

## NOS DESSERTS 8€60

### Vertige Flambé

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

### La Mariée Glacée

Pavlova avec sa meringue artisanale, glace vanille, chantilly mascarpone, fruits rouges et coulis.

### Diable au corps

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

### 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, yaourt.

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

## NOTRE CAFÉ "TRÈS" GOURMAND 8€90

Café, Thé ou Décaféiné et ses mignardises.

### L'Ardent Désir

Moelleux maison au chocolat, servi tiède, caramel salé et boule de glace vanille.

### La Tentation avouée et... Pardonnée

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

### Zéro Zéro Zest

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

### Plaisir d'Enfance

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

## NOS PETITES DOUCEURS 2€40 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

### Vin du mois sur l'ardoise

#### BLANCS

Les Cardounettes IGP\*\* Pays d'Oc  4€95 16€40 24€60

XVIII Saint-Luc IGP\*\* Côtes de Gascogne 5€80 19€30 29€00  
Gros Manseng Moelleux

Louis Latour IGP \*\* «Ardèche» Chardonnay 6€60 21€60 32€60

#### ROSÉS

Les Cardounettes IGP\*\* Pays d'Oc  4€95 16€40 24€60

Minuty, Cote Presqu'île AOP\* Côtes de Provence 7€10 23€40 35€10

#### ROUGES

Marius, Maison Chapoutier IGP\*\* Pays d'Oc 4€95 16€40 24€60

Hans Schaeffer Pinot noir AOP\* Alsace 6€60 21€60 32€60

Caramany « Terre Bœuf » par Morgane Baudaire 7€10 23€40 35€10  
AOP\* Côtes du Roussillon - Villages Caramany

Crozes-Hermitage, Chante Passo AOP\* Côtes du Rhône 7€60 25€10 37€60

Château La Croix Saint-André 6€60 21€10 32€60  
AOP\*, Lalande de Pomerol Bordeaux

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 50€00  
AOC\*\*\* Domaine Pansiot

## NOS BOISSONS CHAUDES

Café expresso.....2€50

Décaféiné.....2€50

Allongé.....3€00

Double Espresso.....4€00

Cappuccino.....4€00

Thés et Infusions.....3€50

(Thé Earl Grey, Thé vert nature, Thé vert menthe,

Thé Fruits rouges, Thé Citron, Verveine, Verveine menthe, Camomille, Détox)

Irish Coffee.....8€95

## NOS DIGESTIFS

Digestif - 4cl.....8€90

Calvados, Cognac, Rhum Don Papa, Mirabelle,

Poire Williams, Armagnac

Liqueur - 4 cl.....7€90

Get 27, Amaretto, Bailey's, Limoncello,

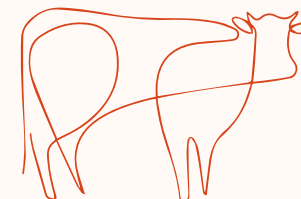
Cointreau

Les spéciaux- 4cl.....8€90

Orgasm (Bailey's, Get 27)

French Connection (Amaretto, Cognac)

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* Maison Collet .....	9 <sup>€50</sup>	57 <sup>€00</sup>
Kir Royal .....	9 <sup>€90</sup>	
Véritable Prosecco .....	6 <sup>€50</sup>	30 <sup>€00</sup>

## NOS COCKTAILS

### Avec alcool : 9<sup>€30</sup>

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) (+ 0<sup>€60</sup>)  
Cocktail du moment (à découvrir sur ardoise)

### Sans alcool : 5<sup>€90</sup>

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<sup>€80</sup>)  
Virgin Piña Colada (Jus d'ananas, lait de coco, sirop de sucre de canne) (+ 0<sup>€80</sup>)

## NOS SPRITZ

9<sup>€70</sup>

Spritz Classique / Hugo Spritz / Limoncello Spritz

## NOS APÉRITIFS

Ricard 2 cl .....	3 <sup>€95</sup>
Martini blanc, rouge 5 cl .....	5 <sup>€10</sup>
Porto, Suze 5 cl .....	3 <sup>€95</sup>
Kir Cassis ou Tropézien .....	4 <sup>€25</sup>
Kir Mirabelle .....	4 <sup>€95</sup>
Vodka 4 cl .....	7 <sup>€40</sup>
Whisky 2 cl .....	3 <sup>€70</sup>
4 cl .....	6 <sup>€90</sup>
Whisky 12 ans Chivas 2 cl .....	3 <sup>€95</sup>
4 cl .....	7 <sup>€80</sup>

## NOS BOISSONS FRAÎCHES

Vittel, San Pellegrino 50 cl .....	4 <sup>€70</sup>
Vittel, San Pellegrino 1 l .....	5 <sup>€70</sup>
Perrier 33 cl .....	4 <sup>€50</sup>
Jus de fruits 25 cl .....	3 <sup>€90</sup>
(abricot, pomme, orange, ananas, tomate)	
Soda .....	4 <sup>€10</sup>
(33 cl : Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Coca-Cola Cherry. 25 cl : Sprite, Orangina, Fuzetea, Schweppes tonic)	
Supplément sirop .....	0 <sup>€95</sup>
Supplément soda avec alcool .....	3 <sup>€00</sup>

## NOS BIÈRES PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
Affligem .....	4 <sup>€95</sup>	6 <sup>€60</sup>	8 <sup>€95</sup>
Pelforth blonde .....	4 <sup>€30</sup>	5 <sup>€70</sup>	8 <sup>€00</sup>
Picon bière .....	4 <sup>€95</sup>	6 <sup>€60</sup>	8 <sup>€95</sup>
Panaché/Monaco .....	4 <sup>€30</sup>	5 <sup>€70</sup>	8 <sup>€00</sup>

## NOS BIÈRES EN BOUTEILLE

Heineken 0% sans alcool .....	5 <sup>€50</sup>
Bière artisanale locale .....	6 <sup>€50</sup>
Bière aux fruits rouges .....	7 <sup>€50</sup>

## LE MIDI EXPRESS

(Hors dimanches et jours fériés)

Assiette Bœuf Paradis (env. 120g)

ou Tartare au choix (env. 120g)

(Le Classique, Le Brésilien, Le Thaï)

ou Le Burger Steak (env. 120g);

cheddar, salade, tomate, oignons,  
poitrine fumée tranchée, sauce béarnaise.

16<sup>€50</sup>

Midi  
Express  
+  
café plaisir  
2<sup>€50</sup>

## LA SALADE D'ÉTÉ

17<sup>€90</sup>

Une salade gourmande aux  
légumes d'été, vinaigrette maison  
avec au choix :

suprême de poulet

ou crevettes ou burrata.

+ Nos frites fraîches maison.

## MENU ENFANTS (- de 12 ans)

Demi-portion de Bœuf Paradis ou Steak Haché frais

ou Suprême de poulet ou Pavé de saumon

Accompagné de la sauce Paradis et frites fraîches maison.

+

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.

13<sup>€90</sup>

L'unique

22<sup>€90</sup>

Voire salade  
avec une  
tranche de bloc de  
foie gras ou de  
saumon fumé  
+5<sup>€10</sup>

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. 180g viande +16<sup>€90</sup>

Suppl. sauce +2<sup>€70</sup>

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.

Frites  
fraîches  
maison à  
volonté

Cocotte  
de légumes  
de saison

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<sup>€00</sup>

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

OU

## Le Burger

Steak, cheddar, salade, tomate, oignons, poitrine fumée  
tranchée, sauce béarnaise.

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 Brésilien

Un retour en force de cette recette pleine de fraîcheur  
au citron vert, tomate et guacamole.

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

OU

## Le Tartare Thaï

Un tartare aux saveurs asiatiques agrémenté d'une  
sauce soja et vinaigre de riz, coriandre et cébette.

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

OU

## Trio de tartares +5<sup>€50</sup>

Vous n'arrivez pas à vous décider ? Découvrez le trio de tartares.  
240g de viande assaisonnée minute. Hachée au couteau sur demande seulement.  
assaisonnés minute.