

NOS DESSERTS 8€00

La Tentation avouée et... Pardonnée

Notre tiramisu gourmand au nutella®...
tout simplement irrésistible!

Dit Papa

Baba bouchon imbibé d'un sirop aromatisé de zestes
de citron et d'orange et de rhum Don Papa, chantilly.
Supplément shooter de Rhum Don Papa. **+5€10**

Vertige Flambé

Glace vanille et sauce caramel au beurre salé,
pommes caramélisées, crumble, chantilly.

Zéro Zéro Zest

Terminez votre repas avec cette crème citronnée
rafraîchissante, sablé breton, fraises et brisure de
meringue.

NOS PETITES DOUCEURS

Nos verrines :

tiramisu, glace, baba, mousse au chocolat,
crème citron meringue.

2€50

LA VERRINE

Bœuf de glace

Assortiment de glaces et sorbets artisanaux
(3 boules au choix)

Framboise, pomme, citron vert, fraise, vanille, passion,
chocolat noir, chocolat blanc, café, caramel salé, yaourt.

Envie +1 boule : 2€50 Envie +2 boule : 5€30.

La Mariée Glacée

La délicieuse Pavlova glacée avec sa généreuse
meringue artisanale montée de glace vanille,
chantilly, fruits rouges et coulis. Elle nous fait tous
craquer !

Le Grand Frisson

Notre gourmandise chocolat/framboise. Plongez
votre cuillère dans ce dôme glacé mousse chocolat
et glace vanillée accompagné de framboises et
brisure de crumble.

NOTRE CAFÉ "TRÈS" GOURMAND

Café, Thé ou Décaféiné

8€75

NOTRE SÉLECTION DE VINS

BLANCS

Domaine de Montmain « Le Rouard »

AOP* Bourgogne Hautes Côtes de Nuits

Les Cardounettes IGP** Pays d'Oc AB

Coteaux de l'Aubance AOC*** Coteaux de l'Aubance
Parfait avec le foie gras et les desserts ! Vin moelleux.

ROSÉS

Les Cardounettes IGP** Pays d'Oc AB

Côtes de Provence AOP* Côtes de Provence

Eliott de Beausoleil, rosé de prestige !

ROUGES

Malbec Cèdre Héritage AOP* Cahors

Château Haut Maginet AOP* Bordeaux

Les Cardounettes IGP** Pays d'Oc AB

Château de Marjolet Laudun AOP* Côtes du Rhône Villages

Caramany « Terre Bœuf » par Morgane Baudaire

AOP* Côtes du Roussillon - Villages Caramany

Château Croix de l'Orée Anjou - Famille Chauvin

Domaine de Montmain « Le Haut du Village »

AOP* Bourgogne Hautes Côtes de Nuits

La Chevalerie AOP* Saint Nicolas de Bourgueil

Château Cadet Bon AOP* Saint-Emilion Grand cru classé

Connétable Talbot AOP* Saint-Julien, Deuxième vin du Château Talbot

| | Verre 15 cl | Carafe 50 cl | Bouteille 75 cl |
|---|----------------|-----------------|--------------------|
| Domaine de Montmain « Le Rouard » | 9€80 | 32€70 | 49€00 |
| Les Cardounettes IGP** Pays d'Oc | 4€30 | 14€40 | 21€40 |
| Coteaux de l'Aubance AOC*** | 5€80 | 19€50 | 29€00 |
| Les Cardounettes IGP** Pays d'Oc | 4€30 | 14€40 | 21€40 |
| Côtes de Provence AOP* | 6€60 | 21€70 | 32€90 |
| Malbec Cèdre Héritage AOP* | 5€70 | 18€90 | 28€70 |
| Château Haut Maginet AOP* | 4€60 | 15€10 | 22€20 |
| Les Cardounettes IGP** Pays d'Oc | 4€30 | 14€40 | 21€40 |
| Château de Marjolet Laudun AOP* | 5€70 | 18€90 | 28€70 |
| Caramany « Terre Bœuf » par Morgane Baudaire | 6€95 | 23€30 | 34€90 |
| Château Croix de l'Orée Anjou - Famille Chauvin | 5€20 | 17€20 | 26€10 |
| Domaine de Montmain « Le Haut du Village » | 8€50 | 28€30 | 42€50 |
| La Chevalerie AOP* Saint Nicolas de Bourgueil | 6€00 | 17€00 | 26€00 |
| Château Cadet Bon AOP* Saint-Emilion Grand cru classé | | | 83€20 |
| Connétable Talbot AOP* Saint-Julien, Deuxième vin du Château Talbot | | | 85€10 |

NOS BOISSONS CHAUDES

Café expresso 100% Arabica 2€60

Décaféiné 2€60

Double Espresso 4€60

Thés et infusions Richard 4€50

Irish Coffee 8€95

NOS DIGESTIFS

Genièvre Carte Noir - 4 cl 8€00

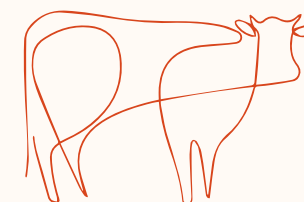
Digestif - 4 cl 9€20

Poire Williams, Armagnac, Calvados, Cognac,
Fleur de Bière, Don Papa

Liqueur - 4 cl 7€20

Get 27, Get 31, Amaretto, Bailey's, Limoncello

AOP* : Appellation d'Origine Protégée. IGP** : Indication Géographique Protégée. AOC*** : Appellation d'Origine Contrôlée. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas - www.mangerbouger.fr - Prix nets printemps-été 2025.



Assiette au bœuf

- MAISON DE QUALITÉ -

THE BEST
SAUCE
PARADIS
IN THE CITY

Arras, Metz, Saint Jean Cap Ferrat,
Agen, Le Mans, Blois, Avignon,
Marina Baie des Anges,
Limoges, Béthune.

PLAISIR DE BULLES

| | Coupe 12 cl | Bouteille 75 cl |
|---|-------------------|--------------------|
| Champagne* Deutz Brut Classic | 12 ^{€50} | 78 ^{€00} |
| Champagne* Deutz Rosé | | 88 ^{€00} |
| Blanc de Blancs N°B Lubess, vin pétillant | 8 ^{€50} | 42 ^{€00} |

NOS COCKTAILS

Avec alcool : 10^{€95}

Americano / Planteur / Mojito / Gin Tonic / Passion

Sans alcool : 7^{€95}

Virgin Mojito / Virgin Planteur / Virgin Passion

NOS SPRITZ

10^{€50}

Aperol Spritz / Campari Spritz / Hugo Spritz

NOS APÉRITIFS

| | | | |
|----------------------------------|------------------|--------------------------|-------------------|
| Anis 2 cl, Porto 5 cl, Suze 5 cl | 3 ^{€95} | Jack Daniel's 6 cl | 8 ^{€50} |
| Martini blanc, rouge 8 cl | 5 ^{€10} | Vodka 6 cl | 8 ^{€50} |
| Picon vin blanc 10 cl | 5 ^{€00} | Ballantine's 6 cl | 6 ^{€50} |
| Picon bière 25 cl | 6 ^{€50} | Supplément soda ou sirop | 1 ^{€00} |
| Chivas 12 ans 6 cl | 9 ^{€80} | Kir tropézien ou blancas | 4 ^{€50} |
| Aberlour 10 ans 6 cl | 8 ^{€90} | Kir Royal | 13 ^{€00} |

NOS BIÈRES

| | 25 cl | 33 cl | 50 cl |
|--------------------------------|------------------|------------------|------------------|
| Chouffe Blonde 8° | 6 ^{€90} | 6 ^{€00} | 9 ^{€90} |
| Chouffe Sans alcool 0° | 4 ^{€00} | | |
| Cherry Chouffe 8° | 6 ^{€00} | 6 ^{€00} | 9 ^{€00} |
| Coq Hardi 5,7° | 4 ^{€00} | 4 ^{€00} | 7 ^{€50} |
| Anosteké Blonde 8° | 6 ^{€00} | 6 ^{€00} | 9 ^{€00} |
| Vedette Blanche bouteille 4,7° | 5 ^{€00} | | |

Demandez notre bière du moment

NOS BOISSONS FRAÎCHES

| | |
|---|------------------|
| Eau plate, Eau gazeuse 50 cl | 4 ^{€50} |
| Eau plate, Eau gazeuse 1 L | 5 ^{€90} |
| Perrier | 4 ^{€50} |
| Jus de fruits 25 cl | 4 ^{€80} |
| <i>(ananas, orange, pomme, tomate)</i> | |
| Soda 33 cl | 4 ^{€50} |
| <i>(Coca-cola, Coca-cola Zéro, Coca-cola Cherry)</i> | |
| Soda 25 cl | 4 ^{€50} |
| <i>(Oasis Tropical, Lipton Ice Tea, Sprite, Orangina, Shweppes agrumes)</i> | |

LE MIDI EXPRESS

(Hors week-end et jours fériés)

15^{€50}

Assiette Bœuf Paradis *(env. 120g)*

ou

Tartare de Bœuf au choix *(env. 120g)*

(Le Classique, Le Farniente)

+ Nos frites fraîches maison.

LA SALADE KALIMERA

19^{€50}

Poivrons verts corne de bœuf, poivrons rouges, tomates cerises, concombres, oignons rouges, olives noires, câpres, origan frais, huile d'olive pimentée à l'ail des ours, dés de pastèques avec au choix :

Tranche de feta **ou** Suprême de poulet **ou** Bœuf tranché **ou** Crevettes.

+ Nos frites fraîches maison.

MENU ENFANTS

(- de 12 ans)

12^{€00}

Demi-portion de Bœuf Paradis **ou** Steak Haché frais **ou** Mini Burger **ou** Saumon, accompagné de la sauce Paradis et frites fraîches maison.

+ Tiramisu nutella® **ou** glace (1 boule) + Jus de fruit **ou** Soda.

L'unique

22^{€85}

Votre salade avec une tranche de bloc de foie gras ou de saumon fumé +5^{€30}

POUR PATIENTER
Mesclun de salade, copeaux de Grana Padano*.

POUR PATIENTER
+ PLAT

NOS PLATS :

NOTRE SPÉCIALITÉ

Le Bœuf Paradis

Notre authentique pièce de bœuf sélectionnée dans le cœur d'Aloyau, saisie minute et délicatement tranchée avec notre exceptionnelle sauce Paradis** et nos frites (allumettes) fraîches maison à volonté.

** Les clients disent "elle est d'enfer".

Des herbes, du beurre, un soupçon de moutarde, une pointe de citron et des secrets bien gardés... À vous de juger !

env. 180g

Suppl. 100g viande +11€80

OU

Le Rossini "Style"

Steak haché frais, tranche de bloc de foie gras, compotée d'oignons, sauce saveur truffe.

Cocotte de légumes de saison

OU

Le Sweet Tiger : Poulet ou Bœuf

Servi avec une brochette de crevettes, accompagné d'une sauce Teriyaki. Un mélange gourmand !

OU

Le Poisson Paradis +3€00

Saumon, véritable Saint-Jacques et crevettes en brochette avec notre délicieuse sauce Paradis.

OU

Burger Maison

Bun's brioché, steak haché, mesclun, tomate, compotée d'oignons, cheddar, bacon et sauce Paradis.

OU

Le Tartare Classique

La recette traditionnelle : câpres, oignons, cornichons, persil et notre assaisonnement Assiette au Bœuf. 180g de viande hachée au couteau et assaisonnée minute.

OU

Le Tartare Farniente

Laissez-vous surprendre par ce tartare au doux mélange de pastèque, feta, olives noires et menthe fraîche et sa sauce légèrement relevée. 180g de viande hachée au couteau et assaisonnée minute.

OU

Le Tiradito Exotique de Saumon

Envie de fraîcheur et de voyage... goûtez ce plat typique Péruvien composé de fines tranches de saumon cru servi avec une sauce soja exotique, baies roses et coriandre. 160g de saumon cru tranché et assaisonné minute.