COCKTAILS & SPIRITS



LES SNACKS

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€**

GLACES ET SORBETS DU MOMENT
1, 2 ou 3 boules 4€, 7€, 9€

Disponible seulement de 12h à 14h30

CROQUE-MONSIEUR TRUFFÉ
AU COMTÉ, FRITES 18€

OMELETTE, SALADE VERTE 13€

LES COCKTAILS *Classiques*

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

AVEC ALCOOL 18€ **SANS ALCOOL 14€**

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.



Pâtissier 20€

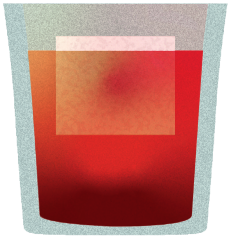
Délicat et gourmand, aux notes de vanille, saké et citron vert.

Saké Yumé, jus de citron vert, sirop de vanille maison, Fée Foam et solution saline.

Tropical Negroni 18€

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

Rhum Ezili, Dolin Bitter fatwash coco,
Dolin Rouge infusé à la vanille et à l'ananas.



Ceniza 19€

Fumé et épicé, aux notes d'agave, piment et mezcal.

Bitter piment, Tequila Don Julio Blanco, Mezcal Los Siete Misterios Doba-Yej, Suze et sirop d'agave





21€ Like a Pornstar

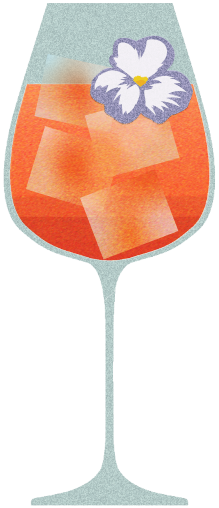
Découvrez notre version du Pornstar Martini: frais, gourmand et irrésistible. Une expérience délicieuse et surprenante.

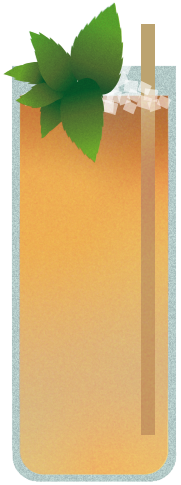
Vodka Ketel One, Adriatico, jus de citron jaune, lait entier, sirop de vanille et bitter cacao

Petal Bloom 19€

Délicat et romantique avec des bulles florales éclatantes

Gin Tanqueray, sirop de rose, Lillet Rosé, liqueur de violette, prosecco et Supasawa





Tiki Chic 16€

Exotique et élégant, aux notes de rhum, citron vert et orgeat.

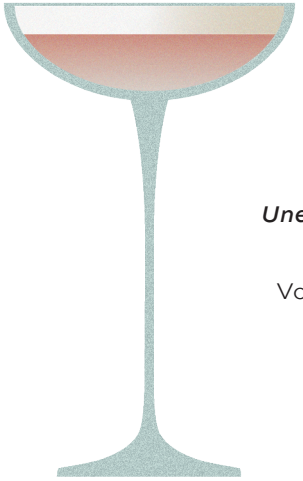
Rhum Ezili, jus de citron vert, sirop d'orgeat et bitter maison ABC



Golden N4 21€

Gourmand et solaire, aux notes de bourbon, passion et vanille.

Bulleit Bourbon, purée de passion, citron jaune, liqueur de vanille, Italicus, Vermouth Dolin Blanc et Fee foam



White Lychee 19€

Une vodka simplement shakée avec du litchi et de la pêche, douce et rafraîchissante

Vodka Ketel One, purée de litchi, liqueur de pêche, citron vert & jaune, sirop de sucre et Fee Foam

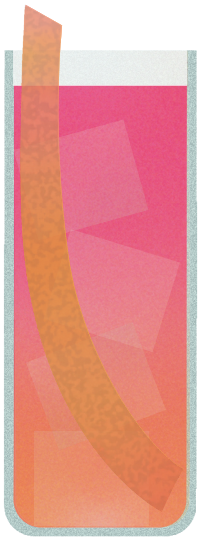
CŒUR DE MEGÈVE
SIGNATURES



17€ *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 Dolin, sirop de mélat de chêne, Stillabunt bitter au miel, jus de citron vert et Fée Foam.



17€ *Alpine Rosée*

Un cocktail frais et délicatement fruité, mêlant nectarine, framboise et fines notes d'agrumes.

Gin Tanqueray infusé à la nectarine, Bitter Dolin et London Essence pamplemousse

Blanc des Îles 19€

Un milk punch exotique aux accents de coco, d'ananas et de citron vert

Rhum Planteray Cut & Dry Coconut, jus de citron vert, jus d'ananas Alain Milliat, lait de coco et sirop de sucre.



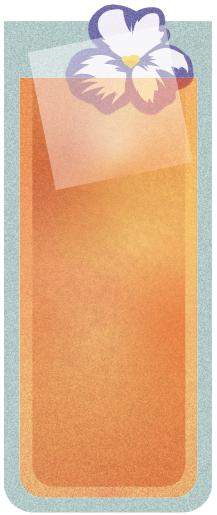
Meige Spritz 18€

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

Vermouth Dolin Blanc infusé à la verveine, Rinquinquin, eau gazeuse, prosecco et sirop de vanille maison.



MOCKTAILS



Dolce Pesca 14€

Tanqueray 0.0, sirop Timur Berry,
London Essence pêche & jasmin
et Supasawa



14€ *Le Petit Club*

Tanqueray 0.0, jus de citron jaune
et vert, Fée Foam
et sirop de framboise

VINS AU VERRE (12cl)

Champagnes

Laurent Perrier Brut
24€
Laurent Perrier Blanc de Blanc
33€

Blancs

2025 - Roussette, Sylvain Ravier
12€
2025 - Côtes du Rhône, Domaine de Montézargues
15€
2025 - Sauvignon “Trinqu’âmes”, La Grange Tiphaine
18€
2025 - Givry “Les Grognots”, Domaine Sarrazin
24€

Rouges

2024 - Gamay “La Cordée”, Domaine de l’Arbessieux
12€
2022 - Côte du Rhone, Rabasse Charavin
15€
2018 - Médoc, La Salle Poujeaux, Chateau Poujeaux
18€
2023 - Chorey les Beaune, Domaine Maillard
24€

Rosés

2025 - Château Grand Boisé, Côtes de Provence
12€
2025 - Minuty Prestige, Côtes de Provence
14€

NOS SPIRITS

Apéritifs

Pastis, Ricard 2cl	8 €
Kir, Cassis, Cerise 15cl	15 €
Kir Royal, Cassis, Cerise 15cl	22 €
Suze 6cl	10 €
Porto Sandeman, Blanc ou Ruby 6cl	10 €

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 €
Baileys	9 €
Fair Triple Sec	11 €
Fair Piment	11 €
Fair Coco, France	11 €
Fair Passion	11 €
Fair Mangue	11 €
Fair Fleur de Sureau	11 €
Strato Distillat de Pistache	12 €
Génépi Dolin	10 €

Les Chartreuses

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

Gins 4cl

Tanqueray London Dry, Londres, Angleterre	12 €
Tanqueray No. Ten, Londres, Angleterre	15 €
Tanqueray 0.0, Angleterre	10 €
Tohi Admiral's Reserve Navy Strength, Estonie	19 €
Cap Gin, France	20 €
Pegasus Orion, France	18 €
Isle of Harris Gin, Écosse	19 €
Yuzugin, Japon	25 €

Vermouth 4cl

Dolin Blanc, Chambéry, France	9 €
Dolin Rouge, Chambéry, France	9 €
Dolin Bitter, Chambéry, France	9 €

Whiskys 4cl

Benromach 15 ans Écosse, Speyside	34 €
Johnnie Walker Black Label, Écosse	16 €
Johnnie Walker Blue Label, Écosse	40 €
Talisker Port Ruighe, Île de Skye, Écosse	18 €
Lagavulin 16 ans, Islay, Écosse	28€
Miyagikyo Single Malt, Japon	28 €
Yoichi Single Malt, Japon	26 €
Glenfiddich 23 ans Grand Cru, Dufftown, Écosse	70 €
Bulleit Rye, Kentucky, États-Unis	14 €
Bulleit Bourbon, Kentucky, États-Unis	12 €

Vodkas 4cl

Ketel One, Schiedam, Pays-Bas	13 €
Belvedere, Pologne	19 €
Guillotine Heritage, France	20 €
Guillotine Petrossian, France	38 €

Tequilas 4cl

Don Julio Blanco, Jalisco, Mexique	14 €
Don Julio Reposado, Jalisco, Mexique	17 €
Don Julio 1942, Jalisco, Mexique	40 €
Los Siete Misterios millésimé 2024	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	15 €
Zacapa Solera Gran Reserva, Guatemala	18 €
Zacapa Centenario XO, Guatemala	35 €
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 €

Bières

Bouteille, 33cl	9 €
Marmotte - Pale Ale / La French IPA/Blanche	
Marmotte pression - Blanche/IPA/Blonde 25cl	7 €
Marmotte pression - Blanche/IPA/Blonde 50 cl	11 €

Sodas & eaux

Evian 33cl	6 €
Badoit 33cl	6 €
Sirop à l'eau 33cl	3,5 €
Coca-Cola 33cl	7 €
Coca-Cola Zero 33cl	7 €
Limonade 25cl	6 €
Fever Tree Tonic	7 €
Fever Tree Ginger ale	7 €
Fever Tree Ginger beer	7 €
Thé glacé maison	7 €

Jus de fruits 20 Cl

Maison Alain Milliat, Valence, France

Poire William	8 €
Pomme Reinette	8 €
Abricot Bergeron	8 €
Pêche Blanche	8 €
Tomate Rouge	8 €
Ananas	8 €
Fraise Sengana	8 €
Fruit de la Passion	8 €
Mangue	8 €
Cranberry	8 €
Framboise Mecker	8 €

Cafés

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

Thé & Infusions

Manufacture Shoukâ

THÉS	
Breakfast	6 €
Darjeeling	6 €
Earl Grey	6 €
Ceylan	6 €
Thé vert	6 €
Sencha	6 €
Jasmin	6 €
Thé à la menthe	6 €
MATCHA LATTE	7 €
INFUSIONS	
Verveine	6 €
Gingembre	6 €
Camomille	6 €

Boissons Chaudes

Chocolat chaud traditionnel	8 €
Café	8 €
Chocolat Viennois	8 €

beefbar®

Born in Monte-Carlo

BEEFBAR_MEGEVE

BEEFBAR.COM