• Hamburger 18€	• salade mixte	• salade mixte	• Quinoa, lentilles, avocat, tomates cerise, concombre
• Cheeseburger 19€			
• Bacon cheeseburger 20€			
CHOOSE YOUR SAUCE	MAIN DISH	MAIN DISH	CHOOSE YOUR PROTEIN
• Grilled	• Tartare de boeuf classique façon bistrot	• Boulettes de viande aux herbes, champignons et jus de viande	• Suprême de volaille
• Jalapeno			• Thon mi-cuit
• Truffle (+2 euros)			• Jamón de buey
COFFEE	COFFEE	COFFEE	COFFEE
• Un café	• Un café	• Un café	• Un café

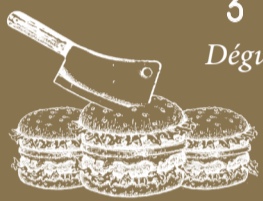
FORMULES
du lundi au vendredi

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



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	24€
ROMANTIC légumes grillés, parmesan	26€
FANTASTIC champignons de saison, roquette, parmesan	28€

STEAK AND MASH

Les meilleures coupes du monde entier sans hormones, accompagnées de leur incroyable purée de pommes de terre au beurre.

"BLACK ANGUS" AMERICAN BEEF
ORIGINE : Mid Ouest Américain	PROVENANCE : Creekstone Farms
• Bavette 200g	25€
• 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 : Pays-Bas	PROVENANCE : Peters farm
• Filet, notre spécialité 250g	33€
• Côte de veau 400g	39€

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.

TURKEY

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

MEXICO

Tacos de boeuf de Kobe & Black Angus, avocat, jalapenos 17€
Guacamole, grenade, mangue, tortillas de maïs & chips de Kobe 19€
3 quesadillas de Kobe & Black Angus, manchego & jalapeños 19€

SPAIN

2 empanadas de Kobe & black Angus, maïs, coriandre & sauce chimichurri 16€
Jamon de buey de Kobe 50g, 39€

INDONESIE

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

VEAL TARTARE WITH PRALINE & TARRAGON 100g/200g 18/27€
Tartare de veau aux éclats de praline & estragon

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

ARTICHOKES SALAD 29€
Crus et cuits d'artichauts, burrata & truffe d'été

SUPERFOOD KALE SALAD 18€
Salade kale, avocat, parmesan & zeste de citron

HEALTHY QUINOA SALAD 17€
Salade de quinoa, feta, grenade, petit pois, sauce moutarde

CHICKEN CAESAR SALAD 19€
Salade romaine .blanc de poulet. copeau de parmesan. bacon. croûtons.

TUNA TARTARE 22€
Tartare de thon, guacamole & grenade

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

CERTIFIED JAPANESE KOBE BEEF

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

ORIGINE : Japan Race : Japanese Black

• Cœur d'entrecôte 200g 95€

• The Black Kobe Beef Burger 39€

certifié Japanese Black Wagyu, truffe noire, bun noir

SIDE DISHES

deux accompagnements par plat

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

TEMPURA Pommes allumettes / Frites de maïs
Pommes allumettes truffées, parmesan & romarin +6€

VEGETABLES Salade verte / Légumes de saison

PASTA CHICKEN & FISH

KOBE BEEF PASTA ravioli de short ribs de Kobe, chou kale sauce à la truffe 36€

RISOTTO jamón de buey 25€

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

FISH Thon rôti, artichauts "barigoule" 29€



* carte des allergènes sur demande