

NOS DESSERTS 8€00

La Tentation avouée et... Pardonnée

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

Crêpe Suce...Zette

Le grand classique ! La crêpe sauce au beurre Suzette
(jus d'orange, sucre, beurre et Cointreau) servie flambée.

Diable au corps

Une dame blanche coiffée d'un macaron, glace vanille,
chocolat chaud et chantilly maison.

Plaisir d'Enfance

Une gaufre maison à votre envie : Sucre,
chocolat ou caramel, accompagnée d'une boule
vanille et chantilly maison.

NOTRE CAFÉ "TRÈS" GOURMAND 8€50

Café, Thé ou Décaféiné
et ses mignardises.

Irish Coffee 7€90

L'Ardent Désir

Moelleux maison au chocolat,
servi chaud, avec de la crème anglaise.

Vertige Flambé

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

Dolce Vita

Tartelette au citron yuzu surmonté
d'une meringue italienne.

Bœuf de glace

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

Framboise, pomme, poire, citron vert, passion, vanille, chocolat,
caramel salé, pistache, café, rhum raisin, yaourt.

Envie +1 boule : 3€00 Envie +2 boule : 5€50

NOS PETITES DOUCEURS 2€20

LA VERRINE

Nos verrines :

verrine mousse de fruit avec crumble et coulis,
verrine mousse nutella®, verrine du chef,
verrine crème brûlée.

NOTRE SÉLECTION DE VINS

BLANCS

Les Cardounettes IGP** Pays d'Oc 

Verre 15 cl Carafe 50 cl Bouteille 75 cl

4€50 15€20 22€40

XVIII Saint-Luc IGP** Côtes de Gascogne
Gros Manseng Moelleux

5€10 16€40 25€50

Louis Latour IGP** Ardèche Chardonnay "Grand Ardèche"

6€50 21€50 32€50

ROSÉS

Les Cardounettes IGP** Pays d'Oc 

4€50 15€20 22€40

Côtes de Provence AOP* Côtes de Provence
Eliott de Beausoleil, rosé de prestige !

6€50 21€50 32€50

ROUGES

Marius, Maison Chapoutier IGP** Pays d'Oc

4€80 15€90 23€90

Hans Schaeffer AOP* Alsace

5€90 19€50 29€50

Château de Marjolet Laudun AOP* Côtes du Rhône Villages

5€90 19€50 29€50

Malbec Cèdre Héritage AOP* Cahors

6€10 21€00 30€00

Crozes-Hermitage, Chante Passo AOP* Côtes du Rhône

6€50 21€50 32€50

Château La Croix Saint-André

6€50 21€50 32€50

AOP*, Lalande de Pomerol Bordeaux

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits

7€50 24€50 37€50

AOC*** Domaine Cornu

Le vin du mois sur ardoise

NOS BOISSONS CHAUDES

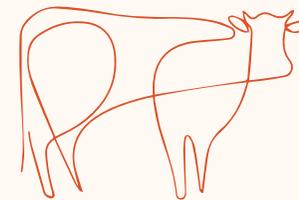
Café expresso 2€20
Décaféiné 2€20
Double Espresso 3€90
Cappuccino 3€80
Chocolat chaud 3€80
Thés et infusions 3€00

NOS DIGESTIFS

Digestif - 4cl 7€90
Calvados, Cognac, Rhum Don Papa, Mirabelle,
Poire Williams, Armagnac
Liqueur - 4 cl 6€90
Get 27, Amaretto, Bailey's, Limoncello,
Cointreau
Les spéciaux- 4cl..... 6€90
Orgasm (Bailey's, Get 27)
French Connection (Amaretto, Cognac)

MTZ

AOP* : Appellation d'Origine 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 automne 2023 - hiver 2024.



Assiette au bœuf

- MAISON DE QUALITÉ -

THE BEST
SAUCÉ
PARADIS
IN THE CITY

Arras, Metz, Saint Jean Cap Ferrat,
Agen, Nantes, Le Mans, Cros de Cagnes,
Avignon, Marina Baie des Anges,
Limoges, Béthune.

PLAISIR DE BULLES

	Coupe 12 cl	Bouteille 75 cl
Champagne* Maison Collet	8€50	49€00
Kir Royal	8€90	
Véritable Prosecco	6€50	30€00

NOS COCKTAILS

Avec alcool : 8€90

Mojito (Rhum blanc, sirop de mojito, cassonade, menthe, citron vert, eau gazeuse)
Piña Colada (Rhum blanc, jus d'ananas, lait de coco, sirop de sucre de canne)
Cuba Libre (Rhum blanc, coca cola, citron vert)
Gin Tonic (Gin, Schweppes Tonic)
Cocktail du moment (à découvrir sur ardoise)

Sans alcool : 5€80

Passion (Jus de mangue, sirop de framboise, jus d'orange)
Prohibition (Sirop de framboise, jus de citron vert, jus d'orange, jus d'ananas)
Virgin Mojito (Sirop mojito, citron vert, eau gazeuse, menthe, sucre de canne) (+ 0€80)
Virgin Piña Colada (Jus d'ananas, lait de coco, sirop de sucre de canne) (+ 0€80)
Virgin Cocktail du moment (à découvrir sur ardoise)

NOS SPRITZ

8€90

Aperol Spritz / Hugo Spritz

NOS APÉRITIFS

Ricard 2 cl	3€70
Martini blanc, rouge 5 cl	3€90
Porto, Suze 5 cl	3€70
Kir Cassis ou Tropicain	3€70
Kir Mirabelle	4€70
Vodka 4 cl	7€20
Whisky 2 cl	3€20
4 cl	6€20
Whisky 12 ans 2 cl	3€70
4 cl	7€20

NOS BOISSONS FRAÎCHES

Vittel, San Pellegrino 50 cl	4€50
Vittel, San Pellegrino 1 l	5€10
Perrier 33 cl	4€50
Jus de fruits 25 cl	3€40
(abricot, pomme, orange, ananas, tomate)	
Soda 33 cl	3€90
(Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Coca-Cola Cherry, Sprite, Fanta, Orangina, Fuzetea, Schweppes tonic)	
Supplément sirop	0€80
Supplément soda avec alcool	2€90

NOS BIÈRES PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
Affligem	4€80	6€50	8€50
Pelforth blonde	4€10	5€50	7€80
Picon bière	4€80	6€50	8€50
Panaché/Monaco	4€10	5€50	7€80

NOS BIÈRES EN BOUTEILLE

Heineken 0% sans alcool	4€50
Bière artisanale locale	5€70
Bière aux fruits rouges	5€50

LE MIDI EXPRESS

(Hors dimanches et jours fériés)

Assiette Bœuf Paradis (env. 120g)

ou Tartare au choix (env. 120g)

(Le Classique, L'Estra...vagant, Le Brésilien)

ou Le Burger Steak (env. 120g),
cheddar, salade, tomate, cornichons,
oignons frits, poitrine fumée tranchée,
sauce ancienne.

15€90

Midi
Express
+
café plaisir
20€80

LA SALADE GOURMANDE

Salade fraîche composée
de mesclun et de légumes
de saison, avec au choix :

bœuf tranché ou suprême de poulet
ou crevettes ou végétarienne.
+ Nos frites fraîches maison.

17€90

Midi
Express
+
café plaisir
22€80

MENU ENFANTS (- de 12 ans)

Demi-portion de Bœuf Paradis ou Steak Haché frais
Accompagné de la sauce Paradis et frites fraîches maison.

12€90

+
Glace au choix (2 boules) avec ou sans chantilly ou Demi Gaufre au
sucre, au chocolat, ou au caramel, avec ou sans chantilly.

+
Jus de fruits ou soda au choix.

L'unique

21€90

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

Supplément foie gras ou supplément saumon fumé +4€30

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 !

Suppl. 180g viande +15€90

Suppl. sauce +2€70

env. 180g

OU

Le Rossini "Style"

Un généreux steak haché maison servi avec une sauce à base
de truffe d'été et une tranche de bloc de foie gras.

OU

Le Duo Terre et Mer

Cœur d'Aloyau et sa brochette de crevettes accompagné d'une sauce Thaï maison
au sésame, soja, condiments épicés, coriandre...

Un délice. Attention c'est un peu relevé !

OU

Le Poisson Paradis +2€00

Saumon, Saint-Jacques et crevettes en brochette
avec notre délicieuse sauce Paradis. Cocotte de légumes de saison.

OU

Le Burger

Steak haché, cheddar, salade, tomate, cornichons, oignons frits,
poitrine fumée tranchée, et sauce ancienne.

OU

Le Tartare Classique

La recette traditionnelle : câpres, oignons, cornichons,
persil et notre assaisonnement Assiette au Bœuf.

180g de viande assaisonnée minute. Hachée au couteau sur demande seulement.

OU

Le Tartare Estra...vagant

Dégustez ce tartare onctueux au mélange subtil de champignons,
lardons, et sauce estragon.

180g de viande assaisonnée minute. Hachée au couteau sur demande seulement.

OU

Le Tartare Brésilien

Une recette pleine de fraîcheur au citron vert, tomate et guacamole.

180g de viande assaisonnée minute. Hachée au couteau sur demande seulement.

OU

Trio de tartare +5€30

Vous n'arrivez pas à vous décider ? Découvrez le trio de tartare.

240g de viande assaisonnée minute. Hachée au couteau sur demande seulement.