



ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 34,00€

> ENTRÉE + PLAT + DESSERT 40,00€

### **ENTRÉE** (au choix) Flamiche au Maroilles et mesclun

Carpaccio Holstein maturé 30 jours, filet d'huile d'olive et copeaux de parmesan

Duo de croquettes aux crevettes grises, sauce cocktail

### PLAT (au choix)

Entrecôte persillée, frites fraîches et sauce béarnaise

Suprême de poulet au curry rouge, riz thaï et basilic

Trio de croquettes aux crevettes grises, sauce cocktail (comme à Knokke), frites fraîches

### **DESSERT (au choix)**

Pain perdu brioché, pommes caramélisées et glace caramel

Gaufre de Liège ou Bruxelloise, sucre glace et chantilly maison Supplément 2,00 € le pot

Crème brulée à la vanille

de Nutella 25 grs



PLAT + CAFÉ

15,50€

Selon nos suggestions de la semaine, uniquement du lundi au vendredi le midi et hors jours fériés



13,00€

Steak haché ou Suprême de poulet et frites Deux boules de glace Boisson: Capri-Sun multivitamin ou Eau plate

# partager en apéritif

Planche de charcuterie du Beef (jambon Serrano, saucisson Corse, chorizo et garniture) 20.40€ Assiette Thaï (3 nems poulet, 3 samoussas bœuf), sauce aigre-douce 16.90€ Planche de foie gras de canard, chutney de figues et pain grillé au four Josper 🍿 24.50 €

# Introog

🛜 Foie gras de canard et chutney de figues avec pain grillé au four Josper  🕡	16.90 €
Duo de croquettes aux crevettes grises, sauce cocktail (comme à Knokke)	14.90 €
Carpaccio Holstein maturé 30 jours, filet d'huile d'olive et copeaux de parmesan	17.50 €
屑 Os à moelle à la fleur de sel et pain grillé au four Josper 🍿	12.50 €
Flamiche au Maroilles et mesclun	11.90 €
Oeuf cocotte au Reblochon et lardons grillés (oeuf, crème fraîche, Reblochon et lardons grillés)	11.90 €
Saumon gravlax maison et crème à l'aneth (saumon frais mariné au sel, sucre et poivre)	16.90 €

# **Salades**

César : mesclun, blanc de poulet, copeaux de parmesan, croûtons, concassé de tomates et sauce César 15.50 € Chèvre : mesclun, fromage de chèvre, miel, croûtons, concassé de tomates et lardons grillés 16.50€

## oissons

Trio de croquettes aux crevettes grises, sauce cocktail (comme à Knokke), frites fraîches 21.90 € Dos de cabillaud en habit de jambon, risotto crémeux aux Morilles et parmesan 25.90 € Le Fish Burger (cabillaud) : pain burger, dos de cabillaud pané, cheddar et sauce tartare maison 21.50 €

Camembert rôti, charcuterie, frites fraîches et salade (attention 15 minutes de cuisson) 23.50€ Ravioles à la truffe blanche et crème de parmesan, roquette et jambon de Parme (attention 15 minutes de cuisson) 26.50 €

## arpaccio

Carpaccio (viande de bœuf) Holstein maturé 30 jours Filet d'huile d'olive, copeaux de parmesan et frites fraîches

(30 jours de maturation en moyenne)

🛜 Faux-filet Black Angus ou français selon arrivage • 300 grs 38.90€ Côte de boeuf Normande, pièce d'environ 1,200 Kg (pour deux personnes) 10.20 € / 100grs

## Jes plus belles pièces

Chuck Flap Black Angus (USA) 250grs : viande de bœuf savoureuse, très tendre, garantie sans hormones	31.80 €
Entrecôte sélectionnée par notre chef, persillée • 300 grs	29.60 €
— Supplément Os à moelle	4.50 €
— Supplément beurre maître d'hôtel	2.00€
Noix d'entrecôte Angus d'Argentine • 300 grs	39.00€
Bavette Hereford (Irlande) 200grs, échalotes confites	19.50 €
Côte à l'os individuelle (Irlande) • 450 grs	39.90 €
Véritable steak haché façon Grand-mère beurre et ail • 360grs	24.10 €
Travers de porc assaisonné (Ribs), frites fraîches, salade et sauce barbecue maison	25.70 €
🞢 Tigre qui pleure : coeur de rumsteak, sauce piquante, coriandre, riz thaï	25.50 €
PHÔ de boeuf (soupe de boeuf Thaï) : nouilles de riz, pousses de soja, oignons frits,	24.90 €
émincé de boeuf, coriandre et ciboulette thaï (plat non disponible le samedi)	
Suprême de poulet au curry rouge, riz thaï, basilic	22.50 €
Tomawak (Ireland) pièce d'environ 1kg 100 grs, frites fraîches et salade (pour deux personnes)	95.00€
T (100 1000 ( 1777)	

artares

(180g - 100% VBF)

Tartare de bœuf (100% VBF), câpres, cornichons, échalotes, persil et sauce anglaise 19.50 € Tartare Italien (bœuf 100% VBF), copeaux de parmesan, échalotes, basilic, 19.50€ vinaigre balsamique et huile d'olive

(viande 180 grs et pain brioché)

avec un burger végétal (110 grs) Le Burger TRADI (bœuf 100% VBF) Pain burger, bacon, oignons caramélisés, tomate, cheddar et sauce cocktail 19.50 € Le BEEF Burger (bœuf 100% VBF) Pain burger, oignons caramélisés, tomate, cheddar et sauce Maroilles 19.90€ Le Fish Burger (cabillaud) Pain burger, dos de cabillaud pané, cheddar et sauce tartare maison 21.50 €

### accompagnement au choix

(tous nos plats sont déjà accompagnés d'une salade) Haricots verts frais, Purée maison, Pommes frites, riz thaï ou mesclur

Dame blanche, glace vanille et chocolat chaud maison

Pour tout supplément...... 4.00 €

### sauce au choix

Tous nos burgers sont désormais

disponibles en version végétarien

(tous nos plats sont déjà accompagnés d'une salade) Béarnaise, Poivre, Champignons, Maroilles, Roquefort, Beurre maître d'hôtel

Pour tout supplément...... 2.00 €

## Desserts maison

$\mathbf{B}$	
Moelleux au chocolat (Maison Valrona), glace vanille maison (15 minutes de cuisson)	10.90€
😭 Pain perdu brioché, pommes caramélisées et glace caramel beurre salé	8.90€
Gaufre de Liège ou Bruxelloise, sucre glace et chantilly maison (supplément 2,00 € le pot de Nutella 25 grs)	6.90€
Crème brulée à la vanille	8.90€
Mousse au chocolat (Maison Valrona)	8.90€
Café ou thé gourmand	9.50€
Irish gourmand	14.00€

# laces et sorbets maison

Toutes nos glaces et sorbets sont fabriqués par le pâtissier du Beef sur place

Colonel, glace citron et Vodka Palette de glaces ou sorbets (3 boules) Supplément 1 boule de glace au choix Nos parfums de glaces maison : VANILLE, CHOCOLAT, PISTACHE, FRAISE Nos parfums de sorbets maison : ANANAS, MANGUE, PASSION, CITRON

### Votre restaurant est ouvert

Lundi au jeudi: 12h à 14h - 19h à 22h Vendredi: 12h à 14h - 19h à 22h30 Samedi: 12h à 14h30 - 19h à 23h SALON PRIVATIF À L'ÉTAGE

6 rue de Pas 59800 LILLE

Tél: 03 20 12 85 30



27.60€

8.50€

11.00€

8.50€

2.50€

POUR TOUS NOS MENUS, PAS DE CHANGEMENT DE GARNITURE POSSIBLE

### Retrouvez-nous sur





### www.beef-restaurant.com

Bières pressions	77 ol	FO al
Jupiler 5.2° 4.	<b>33cl</b> 40 € 40 €	7.30 €
•	40 € 40 €	
Apéritifs		
Ricard (2 cl) Martini blanc, rouge (6 cl)		3.30 € 4.50 €
Kir vin blanc (12 cl) Kir Royal (12 cl)		5.00 € 9.50 €
Campari (6 cl) Porto rouge ou blanc (6 cl)		4.50 € 4.90 €
Martini Gin (6 cl)		8.90 €
Américano maison (12 cl) Martini Vodka (6 cl)		8.90 € 8.90 €
Gin tonic (20 cl)		8.90 €
Champagnes		
À LA COUPE		12,0 cl
Fleur de Vigne brut maison Carole Noizet Blanc de Blancs brut maison Carole Noizet		8,50 € 10,00 €
À LA BOUTEILLE		75,0 cl
Canard Duchêne cuvée Léonie brut AOC Sélection FLEUR DE VIGNE brut maison Carole Noizet		49.00 € 55.00 €
Blanc de Blancs brut maison Carole Noizet		75.00€
Vin au verre		40.0 -1
ROSÉ		12,0 cl
Méditerranée région de Provence, Roséfine IGP		5.90 €
<b>BLANC</b> Pays d'Oc Terret Chardonnay J. Moreau & Fils IGP		5.90 €
Chablis Le finage la Chablisienne IGP		7.50 €
Mœlleux Côtes de Gascogne XVIII St Luc "Plaimont" IC	iP	5.90 €
ROUGE Sud Ouest Saint Mont AOP « Beret Noir »P		5.90 €
Baron Boutisse, Saint-Emilion, Grand cru IGP		7.50 €
Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu AOP CJVT		6.50 €
Californien Zinfandel IGP		6.50 €

### RETROUVEZ NOS AUTRES BOISSONS DANS LA CARTE DE VOTRE RESTAURANT

PRIX NET, TAXES ET SERVICE INCLUS. EXIGEZ VOTRE TICKET. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. règlements acceptés : CB, espèce, chéque déjeuner - nous n'acceptons pas LES PAIEMENTS PAR CHÈQUE. Pour le millésime, veuillez vous renseigner auprès de votre hôte de salle.