

NOS DESSERTS 7€60

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€00**

Bœuf de glace

Glace Sundae accompagnée de 3 ingrédients :

*Coulis : Chocolat chaud maison, Caramel beurre salé,
Fruits rouges.*

*Croquants : Smarties, Oreo cookies, Daim,
Noisettes pralinées, Crumble.*

NOS PETITES DOUCEURS

2€05
LA VERRINE

Nos verrines :

verrine tiramisu, verrine glace, verrine pavlova
verrine fromage blanc, petit baba.

Vertige Flambé

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

L'Ardent Désir

Véritable moelleux au chocolat,
servi chaud, avec de la crème anglaise.



La Mariée Glacée

Pavlova glacée avec sa meringue pâtissière,
glace vanille, Chantilly, fruits rouges et coulis.

NOS BULLES N°B GOURMANDES 13€90

Coupe de Blanc de Blancs N°B
et ses mignardises.

NOTRE CAFÉ "TRÈS" GOURMAND 8€30

Café, Thé ou Décaféiné
et ses mignardises.

NOTRE SÉLECTION DE VINS

BLANCS

Château Haut Maginet AOP* Bordeaux

Les Cardounettes IGP** Pays d'Oc 

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 

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

ROUGES

Malbec Cèdre Héritage AOP* Cahors

Château Haut Maginet AOP* Bordeaux

Les Cardounettes IGP** Pays d'Oc 




Château de Marjolet Laudun AOP* Côtes du Rhône Villages

Caramany AOP* Côtes du Roussillon - Villages Caramany

Château Croix de l'Orée Anjou - Famille Chauvin

Quetton Saint-Georges AOP* Coteaux du Languedoc

Diane Losfelt, élue meilleure vigneronne au guide Hachette

	Verre 15 cl	Carafe 50 cl	Bouteille 75 cl
Château Haut Maginet AOP* Bordeaux	4 ^{€50}	15 ^{€10}	22 ^{€10}
Les Cardounettes IGP** Pays d'Oc 	4 ^{€00}	13 ^{€50}	18 ^{€90}
Coteaux de l'Aubance AOC*** Coteaux de l'Aubance <i>Parfait avec le foie gras et les desserts ! Vin moelleux.</i>	5 ^{€50}	18 ^{€60}	27 ^{€50}
Les Cardounettes IGP** Pays d'Oc 	4 ^{€00}	13 ^{€50}	19 ^{€90}
Côtes de Provence AOP* Côtes de Provence <i>Elliott de Beausoleil, rosé de prestige !</i>	6 ^{€30}	20 ^{€80}	31 ^{€40}
Malbec Cèdre Héritage AOP* Cahors	5 ^{€40}	18 ^{€00}	27 ^{€20}
Château Haut Maginet AOP* Bordeaux	4 ^{€30}	14 ^{€20}	20 ^{€70}
Les Cardounettes IGP** Pays d'Oc 	4 ^{€00}	13 ^{€50}	19 ^{€90}
Château de Marjolet Laudun AOP* Côtes du Rhône Villages	5 ^{€40}	18 ^{€00}	27 ^{€20}
Caramany AOP* Côtes du Roussillon - Villages Caramany	6 ^{€30}	20 ^{€80}	31 ^{€40}
Château Croix de l'Orée Anjou - Famille Chauvin	4 ^{€90}	16 ^{€30}	24 ^{€60}
Quetton Saint-Georges AOP* Coteaux du Languedoc	9 ^{€20}	30 ^{€70}	45 ^{€80}

VINS DE PRESTIGE

BLANCS

Y de Caramany IGP** Côtes Catalanes. Une petite pépite, à découvrir absolument !

ROUGES

Château Cadet Bon AOP* Saint-Emilion Grand cru classé

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

	Bouteille 75 cl
Y de Caramany IGP** Côtes Catalanes. Une petite pépite, à découvrir absolument !	40 ^{€30}
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

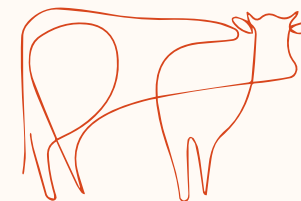
Café Colombien Premium !

Café expresso 100% Arabica	2 ^{€35}
Décaféiné	2 ^{€35}
Double Espresso	3 ^{€90}
Cappuccino	4 ^{€10}
Chocolat chaud	4 ^{€00}
Thés et infusions Damman Frères	3 ^{€10}
Irish Coffee	8 ^{€80}

NOS DIGESTIFS

Digestif - 4 cl	9 ^{€20}
Poire Williams, Cognac VS, Rhum Don Papa, Vielle Prune de Souillac, Calvados Château Dubreuil	
Liqueur - 4 cl	7 ^{€70}
Get 27, Get 31, Amaretto, Bailey's, Limoncello	

1LM



Assiette au bœuf

- MAISON DE QUALITÉ -

THE BEST
**SAUGE
PARADIS**
IN THE CITY

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

PLAISIR DE BULLES

	Coupe 12 cl	Bouteille 75 cl
Champagne* Deutz Brut Classic	13 ^{€10}	74 ^{€00}
Champagne* Deutz Rosé		102 ^{€00}
Blanc de Blancs N°B Lubess, vin pétillant	8 ^{€00}	39 ^{€00}

NOS COCKTAILS

Avec alcool : 10^{€70}

Americano / Gin Fizz / Mojito / Piña Colada / Cuba Libre

Sans alcool : 7^{€60}

Virgin Mojito / Virgin Piña Colada / Vitamine Passion

NOS SPRITZ

10^{€10}

Aperol Spritz / Campari Spritz / Hugo Spritz

NOS APÉRITIFS

Ricard 4 cl	3 ^{€90}	Kir Royal N°B	8 ^{€80}
Martini blanc, rouge 8 cl	5 ^{€00}	Chivas 12 ans 6 cl	9 ^{€60}
Campari 8 cl	6 ^{€20}	Aberlour 6 cl	8 ^{€10}
Porto 6 cl	4 ^{€20}	Jack Daniel's 6 cl	8 ^{€10}
Suze 6 cl	3 ^{€90}	Absolut Vodka 6 cl	8 ^{€10}
Picon Bière 25 cl	6 ^{€50}	Gin Bombay Sapphire 6 cl	8 ^{€10}
Kir	4 ^{€20}	Hendrick's Gin 6 cl	9 ^{€60}

NOS BIÈRES

	Blanche	Blonde
Bière pression 25 cl	5 ^{€30}	4 ^{€40}
Bière pression 33 cl	6 ^{€90}	5 ^{€70}
Bière pression 50 cl	9 ^{€90}	8 ^{€20}

NOS BOISSONS FRAÎCHES

Eau plate, Eau gazeuse 50 cl	4 ^{€40}
Eau plate, Eau gazeuse 1 L	5 ^{€80}
Jus de fruits 25 cl	4 ^{€80}
<i>(ananas, orange, pamplemousse, pomme, tomate)</i>	
Soda 33 cl	4 ^{€00}

LE MIDI EXPRESS

(Hors dimanches et jours fériés)

15^{€30}

Assiette Bœuf Paradis *(env. 120g)*

ou

Tartare de Bœuf au choix
(env. 120g)

(Le Classique, Le Mamma Mia)

+ Nos frites fraîches maison.

LA SALADE GOURMANDE

19^{€20}

Tomates Cœur de Bœuf, tomates cerises, avocat, basilic, pesto, pignons de pin torréfiés, mélange de jeunes pousses et huile d'olive, avec au choix :

bœuf tranché **ou** suprême de poulet
ou crevettes **ou** burrata.

+ Nos frites fraîches maison.

MENU ENFANTS

(- de 12 ans)

10^{€80}

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

+ Glace Sundae avec Smarties.

L'unique

22^{€50}

Voire salade avec une tranche de bloc de foie gras ou de saumon fumé +5^{€20}

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€60

OU

Le Rossini "Style"

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

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 +2€40

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 Exotique de Saumon

Envie de fraîcheur... Ce tartare de saumon vous surprendra par son mélange d'agrumes surmonté de perles de saveurs citron et poivre. Explosion en bouche garantie !

200g de saumon assaisonné minute.

OU

Le Tartare Mamma Mia

Comme un goût de Dolce Vita avec ce tartare de bœuf avec pesto, tomates séchées, avocat, basilic, Grana Padano, pignons de pin torréfiés et tomates cerises. 180g de viande hachée au couteau et assaisonnée minute.

OU

Trio de tartare +4€70

Vous n'arrivez pas à vous décider ? Découvrez le trio de tartare. 180g de viande hachée au couteau et 100g de saumon, assaisonnés minute.

Cocotte de légumes de saison

Frites fraîches maison à volonté