

COCKTAILS & SPIRITS



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€

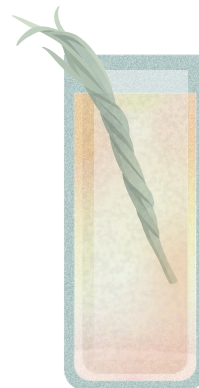
BEEFBAR SIGNATURES COCKTAILS

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

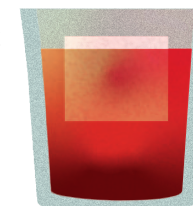
Un cocktail floral et rafraîchissant, où la douceur du sureau rencontre l'amertume subtile du pamplemousse et la fraîcheur herbacée de l'estragon.

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

TROPICAL NEGRONI 20€

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

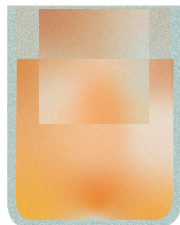
Rhum Brugal 1888, Mancino Rosso
infusé à la vanille et l'ananas, Campari coco



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.

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 genépi, la rondeur du miel de chêne et la vivacité du citron vert.

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

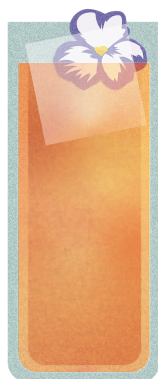
MOCKTAILS



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€

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, 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 €
Benedictine D.O.M	12 €
Luxardo Maraschino	10 €
Absinthe Grande Absente	13 €
Génépi des Pères Chartreux	12 €

LES CHARTREUSES

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

GINs 4cl

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

WHISKYS 4cl

Jameson Black Barrel Irlande	16 €
Craigellachie 13 ans Ecosse	16 €
Benromach 15 ans Écosse, Speyside	34 €
Woodford Reserve USA	18 €
Port Charlotte 10 ans USA	18 €
Miyagikyo Single Malt Japon	28 €
Yoichi Single Malt Japon	26 €
Glenfiddich 23 ans Grand Cru	70 €

VODKAS 4cl

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

TEQUILAS 4cl

Tobien	18 €
Clase Azul Extra Anejo	70 €
Clase Azul Reposado	45 €
Don Julio 1942	39 €
Mezcal Del Maguey Vida	15 €

RHUMS 4cl

Appleton 21 ans Jamaïque	46 €
Dillon Vieux Millésime 2004 Martinique	48 €
Planteray 2004 Foundations 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 €
Gentiane Joseph Cartron	14 €
Poire Joseph Cartron	15 €
Grappa Borgo Antico	14 €
Mirabelle	14 €

BIÈRES

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

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 maison	7 €

JUS DE FRUITS

Maison Bissardon, 25cl	8 €
<i>Ananas, pomme, pêche de vigne, abricot, 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 €

beefbar[®]
Born in Monte-Carlo

 BEEFBAR_MEGÈVE

BEEFBAR.COM