

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.

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

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

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

PASTA, CHICKEN & FISH

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

RISOTTO Jamon de buey 25€

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

FISH Thon rôti, artichauts "barigoule" 29€



BURGER & FRIES

À déguster :

- HAMBURGER 19€
- CHEESEBURGER 20€
- BACON CHEESEBURGER 21€

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
- Charolais affiné & 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 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 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^{KG} • 45 min de cuisson • 162€

- 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€

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