

A close-up photograph of a round, thick piece of beef, heavily coated in a dark, multi-colored seasoning mix of peppercorns and herbs. The beef is centered in a polished copper pan with two handles. The pan sits on a light-colored, woven wicker placemat. In the background, a glass of water is partially visible on a white tablecloth. The lighting is warm and directional, creating highlights on the copper and the texture of the beef.

The *beefbar*[®]
BUTCHER
SHOP

CONTACT

*Notre Beefbar Butcher Shop
vous accueille tous les jours*

HOTEL LOU PINET

70 chemin du pinet, 83990 Saint-Tropez
+33 4 94 97 99 50
beefbar.com/saint-tropez



LOU  PINET

BEEFBAR SAINT-TROPEZ

Le concept

La philosophie Beefbar a été créée par Riccardo Giraudi, en 2005, à Monaco. Depuis plus de 50 ans, la famille Giraudi est considérée comme le leader européen dans l'import / export de viande, et a emporté l'industrie bovine dans le 21ème siècle. Ce n'était qu'une question de temps avant que Riccardo Giraudi ne crée un concept pour le consommateur. Aujourd'hui, Beefbar est présent, avec succès, à Monaco, Paris, Hong Kong (étoilé Michelin), Malte, Sao Paulo, Mykonos, St Tropez, Cala di Volpe, Tulum, etc.

Beefbar brise les règles traditionnelles du steakhouse, et est un concept où glamour décontracté se mêle au luxe discret. Reflet d'une culture cosmopolite et pleine de contrastes, le concept ici est de réunir sur la table les plus belles origines & découpes de viande importées par Riccardo Giraudi et de les magnifier. Qu'elles soient grillées avec un soupçon d'épices Beefbar ou préparé en Street Food à partager, chaque met signature est sublimé par ces viandes exclusives.



NOS VIANDES

BOEUF DU TERROIR

Origine : France

Cœur de filet	59€
Chateaubriand, 600g pour 2	120€

BOEUF BLACK ANGUS

Origine : Australie / États-Unis

Chateaubriand, 600g pour 2	169€
Fondant d'entrecôte	55€
Cœur d'entrecôte	65€
T-bone, ± 1.2kg pour 2 pers	198€

BOEUF MATURÉ 45 JOURS

Origine : Baltic Sea

Faux-filet à l'os, 900g suffisant pour 2	190€
Côte de bœuf, ± 1.2kg pour 2/3	255€

BOEUF WAGYU

Origine : Australie / États-Unis

Double entrecôte	95€
Tomahawk, ± 1.6kg	480€

VEAU DE LAIT

Origine : Pays-Bas

Cœur de filet, notre préféré	42€
------------------------------	-----

TEPPANYAKI

Catch of the day, Selon arrivage, 200g minimum

Kobe Beef	120€ / 100g
Hida / Numamoto	100€ / 100g
Wine-Gyu / Miyazaki / Hokkaido / Kagoshima	85€ / 100g

Tous nos prix sont toutes taxes comprises

NOS VIANDES



BOEUF DU TERROIR

Notre bœuf du terroir français est à la fois une représentation de la tradition gastronomique de l'Hexagone mais aussi un produit très rare grâce à son alimentation au grain.

En résulte une viande purement aromatique, symbolique et de caractère.

Découpes disponibles au butcher shop*

Cœur de filet
Chateaubriand, 600g pour 2

BOEUF BLACK ANGUS

AMÉRICAIN

Au cœur du Midwest américain, Creekstone Farms produit en exclusivité notre bœuf Black Angus américain qui est nourri au maïs pendant 140 jours, sans hormones.

Chaque découpe, qualifiée US Prime & Choice est tendre, juteuse, savoureuse et surtout persillée à souhait.

AUSTRALIE

Rangers Valley est l'un des producteurs de bœuf marbré de première qualité. Nourri aux céréales pendant 270 jours minimum.

C'est une viande incroyablement persillée, au goût subtil de noisette.

Découpes disponibles au butcher shop*

Chateaubriand, 600g pour 2
Fondant d'entrecôte
Cœur d'entrecôte
T-bone, ± 1.2kg pour 2 pers

BOEUF WAGYU

AUSTRALIEN

En Australie, les bœufs Wagyu, race japonaise par excellence, sont élevés et nourris au grain pendant 350 jours par Rangers Valley.

Rare & exclusive, cette viande se caractérise par son persillage naturel intense, sa saveur incroyable et sa texture fondante en bouche.

AMÉRICAIN

Snake River Farms est une entreprise familiale dans Idaho, nourris avec un régime entièrement naturel et ne reçoivent jamais de type d'hormones de croissance. Ils sont principalement nourris à l'herbe et au foin.

Tendreté exceptionnelle

Découpes disponibles au butcher shop*

Double entrecôte, 500g
Tomahawk, 1.4kg

BOEUF MATURÉ 45 JOURS

La Black Pearl ne bénéficie pas seulement d'une viande extrêmement persillée, d'un haut niveau de tendreté, mais avant tout un équilibre parfait des saveurs

45 jours d'affinage pour sublimer le goût

Découpes disponibles au butcher shop*

Faux-filet à l'os, 900g suffisant pour 2
Côte de bœuf, ± 1.2kg pour 2/3

VEAU DE LAIT HOLLANDAIS

Au-delà de sa couleur claire, la viande de veau se caractérise par sa grande qualité, sa saveur délicate et sa richesse raffinée.

Sa chair est tendre, maigre et offre une saveur appréciée par tous.

Découpes disponibles au butcher shop*

Cœur de filet, notre préféré

TEPPANYAKI

Sélection des meilleures origines de Wagyu Japonais, Selon arrivage

La viande de Kobe est légèrement ferme. Elle fond dans la bouche pour révéler des saveurs de noisette.

Découpes disponibles au butcher shop*

Catch of the day, Selon arrivage
Kobe Beef / Hida

Numamoto / Wine-Gyu / Miyazaki / Hokkaido / Kagoshima



NOS PIÈCES NOBLES

COEUR D'ENTRECÔTE / ENTRECÔTE

Le gras qui entoure cette célèbre découpe et son persillage la nourrissent au moment de la cuisson. Exquise et savoureuse, l'entrecôte peut se déguster seule ou avec une sauce.

Bleu : pas de temps de cuisson juste la saisie et la remise en température,

Saignant : 1 minute de chaque côté (x2 pour la double entrecôte)

À point : 2 minutes de chaque côté (x2 pour la double entrecôte).

FILET & FILET MIGNON

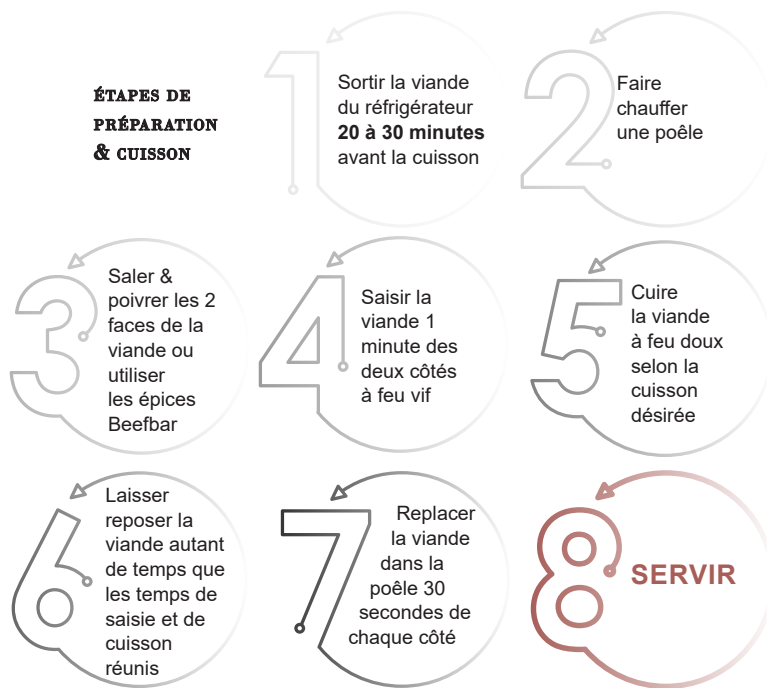
Incroyablement tendre, et le préféré des connaisseurs, le filet révèle facilement tous ses arômes, qu'il soit rôti ou grillé.

Bleu : Saisir 1 minute et 30 secondes de chaque côté (+1 minutes pour le filet 300g) pas de cuisson et remise en température,

Saignant : 1 minute de chaque côté (+2 minutes pour le filet 300g),

à point : 2 minutes de chaque côté (+ 2 minutes pour le filet 300g).

ÉTAPES DE PRÉPARATION & CUISSON



NOS GRANDS CRUS

TOMAHAWK

Impressionnant, le Tomahawk est une côte très épaisse cuite sur l'os. Cette découpe est parfaite pour 2.

Saignant : 15-20 minutes,

à point : 25-30 minutes

DECOUPE DE L'EMPEREUR

La viande de Kobe est une viande délicate. Pour une cuisson optimale, arrêtez vous à l'étape 6.

Ne pas utiliser de four, 1 minute de chaque côté à la poêle à feu vif, 2 minutes de repos et enfin 30 secondes de chaque

côté de nouveau à feu vif.

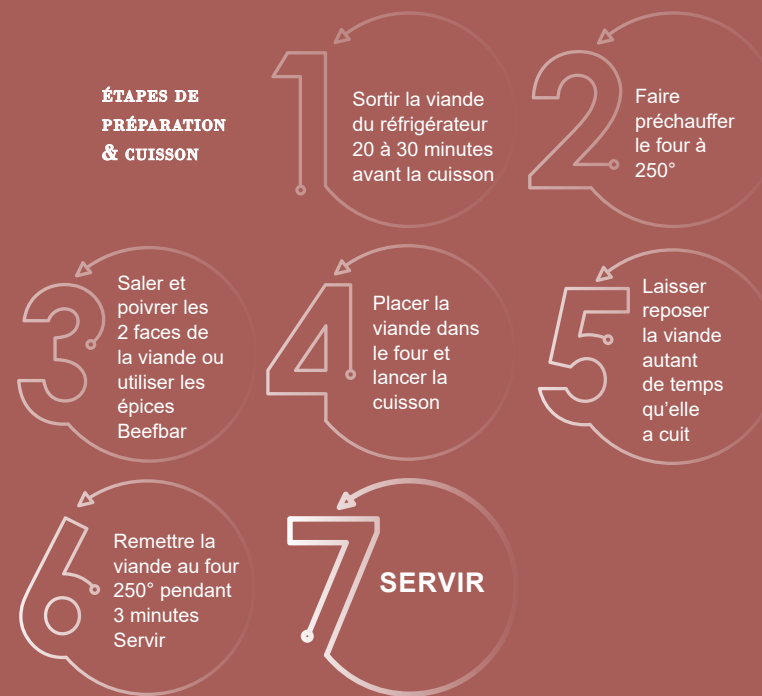
CÔTE DE BOEUF

Les amateurs de viande raffolent de la côte avec os, une découpe très épaisse puisée dans la partie haute du bœuf.

Saignant : 15-20 minutes,

à point : 25-30 minutes

ÉTAPES DE PRÉPARATION & CUISSON





CONTACT

*Notre Beefbar Butcher Shop
vous accueille tous les jours*

HOTEL LOU PINET

70 chemin du pinet, 83990 Saint-Tropez

+33 4 94 97 99 50

restaurant@loupinet.com