

Ceci est le premier texte visible par vos lecteurs.

[Pour voir cet email, cliquez ici.](#)



## LE BEEF LE RESTAURANT STEAKHOUSE DU MARAIS

Vous aimez manger de la bonne viande ? Le Beef restaurant Steakhouse est la bonne adresse pour déguster une viande de bœuf d'exception, maturée et cuite selon votre goût.

Une halte gourmande pour mieux manger de la viande éthique.

### UNE ADRESSE OU LA QUALITÉ D'UNE VIANDE ÉTHIQUE EST NOTRE PRIORITÉ

Situé en plein cœur du Marais Paris 4, au 33 rue des rosiers, le Beef restaurant Steakhouse est la **nouvelle adresse pour les amateurs de viande**, qui veulent déguster du bœuf maturé et sélectionné pour sa qualité gustative.

La **maturation** apporte à la viande du caractère, donc **plus de goût** et de la **tendresse** donc un plaisir décuplé à votre repas !

Daniel Renaudie, notre jeune chef franco-israélien a construit une carte simple (cinq entrées, cinq plats et cinq desserts) où le bœuf est au centre de nos spécialités. Il a formé notre équipe à cuire parfaitement la viande selon le goût des clients (bleue, saignante, à point ou bien cuite).

Notre **salle milieu 16ème siècle**, notre **spacieuse terrasse** et le charme historique de la rue des rosiers, contribuent aussi au **cachet de notre adresse** qui veut s'inscrire comme un lieu incontournable du Marais et de Paris.



### UNE VIANDE ÉTHIQUE, GAGE DE QUALITÉ CAR RESPECTUEUSE DE LA CONDITION ANIMALE

Nous avons adhéré au **groupement d'éleveur Le Bœuf Éthique** qui s'engage pour le **respect et le bien-être animal** de la naissance à l'abattage. Nous fournissons ainsi au consommateur **une viande de qualité**, et participons aussi à garantir **une juste rémunération aux éleveurs**.

Le Bœuf éthique a mis en place des abattoirs mobiles pour le bien être animal. Emilie Jeannin Éleveuse de charolais à l'initiative du projet nous en parle : *"Labattoir mobile à la ferme, c'est la plus belle des méthodes ! Nous voulons que nos animaux soient abattus sur place, avec un éleveur qui les accompagnent. La viande ainsi produite sans aucun stress sera d'une qualité incomparable. Cela permet aussi une meilleur rémunération des éleveurs qui sont partie prenante de l'ensemble du processus"*

Le Beef sera le premier restaurant Parisien à travailler avec Le Bœuf Éthique et de Paris.



## NOS VIANDES SIGNATURES

Nous proposons tous les jours, des **côtes de bœuf maturées de 1kg**, des entrecôtes et des bavettes également maturées qui sont incontestablement nos best-sellers ! Mais vous pouvez aussi déguster **un vrai tartare coupé au couteau**, un morceau de viande très original qu'est l'araignée de veau, ou bien encore un **Tata-qui pour les amateurs de cœur de rumsteak bleu**.

Les grosses faims pourront se partager **notre fameux Kilo qui regroupe 1 kg de toutes nos viandes** sur une planche

Nos viandes sont cuites avec de l'huile de pépin de raisin pour pouvoir les saisir à haute température, **sans en altérer le goût**. Elles sont ensuite, juste avant d'être servies, **matifiées d'un coup de pinceau de beurre clarifié infusé aux herbes fraîches**.

## UNE CUISINE MAISON AVEC DES ACCOMPAGNEMENTS QUI SUBLIMENT NOS VIANDES

Chez nous **pas de ketchup ou de mayonnaise industriels** ! Tout est fait maison et **Daniel Renaudie signe toutes nos sauces originales** (Vert-igineuse, Beef, Spicy ou l'ancienne à la moutarde) afin de proposer une nouvelle expérience gustative.

Il en va de même pour nos accompagnements : nos fameuses frites maisons (coupées du jour et cuitent deux fois), notre magnifique purée à l'ancienne ou encore nos légumes bio de saison cuits mais pas trop ce qui permet de leur garder tout leur apport nutritionnel.

Cette approche contribue à notre mission : **éduquer le goût de nos clients par la qualité et l'originalité de notre carte !**



## UN LIEU PLEIN DE CHARME POUR DÉCOUVRIR LE MARAIS, LE QUARTIER HISTORIQUE DE PARIS

Installé dans un immeuble ancien, **notre salle de restaurant du milieu 16ème est bien sûr en pierre de taille et poutres d'origine**. Entièrement restaurée à la chaux, elle offre un espace cosy et raffiné pour déguster nos viandes.

La rue des rosiers qui nous accueille est elle aussi une des rues emblématiques de notre capitale, bien connue pour accueillir la communauté juive depuis Philippe Le Bel.

## NOTRE AUTRE ATOUT : UN ACCUEIL HUMAIN ET CHALEUREUX

Nous avons aussi particulièrement **soigné l'accueil dans notre restaurant**, en recrutant une **équipe expérimentée mais surtout choisie pour sa gentillesse** et sa disponibilité. Une image qui contraste avec le service parfois rugueux d'un grand nombre d'établissements parisiens.

Cette équipe est aussi **majoritairement bilingue** pour recevoir chaleureusement les nombreux touristes qui occupent les Airbnb du Marais.



---

## NOS VIANDES SIGNATURES

### Nos Viandes sélectionnées

Entrecôte (300g) : 35.00€  
300g de perfection - maturée sur carcasse

Araignée de veau (250g) : 26.00€  
250g d'originalité - savoureuse et authentique

Bavette (220g) : 25.00€  
220g de caractère - goûteuse et juteuse

Kefthas de Paname (200g) : 20.00€  
200g de viande bovine française hachée aux herbes et épices à la parisienne

Tata-Qui ? (200g) : 25.00€  
200g de rumsteck bleu tranché, poudre de croûtons aux herbes, échalotes et ciboulettes

Green Tartare (200g) : 23.00€  
200g de bœuf charolais coupé au couteau, pesto de persil, concombre, cébette, chips de patates douces et câpres frits

La volaille des Rosiers (200g) : 20.00€  
200g de cuisse de poulet fermier désossée - fondante et citronnée



**LE BEEF RESTAURANT STEAKHOUSE**  
**33 RUE DES ROSIERS 75004 PARIS**

**Tel : +33 (0) 9 81 34 91 79**  
**Ouvert tous les jours**  
**11H à 1H du matin**

**[WWW.BEEF.FR](http://WWW.BEEF.FR)**