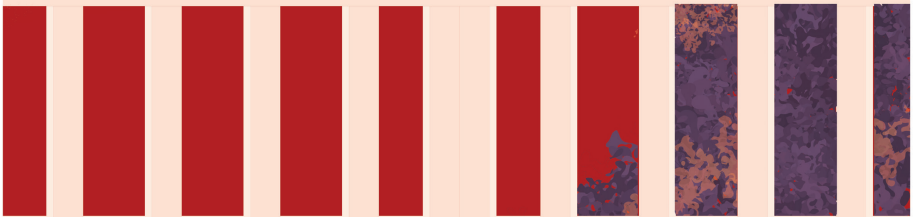


# COCKTAILS



# 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.*

## PANDAN <sup>14€</sup> EL PRESIDENTE

*Notre interprétation riche et puissante du classique El Presidente avec une touche de Pandan.*  
Rhum Bacardi Ocho, Mancino Rosso Amaranto, curaçao Pierre Ferrand, Amaro Lucano, pandan .

### PAIRING STREET FOOD

Prosciutto de Kobe Beef, Jambon d'Entrecôte



## 14€ BEEFBAR REMEDY

*Frais, fruité & acidulé, légèrement épicé.*

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

### PAIRING STREET FOOD

Bao Bun, Mini Big K, Tartare & Tartine

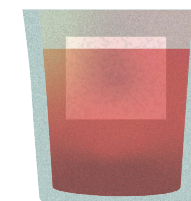
## TROPICAL NEGRONI <sup>16€</sup>

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

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

### PAIRING STREET FOOD

Prosciutto de Kobe Beef





## 16€ SHADES OF RED

*La Puissance de la Tequila avec  
une touche Florale & Fruitée.*

Tequila Lalo, Vin d'automne maison, crème de  
framboise, solution acide, soda maison à l'hibiscus

### PAIRING STREET FOOD

Rock Corn, Jambon d'Entrecôte

## WEEK-END IN PARIS 24€

*Floral & Herbacé, Le Long drink Glamour à la Française.*

Cognac Martell VS, réduction de sauvignon blanc à la  
verveine et au thym, crème de cassis parfumé  
à la violette, jus de citron vert, Champagne Rosé.

### PAIRING STREET FOOD

Lobster Salad, Tuna Ceviche, Crispy Rice



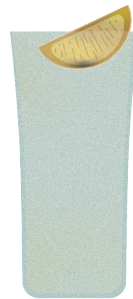
## TROPICAL MILK PUNCH 18€

*Un cocktail clarifié, légèrement citronné, élégant & pop !*

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

### PAIRING STREET FOOD

Gyozas, KFC, Quesadillas



## 18€ HEAVENSAKE

*Un cocktail léger en alcool, frais et pétillant*

Junmai 12 infusé à la citronnelle,  
liqueur de bambou, eau pétillante

### PAIRING STREET FOOD

Lobster Salad, Crispy Rice



## BORN TO LOVE 18€

*Pétillant, floral, doux et léger, un cocktail*

Beefeater London dry gin, sirop de fleurs,  
jus de citron, Champagne rosé & barbe à papa.

### PAIRING STREET FOOD

Rock Corn, Avocado Houmous, Iconic Pizza

## NOBLESSE MODERNE 18€

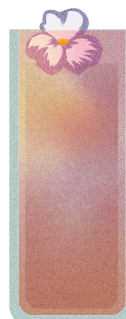
*Floral, léger, légèrement acidulé,*

*un cocktail doux & pétillant*

Cap Gin, sirop de fleurs, Acid Mix  
& Rosé Vermouth Soda.

### PAIRING STREET FOOD

Crispy Rice, Tuna Ceviche, Lobster Salad





## LEAF GARDEN 14€

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

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

### PAIRING STREET FOOD

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

## ROCK'N RYE 21€

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

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

### PAIRING STREET FOOD

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



## 21€ BEEFBAR MEZCALITA

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

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

### PAIRING STREET FOOD

Quesadillas, Leaf Carpaccio, Rock Corn

# MOCKTAILS

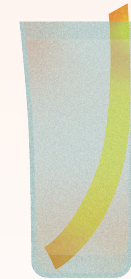
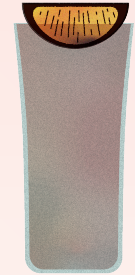
## CAPITALISE THE CAPER 10€

*Frais, floral, sapide et légèrement épicé*

Cordial de fleurs, Ginger beer,  
Pincée de sel, Jus de citron frais rôti

### PAIRING STREET FOOD

Rock corn, quesadillas



## 10€ ISLAND SOUND

*Un cocktail désaltérant,  
légèrement herbacé aux saveurs de cerise*

Notre thé glacé maison aux arômes  
exotiques et vanillés.

### PAIRING STREET FOOD

Ceviche Rosado, Plante Based Bao, Tuna Ceviche

## SOBER SOUTH SIDE 12€

*Un cocktail désaltérant,  
légèrement herbacé aux saveurs de cerise*

CleanCo Gin Alternative Non-Alcoholic,  
Sirop 66° Brix, Jus d'amarena, Soda Water.

### PAIRING STREET FOOD

Iconic pizza, Avocado Hummus





# STREET FOOD



## BEEF

<b>CROQUE SANDO</b>	€ 19
Jambon d'entrecôte de bœuf maturé, mozzarella & La Sauce Beefbar	
<b>MINI BIG K</b> 🌿	€ 22
Mini Kobe beef bacon burgers et leurs sauces	
<b>JAMBON D'ENTRECÔTE</b>	€ 24
Prosciutto de bœuf	
<b>PROSCIUTTO DE KOBE BEEF</b> 🌿	€ 49
Jambon de Kobe beef exclusivité mondiale	



## LEAF

<b>ICONIC PIZZA</b>	€ 24
Crème de truffe, Cantal & truffe noire	
• Supp. jambon de Kobe beef	€ +18
<b>ROCK CORN</b>	€ 14
Pop corn de maïs en tempura, mayonnaise épicée	
<b>AVOCADO HOUMOUS</b>	€ 18
Avocat, tahini, chips	

# VINS AU VERRE

## CHAMPAGNES 12cl

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

## VINS BLANCS 15cl

<b>Touraine</b> , Guillaumes Sorbes « Le S des Poetes » 2021	€ 15
<b>Côte du Rhone</b> , Domaine Piaugier « Sablet » 2021	€ 17
<b>Limoux</b> , Domaine de l'aigle 2020	€ 18
<b>Chablis Village</b> , Domaine Pommier 2021	€ 20

## VIN ROSE 15cl

<b>Côte de Provence</b> , Love by Château Léoube 2021	€ 18
<b>Côte de Provence</b> , Château Saint Maur « L'excellence » 2021	€ 19

## VINS ROUGES 15cl

<b>Côte du Rhone</b> , Domaine de Piaugier 2020	€ 14
<b>Coteaux du Languedoc</b> , Domaine du pas de l'escalette 2020	€ 16
<b>Bordeaux Supérieur</b> , Château Penin « Les Cailloux » 2018	€ 18
<b>Bourgogne</b> , George Joillot 2020	€ 19

**VODKA** 5cl

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

**GIN** 5cl

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

**RHUM** 5cl

Bacardi Ocho	€ 10
Plantation Pineapple	€ 12
Santa Tereza 1796	€ 12
Flor de Cana 18 ans	€ 14
Zacapa 23	€ 16
Hampden Estate 8 ans	€ 17
Damoiseau XO	€ 17
Plantation Barbade	€ 17
Plantation Perou	€ 26

Plantation Jamaïque	€ 26
Longueueu Concerto Batch N°6	€ 26
Depaz 2003	€ 34
JM Cuvée 1845	€ 34
Longueueu XO Brut de fût 72%	€ 48
La Favorite « Privilège pour Lulu »	€ 55

**TEQUILA & MEZCAL** 5cl

Lalo Blanco	€ 12
Casamigos Blanco	€ 12
Casamigos Anejo	€ 17
Calle 23 Anejo	€ 18
Fortaleza Bianco	€ 17
Fortaleza Reposado	€ 20
Fortaleza Anejo	€ 28
Classe Azul Plata	€ 38
Classe Azul Reposado	€ 58
Don Julio 1942	€ 60
Classe Azul Anejo	€ 185
Del Magey Vida	€ 12
Bozal Ensemble	€ 12
Crema Del Magey	€ 14
Bozal Tobasiche	€ 16
Del Magey Chichicapa	€ 27
Bozal Sacatoro	€ 30
Classe Azul Mezcal	€ 110
Sotol La Higuera	€ 18

**WHISKY** 5cl**Blend**

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**

Talisker 10 ans	€ 12
Glenlivet Caribbean Reserve	€ 12
Glenmorangie 10 ans	€ 14
Oban 14 ans	€ 14
Ardbeg 10	€ 17
Glenfiddich 18 ans	€ 22
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
Woodford Reserve	€ 12
Mitcher's Straight Rye	€ 16
Hudson Manhattan Rye	€ 16

**Japanese Whisky**

Nikka Coffee Grain	€ 14
Nikka From The Barrel	€ 17

*Tous nos soft en accompagnement d'un spiritueux seront facturés 4€ / Prix Net*

**COGNAC** 5cl

Martell VS	€ 10
Hennessy XO	€ 48
Remy Martin XO	€ 48
Martell XO	€ 52
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 Mette	€ 18
Framboise Mette	€ 18

**BIERES & CIDRE**

Carib 33cl	€ 9
Corona 33cl	€ 9
Trois Roi Blanche 33cl	€ 9
Cidre Sassy BIO 33cl	€ 9

*Tous nos soft en accompagnement d'un spiritueux seront facturés 4€ / Prix Net*

## APERITIFS 7cl

Vermouth Mancino	€ 10
Vermouth Dolin Rouge	€ 10
Vermouth Otto's Rosé	€ 14
Vermouth Antica Formula	€ 14
Porto Blanc Lagrima	€ 10
Porto Vintage	€ 14
Campari	€ 10
Suze	€ 10
Amaro Lucano	€ 10
Ricard (5cl)	€ 10

## LIQUEURS 5cl

Amaretto Conciere	€ 10
Bailey's	€ 10
Limoncello	€ 10
Get 27 & 31	€ 10
Sambucca Romana	€ 10
Grand Marnier Cordon Rouge	€ 12
Chartreuse Jaune ou Verte	€ 15
Chartreuse Cuvée des MOF	€ 20
Chartreuse VEP Verte	€ 65

*Tous nos soft en accompagnement d'un spiritueux seront facturés 4€ / Prix Net*

## SOFT DRINK

Coca Cola 25cl	€ 8
Coca Zéro 25cl	€ 8
Orangina 25cl	€ 8
Lipton Ice Tea 25cl	€ 8
Sprite 25cl	€ 8
Red Bull 25cl	€ 8
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 Minéral Plate 75cl, <i>Evian, Aqua Pana, Abatilles</i>	€ 10
Eau Minéral Pétillante 75cl, <i>Evian, San Pellegrino, Abatilles</i>	€ 10

Jus de Fruits Pressé 25cl, <i>Orange, Pamplemousse, Citron</i>	€ 8
Jus de Fruits 25cl, <i>Mangue, Ananas, Goyave, Pomme, Maracuja, Cranberry</i>	€ 8

## BOISSONS CHAUDES

Expresso, Café, Décafeiné	€ 6
Expresso noisette	€ 7
Double expresso	€ 9
Café américain, Cappuccinon	€ 9
Café latte	€ 9
Thé ou Infusion "Palais des thés"	€ 9

*Tous nos soft en accompagnement d'un spiritueux seront facturés 4€ / Prix Net*



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