

**Nice Rendez-Vous ☐ 12 juillet 2019**



12

JUIL 2019

## Cannes Le Beeftro de la Plage 45 Des Viandes d'Exception

Catégorie : Cuisine, gastronomie Écrit par SG

**Le Beeftro, nouvel avatar du Beefbar monégasque, a repris ses quartiers d'été sur la Plage 45, la plage privée du Grand Hôtel de Cannes avec ses spécialités de viandes américaines et australiennes ultra savoureuses.**



**BEEFTRO PLAGE 45 CANNES -** Pause déjeuner ou dîner au bord de la mer ? Les deux, mon Capitaine ! **Le Beeftro de la Plage 45** a conçu une carte prête à satisfaire toutes les envies et tous les appétits. Au déjeuner, on commande son double cheese burger, sa Tagliata ou son Beeftro Bowl qui se décline en

trois versions : veggie, au thon ou au poulet. Le soir, on prend le temps de vivre et d'apprécier le cadre au style cabane de plage avec ses volets récup', ses kokedamas exotiques, ses gazébos, ses hamacs et la belle bleue scintillante qui se prélassse en légers clapotis ! On se surprend à fredonner du Trenet... On jette un coup d'oeil attentif à la carte avec sa colonne Street Food et en face ses spécialités de viandes soigneusement sélectionnées - bavette Prime américain, filet mignon, filet ou entrecôte Black Angus et filet mignon Wagyu australien. Poulet du terroir et poisson complètent l'offre. Revenons un peu sur la Street Food pour un tour du monde des spécialités - pizza, carpaccio de Black Angus, tartare de boeuf ou de thon, guacamole, empanadas, ceviche, tiradito, tataki de wagyu, croque et club. Salade Caesar, salade de kale et La burrata viennent apporter quelques notes de verdure. Les accompagnements de pommes de terre (allumettes truffées ou non, purée nature ou à la truffe d'été, au jus de viande ou au piment doux) et de légumes de saison complètent la carte.



Jambon de Parme et melon.  
Cliquez sur les images pour les agrandir.





Préparation minute du guacamole.



Le guacamole.





Le Beeftro Bowl au poulet.



Le Beeftro Bowl au thon.



Le Tataki de boeuf Wagyu WX. sauce yuzu ponzu.



Le Tartare de boeuf Angus.





La viande est servie dans une mini cocotte en fonte noire.



Les pommes de terre en frites à la truffe et en purée nature, jus de viande et à la truffe.

Une jeune équipe jeune et dynamique assure le service et, dans cette ambiance de vacances, on lâche prise et l'on prend son temps pour apprécier la cuisine. Les viandes sont servies dans des mini cocottes en fonte noire qui les maintiennent au chaud le temps de la dégustation. Les bowls sont un plat complet et équilibré. Et les amateurs de picorage peuvent choisir plusieurs finger food et les partager (pizza, melon jambon, guacamole, ...). En dessert, le must est la glace yaourt minute et ses toppings mais on peut aussi craquer pour le cheesecake, la Tatin, le moelleux au chocolat.

Jetez l'ancre le temps d'un repas et laissez-vous bercer par le ressac, un verre de rosé à la main et vivez à plein l'expérience Beeftro et, afin d'être aux premières loges pour admirer le feu d'artifice, le Beeftro a concocté un menu spécial pour la soirée du 14 juillet. N'oubliez pas de réserver. L'autre choix est de dîner sur Park 45 dans les jardins du Grand Hôtel.





La glace yaourt minute et ses toppings, le must !



Le cheesecake aux fraises.

**Le Beeftro de la Plage 45**

**45, La Croisette, Cannes**

En face du Grand Hôtel de Cannes

**Soirée du 14 Juillet au Beeftro 130€**

Festival d'art Pyrotechnique Plage 45

Réservation indispensable : 04 93 38 19 57

Feu 1

Kobe mini burger & California roll

Tartare de thon frais, Avocat, huile de sésame torréfié, wakame

Entrecôte de Boeuf Angus d'Argentine, crème de pomme de terre, truffe fraîche

Pavlova fruits rouges, sorbet

**Restaurant Le Park 45 Menu spécial 14 Juillet 110 €**

Réservation indispensable : 04 93 38 15 45



Focaccia, canapés et Champagne Ruinart Focaccia, canapés and Ruinart champagne  
Amuse-bouche

Foie gras mi-cuit cerises du pays aux amandes fraîches, ricotta au miel de lavande

Homard bleu en jus de crustacés, cappelletti de mozzarella aux girolles et basilic

Filet de boeuf Simmental, petits farcis des jardins de Jean-Charles Orso

Filet of Simmental beef stuffed vegetables from Jean-Charles Orso's gardens

L'abricot, le miel de Provence et un peu de meringue aux amandes, crème légère Amaretto



Ambiance cabne de plage pour le Beeftro avec ses volets de récup'.



Vue sur le ponton et la Méditerranée.

Copyright ©2019 NRV Nice Rendez-vous. Tous droits réservés.

@ actualites\_nrv #Nice06