



 BEEFBAR_MEGÈVE

BEEFBAR.COM



LES SNACKS

PLANCHE DE BOEUF SÉCHÉ 28 €

Mr Picamiglio de Cordon, 150g

TAHINI VERT 18 €

Dip de légumes

PLANCHE DE CHARCUTERIES 29 €

Coppa, Jambon Cru, Saucisse fumé de Savoie 200g

PLANCHE DE BEAUFORT 18 €

Affiné 18 mois, 150g

SAUMON FUMÉ 100g 21€

GELATO MANTECATO 28 €

Glace fleur de lait minute,
sauces & toppings gourmands, pour 2

LES COCKTAILS CLASSIQUES

N'hésitez pas à demander les classiques
à notre équipe de barman.

Avec alcool 18€

Sans alcool 14€

SODAS & EAUX

Evian / Badoit 33cl	6 €
Sirop à l'eau 33cl	3,5 €
Coca-Cola / Zero 33cl	7 €
Orangina / Limonade 25cl	7 €
Fever Tree Tonic	7 €
Fever Tree Ginger ale	7 €
Fever Tree Ginger beer	7 €
Thé glacé bio Tensaï Tea, <i>myrtille, Thé vert citron, fleur de sureau</i> , 33cl	7 €

JUS DE FRUITS

Maison Bissardon, 25cl	8 €
<i>Ananas, pomme, pêche de vigne, abricot, tomate, poire, framboise, myrtille</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>	
Infusions	6 €
<i>Menthe Verveine, Gingembre, Camomille</i>	

BOISSONS CHAUDES

Chocolat chaud traditionnel	8 €
Café ou Chocolat Viennois	8 €

TEQUILAS 4cl

Volcan de mi Tierra	20 €
Clase Azul Plata	30 €
Avion Reserve 44	35 €
Clase Azul Reposado	30 €
Don Julio 1942	39 €
Mezcal Del Maguey Vida	15 €

RHUMS 4cl

Mount Gay XO La Barbade	16 €
Trois Rivières de l'Océan Martinique	18 €
Diplomatico Venezuela	15 €
Eminente Reserva 7 ans Cuba	14 €
Zacapa XO Guatemala	30 €
Plantation Ananas Jamaïque	15 €

ALCOOLS BRUNS 4cl

Calvados Dupont Fine	14 €
Cognac Hennessy XO	23 €
Armagnac Uby 12 ans	18 €

EAUX-DE-VIE 4cl

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

BIÈRES

Bouteille, 33cl	9 €
Marmotte - Pale Ale / Blanche / Ambrée / La French IPA	
Bachante - Blonde / Blanche	
Marmotte pression (servi au restaurant) - Blanche/IPA, 25cl	7 €
Marmotte pression (servi au restaurant) - Blanche/IPA, 50 cl	11 €
Brasseurs Savoyards pression (servi au restaurant) - Blonde, 25cl	7 €
Brasseurs Savoyards pression (servi au restaurant) - Blonde, 50 cl	11 €

BEEFBAR SIGNATURES 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 carte évolue au fil des saisons, et nos sirops et infusions sont préparés avec beaucoup d'attention au Beefbar.



21€ BOTANICAL KISS

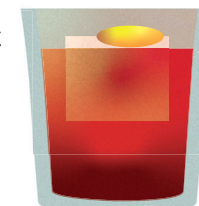
Un cocktail floral et rafraîchissant, où la douceur du sureau rencontre l'amertume subtile du pamplemousse et la fraîcheur herbacée de l'estragon.

CAP Gin, St Germain, Cordial Pamplemousse & Estragon, Soda water

TROPICAL NEGRONI 20€

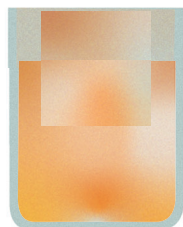
Puissant, avec une pointe d'amertume, un cocktail détourné du célèbre Negroni.

Rhum Brugal 1888, Mancino Rosso infusé à la vanille et l'ananas, Campari coco



MONTE CARLO N°5 22€

Un cocktail raffiné et boisé, mêlant la douceur de la poire et de la tonka à la chaleur fumée du cognac
Hennessy VS, Pear & Tonka Cordial, ABC Bitters, Cocktails fumée à l'écorce de fut de chêne



21€ LIKE A PORNSTAR

Découvrez notre version du Pornstar Martini: frais, gourmand et irrésistible.

Une expérience délicieuse et surprenante.

Vodka Belvédère, Amaretto, Jus de citron, Vanille, Cacao & Mousse de Tonka

PETAL BLOOM 21€

Délicat et romantique avec des bulles florales éclatantes

Gin, Sirop de Rose, Lillet Rose, Liqueur de violette, Supasawa & Prosecco



20€ BEEFBAR MEZCALITA

Fumé, herbacé, doux & citronné.

Mezcal infusé à l'ananas et romarin & ananas, Chartreuse jaune, Limoncello, Jus de citron vert & Sirop d'Agave.

GINs 4cl

G'Vine Floraison France	15 €
44° N de Grasse, France	20 €
Citadelle France	16 €
Monkey 47 Dry Gin Allemagne	20 €
Hendrick's Ecosse	20 €
Ki No Bi Classic Japon	20 €
Roku Japon	21 €
Gin Mare Espagne	19 €

WHISKYS 4cl

Jameson Black Barrel Irlande	16 €
Craigellachie 13 ans Ecosse	16 €
Oban 14 ans Ecosse	18 €
Aberlour 10 ans Single Ecosse	15 €
Macallan 12 ans Ecosse	20 €
Glenfiddich IPA Ecosse	20 €
Woodford Reserve USA	18 €
Port Charlotte 10 ans USA	18 €
Yamazaki 12 ans Japon	34 €
Yamazaki 18 ans Japon	49 €
Hibiki Harmoni Japon	22 €

VODKAS 4cl

Beluga Export Sibérie	18 €
Grey Goose France	14 €

APÉRITIFS

Pastis, Ricard 2cl	8 €
Kir, Cassis, cerise 15cl	15 €
Kir Royal, Cassis, cerise 15cl	22 €
Suze 6cl	10 €
Campari 6cl	10 €
Martini, Extra Dry, Rosso, Bianco 6cl	10 €
Porto Sandeman, Blanc ou Ruby 6cl	10 €

LIQUEURS 4cl

Cointreau	10 €
Grand Marnier	10 €
Limoncello di Capri	10 €
Jägermeister	10 €
Bailey's	10 €
Get 27	12 €
Get 31	12 €
Benedictine D.O.M	12 €
Amaretto Disaronno	10 €
Luxardo Maraschino	10 €
Absinthe Grande Absente	13 €
Génépi des Pères Chartreux	12 €

LES CHARTREUSES

Chartreuse Verte	12 €
Chartreuse Jaune	12 €
Chartreuse 9 ^e Centenaire	18 €
Chartreuse MOF	16 €
Chartreuse VEP Verte	40 €

CŒUR DE MEGÈVE SIGNATURES

CŒUR DE MEGÈVE 26€

Un cocktail raffiné et aromatique, où la richesse du cognac s'équilibre avec la fraîcheur du citron, sublimée par les notes florales du thé blanc et la finesse du champagne.

Cognac, Sirop de Thé Blanc au Thym,
Jus de citron & Champagne



20€ MEIGE SPRITZ

Un cocktail léger et parfumé, mariant la douceur florale du vermouth à la fraîcheur pétillante du prosecco

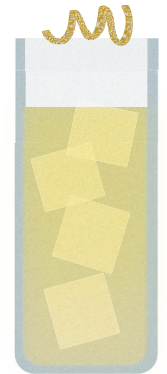
Rinquinquin, Vermouth Blanc infusé
à la verveine, Prosecco & Soda



ALPINE CLOUD 20€

Frais et aromatique, l'équilibre parfait entre les notes boisées du romarin, la douceur du miel de chêne et la vivacité du citron vert.

Gin infusé à l'écorce d'orange & Romarin,
Sirop de Miel & Mèlat de chêne, Citron vert
& Soda



20€ MONT BLANC SOUR

Inspiré des reliefs alpins, un équilibre entre la fraîcheur herbacée du génépi, la rondeur du miel de chêne et la vivacité du citron vert.

Génépi, Citron vert, Sirop de Miel &
Mèlat de chêne, Fee Foam, Bitter

MOCKTAILS



14€ LE PETIT CLUB

Seedlip Groove, Jus de citron vert & jaune,
Sirop de Framboise & fee Foam

DOLCE PESCA 14€

Seedlip Grove, Supasawa, Paragon Timur Berry,
London Essence Peach & Jasmin Soda



VINS AU VERRE (12cl)

CHAMPAGNES

Champagne Laurent-Perrier Brut	24€
Champagne Laurent-Perrier Rosé	29€
Champagne Laurent-Perrier Blanc de Blanc	33€

BLANCS

2022 - Savoie - Apremont « Le Clos Saint André », P. Ravier	11€
2022 - Bourgogne - J.C. Boisset Bourgogne Aligoté “Les Moutos”	14€
2023 - Côtes du Rhône AOP, Les Cassagnes de la Nerthe	16€
2011 - Château Carbonnieux - Pessac-Léognan	24€

ROUGES

2020 - Savoie, Mondeuse “Face au Fort” Phillipe & Sylvain Ravier	15€
2021 - Côtes du Rhône Domaine Rabasse Charavin	16€
2015 - Bordeaux La salle de Chateau Poujeaux	18€
2022 - Domaine Maillard - Chorey Les Beaune	24€

ROSÉS

2023 - Provence, Château Maravenne Don de Dieu	15€
2024 - Minuty Prestige, Côte de Provence	14€
2023 - Provence, La Source Gabriel	12€