

## 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.

### La Marquise

Mousse chocolat avec sa chantilly au Rhum Ambré.

### 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€00 Envie +2 boule : 4€00

### NOTRE CAFÉ "TRÈS" GOURMAND 8€00

Café, Thé ou Décaféiné et ses mignardises.

Irish Coffee 8€50

### Vertige Flambé

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

### Diable au corps

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

### Jardin d'Eden

Glace chocolat blanc et framboise, framboises  
surmontées d'un macaron à la framboise et chantilly

### Le « Dit Papa »

Un baba traditionnel arrosé au rhum Don Papa,  
crème douce vanille aromatisée au rhum.

Suppl. shot 2 cl +2€00

### NOS PETITES DOUCEURS 2€00

LA VERRINE

Nos verrines :

verrine tiramisu, verrine glace,  
verrine fromage blanc, mini crème brûlée.

## 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

	Verre 15 cl	Carafe 50 cl	Bouteille 75 cl
Château Haut Maginet AOP* Bordeaux	4€20	14€00	20€60
Les Cardounettes IGP** Pays d'Oc 	3€70	12€50	18€50
Coteaux de l'Aubance AOC*** Coteaux de l'Aubance	5€10	17€20	25€50
Les Cardounettes IGP** Pays d'Oc 	3€70	12€50	18€50
Côtes de Provence AOP* Côtes de Provence	5€80	19€30	29€10
Malbec Cèdre Héritage AOP* Cahors	5€00	16€80	25€20
Château Haut Maginet AOP* Bordeaux	4€00	13€00	19€20
Les Cardounettes IGP** Pays d'Oc 	3€70	12€50	18€50
Château de Marjolet Laudun AOP* Côtes du Rhône Villages	5€00	15€00	22€00
Caramany AOP* Côtes du Roussillon - Villages Caramany	5€80	19€40	29€10
Château Croix de l'Orée Anjou - Famille Chauvin	4€60	15€10	22€90
La Chevalerie AOP* St Nicolas de Bourgueil	5€00	15€00	22€00
Quetton Saint-Georges AOP* Coteaux du Languedoc	8€60	28€50	42€60

## 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

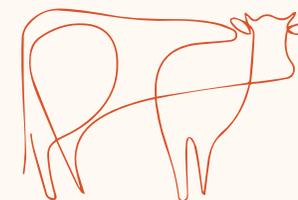
Connétable Talbot AOP\* Saint-Julien, Deuxième vin du Château Talbot

## NOS BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2€40
Décaféiné	2€40
Double Espresso	4€50
Thés et infusions	3€50

## NOS DIGESTIFS

Genièvre Carte Noir - 4 cl	8€00
Digestif - 4 cl	7€00
Poire Williams, Armagnac, Calvados, Cognac, Fleur de Bière, Don Papa	
Liqueur - 4 cl	7€00
Get 27, Get 31, Manzana, 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	11 <sup>€00</sup>	70 <sup>€00</sup>
Champagne* Deutz Rosé		82 <sup>€80</sup>
Blanc de Blancs N°B Lubess, vin pétillant	8 <sup>€00</sup>	

## NOS COCKTAILS

**Avec alcool : 9<sup>€90</sup>**

Americano / Planteur / Apollo / Mojito / Gin Tonic

**Sans alcool : 6<sup>€50</sup>**

Virgin Mojito / Virgin Planteur / Virgin Apollo

## NOS SPRITZ

**9<sup>€90</sup>**

Aperol Spritz / Campari Spritz / Hugo Spritz

## NOS APÉRITIFS

Anis 2 cl, Porto 5 cl, Suze 5 cl	3 <sup>€70</sup>	Jack Daniel's 4 cl	6 <sup>€50</sup>
Martini blanc, rouge 6 cl	3 <sup>€70</sup>	Vodka 4 cl	7 <sup>€00</sup>
Picon vin blanc 10 cl	4 <sup>€50</sup>	Ballantine's 4 cl	6 <sup>€00</sup>
Picon bière 25 cl	4 <sup>€50</sup>	Supplément soda	1 <sup>€00</sup>
Chivas 12 ans 4 cl	7 <sup>€50</sup>	Kir tropézien ou blancas	3 <sup>€70</sup>
Aberlour 10 ans 4 cl	7 <sup>€00</sup>	Kir Royal	8 <sup>€80</sup>

## NOS BIÈRES

	25 cl	33 cl	50 cl
Chouffe Blonde 8°	6 <sup>€90</sup>	6 <sup>€90</sup>	9 <sup>€90</sup>
Mystic Rouge 3,5°	3 <sup>€50</sup>		
Coq Hardi 5,7°	4 <sup>€00</sup>		7 <sup>€50</sup>
Page 24 Cuvée Hildegarde 6,9°	5 <sup>€50</sup>		9 <sup>€00</sup>
Vedette Blanche bouteille 4,7°	5 <sup>€00</sup>		

Demandez notre bière du moment

## NOS BOISSONS FRAÎCHES

Eau plate, Eau gazeuse 50 cl	4 <sup>€50</sup>
Eau plate, Eau gazeuse 1L	5 <sup>€90</sup>
Perrier	4 <sup>€50</sup>
Jus de fruits 25 cl	3 <sup>€50</sup>
(Abricot, ananas, orange, pomme, tomate)	
Soda 33 cl	4 <sup>€50</sup>
(Coca-Cola, Coca-cola Zéro, Coca-Cola Cherry, Sprite, Fanta, Schweppes agrumes 25cl, Orangina 25cl)	
Oasis Tropical, Lipton Ice Tea	3 <sup>€90</sup>
Sirop à l'eau	2 <sup>€00</sup>

## LE MIDI EXPRESS

(Hors week-end et jours fériés)

**14<sup>€50</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** Mini Burger **ou** Saumon. Accompagné de la sauce Paradis et frites fraîches maison.

+

Tiramisu nutella® **ou** crêpe sauce chocolat **ou** glace (1 boule).

+

Jus de fruit **ou** Soda.

L'unique

**20<sup>€90</sup>**

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

**Supplément foie gras ou supplément saumon fumé +4€20**

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 +9€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 +1€50

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€00

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

