

## NOS DESSERTS 7€50

### 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.

### 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.*

## NOTRE CAFÉ "TRÈS" GOURMAND 8€10

Café, Thé ou Décaféiné  
et ses mignardises.

### 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.

### Plaisir d'Enfance

Une crêpe à votre envie : chantilly, sucre,  
sucre-citron, chocolat chaud ou nutella®.

## NOS PETITES DOUCEURS 2€00

Nos verrines :  
verrine tiramisu, verrine glace, verrine viennoise,  
verrine fromage blanc, mini crème brûlée.

## Irish Coffee 8€60

## 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*

La Chevalerie *AOP\* St Nicolas de Bourgueil*

Quetton Saint-Georges *AOP\* Coteaux du Languedoc*  
*Diane Losfelt, élue meilleure vigneronne au guide Hachette*

	Verre	Carafe	Bouteille
	15 cl	50 cl	75 cl
Château Haut Maginet <i>AOP* Bordeaux</i>	4€40	14€70	21€60
Les Cardounettes <i>IGP** Pays d'Oc</i>	3€90	13€20	19€40
Coteaux de l'Aubance <i>AOC*** Coteaux de l'Aubance</i>	5€40	18€10	26€80
Les Cardounettes <i>IGP** Pays d'Oc</i>	3€90	13€20	19€40
Côtes de Provence <i>AOP* Côtes de Provence</i>	6€10	20€30	30€60
Malbec Cèdre Héritage <i>AOP* Cahors</i>	5€30	17€60	26€50
Château Haut Maginet <i>AOP* Bordeaux</i>	4€20	13€80	20€20
Les Cardounettes <i>IGP** Pays d'Oc</i>	3€90	13€20	19€40
Château de Marjolet Laudun <i>AOP* Côtes du Rhône Villages</i>	5€30	17€60	26€50
Caramany <i>AOP* Côtes du Roussillon - Villages Caramany</i>	6€10	20€30	30€60
Château Croix de l'Orée <i>Anjou - Famille Chauvin</i>	4€80	15€90	24€00
La Chevalerie <i>AOP* St Nicolas de Bourgueil</i>	5€50	16€00	24€00
Quetton Saint-Georges <i>AOP* Coteaux du Languedoc</i>	9€00	29€90	44€70

## 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*

## NOS BOISSONS CHAUDES

Café expresso 100% Arabica ..... 2€60

Décaféiné ..... 2€60

Double Espresso ..... 4€60

Cappuccino ..... 4€50

Thés et infusions Damman Frères ... 4€50

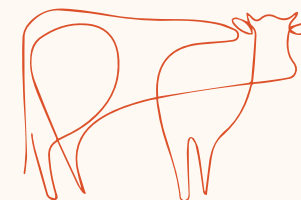
## NOS DIGESTIFS

Digestif - 4 cl ..... 9€00

Poire Williams, Cognac VS, Rhum Don Papa

Liqueur - 4 cl ..... 7€50

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



# Assiette au bœuf

- MAISON DE QUALITÉ -

THE BEST  
SAUGE  
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* Deutz Brut Classic	12 <sup>€00</sup>	75 <sup>€00</sup>
Champagne* Deutz Rosé		85 <sup>€00</sup>
Blanc de Blancs N°B Lubess, vin pétillant	8 <sup>€30</sup>	

## NOS COCKTAILS

**Avec alcool : 10<sup>€50</sup>**

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

**Sans alcool : 7<sup>€50</sup>**

Virgin Mojito / Virgin Piña Colada / Vitamine Passion

## NOS SPRITZ

**10<sup>€50</sup>**

Aperol Spritz / Campari Spritz / Hugo Spritz

## NOS APÉRITIFS

Ricard 4 cl	3 <sup>€80</sup>
Martini blanc, rouge 8 cl	4 <sup>€90</sup>
Campari 8 cl	6 <sup>€00</sup>
Chivas 12 ans 6 cl	9 <sup>€40</sup>
Aberlour 6 cl	8 <sup>€50</sup>
Jack Daniel's 6 cl	8 <sup>€50</sup>
Absolut Vodka 6 cl	8 <sup>€50</sup>
Gin Bombay Sapphire 6 cl	8 <sup>€50</sup>
Hendrick's Gin 6 cl	9 <sup>€50</sup>
Picon Bière 25 cl	6 <sup>€50</sup>

## NOS BIÈRES

	25 cl	33 cl	50 cl
Pelfort Blonde 5,5°	3 <sup>€50</sup>	4 <sup>€90</sup>	7 <sup>€90</sup>
Ciney 7°	5 <sup>€90</sup>		8 <sup>€70</sup>
Hapkin Triple 8,4°	6 <sup>€30</sup>		8 <sup>€95</sup>
Pelican Rouge 7,5°	5 <sup>€90</sup>		8 <sup>€70</sup>
Ipa 6°	5 <sup>€90</sup>		8 <sup>€90</sup>
Bière du moment	6 <sup>€30</sup>		8 <sup>€95</sup>

## NOS BOISSONS FRAÎCHES

Eau plate, Eau gazeuse 50 cl	4 <sup>€50</sup>
Eau plate, Eau gazeuse 1L	5 <sup>€90</sup>
Jus de fruits 25 cl (ananas, orange, pamplemousse, pomme, tomate)	4 <sup>€70</sup>
Soda 25 cl (sprite, orangina, fanta, ice tea, oasis, shweppes agrumes, shweppes tonic)	4 <sup>€20</sup>
Soda 33 cl (coca, coca zero, coca cherry, sprite, fanta)	4 <sup>€50</sup>

## LE MIDI EXPRESS

(Hors week-end et jours fériés)

**14<sup>€95</sup>**

Assiette Bœuf Paradis (env. 120g)

**OU**

Tartare au choix (env. 120g)

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

+ Nos frites fraîches maison.

## LA SALADE GOURMANDE

**16<sup>€50</sup>**

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.

## MENU ENFANTS

(- de 12 ans)

**12<sup>€00</sup>**

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

L'unique

**21<sup>€95</sup>**

POUR PATIENTER  
+  
PLAT

POUR PATIENTER

Mesclun de salade, coqueaux de Grana Padano\*.

Supplément foie gras ou supplément saumon fumé +4€90

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 +10€90

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€35

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

OU

## Burger Maison

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

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

180g de viande hachée au couteau et assaisonnée minute.

OU

## Le Tartare Estra...vagant

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

180g de viande hachée au couteau et assaisonnée minute.

OU

## Trio de tartare +4€60

Vous n'arrivez pas à vous décider ? Découvrez le trio de tartare. 240g de viande hachée au couteau et assaisonnée minute.

