



CŒUR DE MEGÈVE

RUE CHARLES FEIGE

Alpes

Carte

ROOM SERVICE





LA CARTE BEEFBAR EST DISPONIBLE
PENDANT LES HORAIRES DE SERVICE
DE 12H À 14H ET DE 19H À 21H30

STREET FOOD

Beef

JAMBON D'ENTRECÔTE

Prosciutto de bœuf affiné 45 jours et fumé 27

MINI «BIG» SMASH

Baby beef burgers, cheese,
secret sauce, pickles 28

BABY QUESADILLAS

Effiloché de bœuf braisé, fromage
oaxaca, sauce chimichurri, truffe 28

CROQUE SANDO

Jambon d'entrecôte de bœuf mûré,
mozzarella & La Sauce Beefbar 27

KOBE COQ

Poulet frit au beurre de bœuf Kobe,
mayonnaise sriracha 23

Leaf

TRUFFE PIZZA

Fontina, crème de
truffe & truffe 32

Green

UMAMI CESAR

Salade romaine, sauce César
miso, Parmesan,
bacon de bœuf de Kobe 29

SUPER KALE

Avocat, Parmesan,
tomates cerises, zestes
de citron 27

COMFORT FOOD

Pasta

WAGYU & VEAL BOLOGNESE

Pappardelle au ragoût de bœuf Wagyu
et veau maison, Parmesan 42

Signature du monde

SAUMON LAQUÉ

Purée au citron, sauce Unagi 36

Smash & Stacks

ULTIMATE SMASH CHEESEBURGER

Double steak de bœuf Black Angus USA, fromage,
ketchup, moutarde, frite 42

BEEFBAR

Toutes nos viandes sont importées directement, sans intermédiaires, depuis la France, l'Italie, les États-Unis, le Japon, la Namibie et l'Australie. Depuis 2005, nous sélectionnons avec soin les meilleurs producteurs au monde.

Heritage Continental Beef

Sélection Giraudi, France

FILET MIGNON 40

COEUR DE FILET 59

Veau de Lait

Van Drie, Pays-Bas

FILET DE VEAU 44

notre préféré, 200g

Boeuf Black Angus

Creekstone Farms, États-Unis Double R Ranch,
États-Unis Black Onyx, Australie

BAVETTE à l'échalote 39

Les Viandes en Sauce

CHOISISSEZ VOTRE SAUCE

SAUCE BEEFBAR

SAUCE TRADITIONNELLE AU POIVRE

SAUCE BÉARNAISE

SIDES

Nos Purées Maison

LA CLASSIQUE 8

JUS DE VIANDE 9

Frites Atelier

CLASSIQUES 12

PARMESAN & TRUFFE DE SAISON 18

Les Légumes

LÉGUMES DE SAISON 12

CHAMPIGNONS SAUTÉS 12

Sauces Signature

SAUCE BEEFBAR 9

SAUCE TRADITIONNELLE AU POIVRE 11

SAUCE BÉARNAISE 12

BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL BEEFBAR 9

POUR TOUTE COMMANDE ROOM SERVICE, MERCI DE COMPTER UNE MAJORATION DE 15% DES PRIX AFFICHÉS À LA CARTE

Prix en euros taxes et service compris. Liste des allergènes disponible sur demande

DESSERTS

Desserts Maison

MARbled CHOCOLATE BAR

Tout ce que l'on aime dans une barre chocolatée.
Chocolat, biscuit croustillant, caramel coulant, pour 2 33

BEEFBAR MAGIC FINGERS

Pistaches torréfiées, caramel, kadaif croustillant,
chocolat au lait 40% et une touche
de chocolat blanc 30

ALL DAY

Du mardi au dimanche le all day est disponible 7j/7

PLANCHE DE BŒUF SÉCHÉ 28 €

Mr picamiglio de Cordon, 150g

TAHINI VERT 18 €

Dip de légumes

PLANCHE DE CHARCUTERIES 29 €

Coppa, Jambon Cru, Saucisse fumée de Savoie 200g

PLANCHE DE BEAUFORT 18 €

Affiné 18 mois, 150g

SAUMON FUMÉ 100g 21€

CARTE DES
Boissons

VINS AU VERRE

12 CL

CHAMPAGNE

Laurent-Perrier Brut	24
Laurent-Perrier Blanc de Blanc	33

BLANC

Apremont « Le Clos Saint André » P. Ravier, 2022 <i>Savoie</i>	11
Chardonnay, Domaine Pommier, 2022 <i>Bourgogne AOC</i>	14
Les Cassagne de la Nerthe, 2023 <i>Côte du Rhône AOP</i>	16

ROUGE

Mondeuse « Face au Fort » Phillipe & Sylvain Ravier, 2020 <i>Savoie</i>	15
Domaine Rabasse Charavin, 2021 <i>Côtes-du-Rhône</i>	16
La salle du Château Poujeaux, 2015 <i>Bordeaux</i>	18

ROSÉ

Minuty Prestige, 2024 <i>Côtes-de-Provence</i>	15
Château Grand Boisé, 2024 <i>Côtes-de-Provence</i>	14

BIÈRES

BIÈRES BOUTEILLE, 33cl

Marmotte Pale Ale	9
Marmotte Blanche	9
Marmotte IPA	9

SPIRITUEUX

APÉRITIFS

Pastis, Ricard 2cl	8
Kir, <i>Cassis, cerise</i> 15cl	15
Kir Royal, <i>Cassis, cerise</i> 15cl	22
Suze 6cl	10
Campari 6cl	10
Porto Sandeman, <i>Blanc ou Ruby</i> 6cl	10
Dolin, <i>Blanc ou Rouge</i> 6cl	12

LIQUEURS 4cl

Fair Kumquat	12
Adriatico	14
Cointreau	10
Adriatico Velvet	14
Grand Marnier	10
Five Farm's	13
Limoncello di Capri	10
Minty Pegasus	14
Fair Sureau	12
Jägermeister	10
Fair café	12
Get 27	12
Bénédictine D.O.M	12
Luxardo Maraschino	10
Absinthe Grande Absente	13
Génépi des Pères Chartreux	12

LES CHARTREUSES

Chartreuse Verte	14
Chartreuse Jaune	14
Chartreuse 9 ^e Centenaire	18
Chartreuse MOF	16
Chartreuse VEP Verte	40

GINS 4cl

Tohi Admiral's Reserve Navy Strenght Gin	19
Cap Gin France	20
Pegasus Orion France	18
Fair Gin France	18
Hendrick's Ecosse	20
Isle of Harris Gin Ecosse	19
Yuzugin Japon	25

TEQUILAS 4cl

Tobien	18
Clase Azul Extra Anejo	70
Clase Azul Reposado	45
Don Julio 1942	39
Los Siete Misterios millésimé 2024	15

VODKAS 4cl

Fair Vodka France	16
Belvedere Pologne	19
Guillotine France	17
Guillotine Heritage France	20
Guillotine Petrossian France	38

SPIRITUEUX

WHISKYS 4cl

Benromach 15 ans Ecosse, Speyside	34
Woodford Reserve USA	18
Port Charlotte 10 ans USA	18
Miyagikyo Sinle Malt Japon	28
Yoichi Single Malt Japon	26
Glenfiddich 23 ans Grand Cru Ecosse	70

RHUMS 4cl

Appleton 21 ans Jamaïque	46
Dillon Vieux Millésime 2004 Martinique	48
Planteray 2004 Fondations Barbade	47
Planteray 2000 Itinéraires Trinidad	55
Brugal 1888 République Dominicaine	20
Ezili République Dominicaine	16
Zacapa XO Guatemala	38
Bally Art Déco 2003 Martinique	46

ALCOOLS BRUNS 4cl

Cognac Ferrand Sélection des Anges	40
Calvados Dupont Fine	14
L'Encantada 1982, Domaine Del Cassou	35
Cognac Ferrand 10 générations	16

EAUX-DE-VIE 4cl

Framboise Joseph Cartron	14
Poire Joseph Cartron	15
Grappa Borgo Antico	14
Mirabelle	14

BOISSONS

SODAS & EAUX

Evian / Badoit 33cl	6
Sirop à l'eau 33cl	3,5
Coca-Cola / Zero 33cl	7
Limonade 33cl	7
Fever Tree Tonic	7
Fever Tree Ginger ale	7
Fever Tree Ginger Beer	7
Thé glacé maison	7

JUS DE FRUITS

Alain Milliat, 25cl	8
<i>Ananas, pomme, pêche de vigne, tomate, poire</i>	

CAFÉS

Café, Déca, Allongé	3
Noisette	3,5
Double café	6
Cappuccino, Latte	6,5

THÉ & INFUSIONS

MANUFACTURE SHOUKÂ

Thés	6
<i>Breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Ceylan, Thé vert, Sencha, Jasmin</i>	
Matcha Latte	7
Infusions	6
<i>Menthe Verveine, Gingembre, Camomille</i>	

BOISSONS CHAUDES

Chocolat chaud traditionnel	8
Café ou Chocolat Viennois	8