

## **Plage 45 à Cannes. Beeftro by Beefbar**



Pour la 3e année consécutive, la plage privée du Grand hôtel a reconduit son partenariat avec Beefbar. Seule différence, une nouvelle appellation, contraction de beef et bistro, créée par Riccardo Giraudi.

**CARTE.** La carte de l'été 2019 du restaurant (qui fermera pour travaux à la fin du mois d'août) semble plus condensée que celle de la saison dernière. Trois formules sont proposées le midi, de 12h à 15h, burger (29€), tagliata (27€) et beeftro bowl (22€), en plus des plats à la carte.



*Ceviche de loup, framboise, huile de truffe*



*Préparation du guacamole*

La sélection "street foot" (de 14€ à 32€), très internationale, regroupe tartare de bœuf, tartare de thon, pizza, croque, empanadas, tataki de waygu sauce yuzu-soja, ceviche de loup, tiradito de daurade... et une nouveauté, le guacamole, servi au guéridon, préparé devant vous avec avocat, oignons, herbes et épices.



*Bavette prime américain, aux échalotes*

Bien évidemment plébiscitée, la viande, provenant d'Amérique et d'Australie, point fort de Beefbar, est présente avec les meilleures coupes, bavette, filet mignon, filet, entrecôte (de 33€ à 72€) accompagnées de purée de pomme de terre au beurre, pommes allumettes truffées ou légumes grillés. Un poulet entier du terroir français, élevé en plein air, contisé à la truffe, servi avec des pommes grenaille est à partager (87€).



*Tarte Tatin*

En dessert, du traditionnel, cheesecake sauce fruits rouges, tarte Tatin, moelleux au chocolat noir et une nouveauté, la glace fleur de lait minute, purées de fruits et toppings gourmands (7€ à 10€).

• ***Beeftro by Beefbar***  
***La plage 45***  
***45, la Croisette 06400 Cannes***  
***Tél. (0)4 93 38 19 57***

*(photos Gérard Bernar)*

*Publié le 15 juillet 2019*