

BEEFTRO®

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

LUNCH FORMULES

du lundi au vendredi

BURGER	BEEFTRO TARTARE 20€	MEAT BALL 19€	BEEFTRO BOWL 22€
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 <ul style="list-style-type: none">Hamburger 19€Cheeseburger 20€Bacon cheeseburger 21€	MIX SALAD <ul style="list-style-type: none">Salade mixte	MIX SALAD <ul style="list-style-type: none">Salade mixte	SALAD <ul style="list-style-type: none">Quinoa, lentilles, avocat, tomates cerise, concombre
CHOOSE YOUR SAUCE <ul style="list-style-type: none">GrilledJalapenoTruffle (+2 euros)	MAIN DISH <ul style="list-style-type: none">Tartare de boeuf classique façon bistrot	MAIN DISH <ul style="list-style-type: none">Boulettes de viande aux herbes, champignons et jus de viande	CHOOSE YOUR PROTEIN <ul style="list-style-type: none">Suprême de volailleThon mi-cuitJamón de buey
COFFEE <ul style="list-style-type: none">Un café	COFFEE <ul style="list-style-type: none">Un café	COFFEE <ul style="list-style-type: none">Un café	COFFEE <ul style="list-style-type: none">Un café

STARTERS

3 MINI BUTCHER'S BURGERS 17€

Dégustation de mini burgers & leur sauce yummy

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

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 17€

MEXICO

Tacos de boeuf de Kobe & Black Angus, avocat, jalapenos 18€
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 17€
Jamon de buey de Kobe 50g, 39€

INDONESIE

2 brochettes au Kobe & Black Angus, satay maison 17€

BURGER & FRIES

À déguster :

- HAMBURGER 20€
- CHEESEBURGER 21€
- BACON CHEESEBURGER 22€

BUTCHER BLENDS

Les meilleures origines de viande de boeuf hachées ensemble pour magnifier le goût du burger (220g)

- Black Angus & Charolais & sa sauce grill
- Black Angus & Charolais & sa sauce au jalapeno
- Charolais affiné & sa sauce au chimichurri
- Charolais affiné & sa sauce à la truffe & parmesan (+2€)
- Burger de Kobe & Black Angus & sa sauce secrète (+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	25€
ROMANTIC	légumes grillés, parmesan	27€
FANTASTIC	champignons de saison, roquette, parmesan	29€

STEAK AND MASH

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

- Coeur d'entrecôte 200g 105€

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

"BLACK ANGUS" AMERICAN BEEF	
ORIGINE : Mid Ouest Américain PROVENANCE : Creekstone Farms	
• Bavette 200g	26€
• Entrecôte Marseillaise 350g	29€
LUXEMBOURGEOISE BEEF DRY AGED	
ORIGINE : Luxembourg PROVENANCE : Produit du terroir, viande Linousine	
• Entrecôte 350g	43€
ARGENTINIAN ANGUS BEEF	
ORIGINE : Argentine Centrale PROVENANCE : Rioplatense	
• Le petit Filet d'Erminio 200g	29€
• Cœur de filet 300g	45€
"PREMIUM MARBLE RESERVE" AUSTRALIAN BLACK ANGUS BEEF	
ORIGINE : Australie PROVENANCE : Rangers Valley	
• Entrecôte 350g	55€
MILK FED VEAL	
ORIGINE : Pays-Bas PROVENANCE : Peters farm	
• Filet, notre spécialité 250g	34€
• Côte de veau 400g	39€

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

VEAL TARTARE WITH PRALINE & TARRAGON 100g/200g	19/28€
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	18€
Carpaccio de filet d'Angus, copeaux de Grana Padano & roquette	
JAMÓN DE BUEY	21€
Jambon de boeuf fumé & pain à l'ail croustillant	
PATA NEGRA	35€
100g de jambon "Pata Negra" Bellota 5J	
ARTICHOKES SALAD	29€
Crus et cuits d'artichauts, burrata & truffe d'été	
SUPERFOOD KALE SALAD	19€
Salade kale, avocat, parmesan & zeste de citron	
HEALTHY QUINOA SALAD	18€
Salade de quinoa, feta, grenade, petit pois, sauce moutarde	
CHICKEN CAESAR SALAD	20€
Salade romaine .blanc de poulet. copeau de parmesan. bacon. croûtons.	
TUNA TARTARE	23€
Tartare de thon, guacamole & grenade	
SPICY SATAY TUNA	23€
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 Jamón de buey	26€
CHICKEN suprême de volaille fermière grillé & purée de pommes de terre	22€
FISH Thon rôti, artichauts "barigoule"	29€



DESSERTS

CHEF'S CREATION • Suggestion du pâtissier	9€
CHEESE SELECTION • Sélection de 5 fromages affinés	13€
CHEESECAKE • Au Zeste de Citron	11€
CROQUANT • À la Mousse de Chocolat	12€
THIN & CRISPY APPLE TART • Tarte fine & croquante aux pommes caramélisées	12€
FRESH FRUITS • Salade de fruits frais	8€

BABA AU RHUM FLAMBÉ • Baba au rhum & raisins marinés	10€
"SOUFFLÉ" pour 2 pers.	14€
• Stracciatella & caramel fleur de sel	
• Chocolat, sesame, caramel & glace vanille	
ICE CREAM • 1 boule 3€ / • 2 boules 5€ / • 3 boules 7€	
• Vanille dream, swiss chocolate, espresso croquant, fraise, pistache, melon & lime sorbet	