

## NOS DESSERTS 8€00

### La Tentation avouée et... Pardonnée

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

### Le « Dit Papa »

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

Supplément shooter de Rhum Don Papa. **+2€00**

### La Marquise

Mousse chocolat avec sa Chantilly au Bailey's.

### 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

### NOS PETITES DOUCEURS 2€05

LA VERRINE

Our verrines :

verrine tiramisu, verrine ice cream,  
verrine fromage blanc, mini crème brûlée.

### 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.

### La Mariée Glacée

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


### NOTRE CAFÉ "TRÈS" GOURMAND 8€10

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

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€80	16€00	23€60
Les Cardounettes IGP** Pays d'Oc 	4€30	14€40	20€40
Coteaux de l'Aubance AOC*** Coteaux de l'Aubance	5€80	19€50	29€00
Les Cardounettes IGP** Pays d'Oc 	4€30	14€40	21€40
Côtes de Provence AOP* Côtes de Provence	6€60	21€70	32€90
Malbec Cèdre Héritage AOP* Cahors	5€70	18€90	28€70
Château Haut Maginet AOP* Bordeaux	4€60	15€10	22€20
Les Cardounettes IGP** Pays d'Oc 	4€30	14€40	21€40
Château de Marjolet Laudun AOP* Côtes du Rhône Villages	5€70	18€90	28€70
Caramany AOP* Côtes du Roussillon - Villages Caramany	6€60	21€70	32€90
Château Croix de l'Orée Anjou - Famille Chauvin	5€20	17€20	26€10
La Chevalerie AOP* St Nicolas de Bourgueil	5€80	16€90	25€50
Quetton Saint-Georges AOP* Coteaux du Languedoc	9€50	31€60	47€30

## 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

Thés et infusions Richard ..... 4€50

Irish Coffee ..... 8€80

## NOS DIGESTIFS

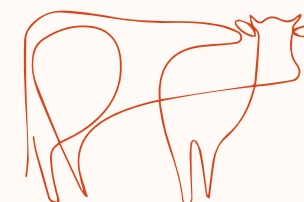
Genièvre Carte Noir - 4 cl ..... 8€00

Digestif - 4 cl ..... 9€20

Poire Williams, Armagnac, Calvados, Cognac,  
Fleur de Bière, Don Papa

Liqueur - 4 cl ..... 7€20

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



# Assiette au bœuf

- MAISON DE QUALITÉ -

THE BEST  
SAUCE  
PARADIS  
IN THE CITY

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

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 2024.

## PLAISIR DE BULLES

	Coupe	Bouteille
Champagne* Deutz Brut Classic	12 cl	75 cl
Champagne* Deutz Rosé	12 <sup>€50</sup>	78 <sup>€00</sup>
Blanc de Blancs N°B Lubess, vin pétillant	8 <sup>€50</sup>	42 <sup>€00</sup>

## NOS COCKTAILS

**Avec alcool : 10<sup>€95</sup>**

Americano / Planteur / Apollo / Mojito / Gin Tonic

**Sans alcool : 7<sup>€95</sup>**

Virgin Mojito / Virgin Planteur / Virgin Apollo

## NOS SPRITZ

**10<sup>€50</sup>**

Aperol Spritz / Campari Spritz / Hugo Spritz

## NOS APÉRITIFS

Anis 2 cl, Porto 5 cl, Suze 5 cl	3 <sup>€90</sup>	Jack Daniel's 4 cl	8 <sup>€50</sup>
Martini blanc, rouge 8 cl	5 <sup>€00</sup>	Vodka 4 cl	8 <sup>€50</sup>
Picon vin blanc 10 cl	5 <sup>€00</sup>	Ballantine's 4 cl	6 <sup>€50</sup>
Picon bière 25 cl	6 <sup>€50</sup>	Supplément soda	1 <sup>€00</sup>
Chivas 12 ans 4 cl	9 <sup>€60</sup>	Kir tropézien ou blancas	4 <sup>€50</sup>
Aberlour 10 ans 4 cl	8 <sup>€50</sup>	Kir Royal	13 <sup>€00</sup>

## NOS BIÈRES

	25 cl	33 cl	50 cl
Chouffe Blonde 8°	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 1 L	5 <sup>€90</sup>
Perrier	4 <sup>€50</sup>
Jus de fruits 25 cl	4 <sup>€80</sup>
(ananas, orange, pomme, tomate)	
Soda 33 cl	4 <sup>€50</sup>
(Coca-cola, Coca-cola Zéro, Coca-cola Cherry)	
Soda 25 cl	4 <sup>€50</sup>
(Oasis Tropical, Lipton Ice Tea, Sprite, Fanta, Orangina, Shweppes agrumes)	
Sirop à l'eau	2 <sup>€00</sup>

## LE MIDI EXPRESS

(Hors week-ends et jours fériés)

**14<sup>€95</sup>**

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

**17<sup>€50</sup>**

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)

**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 chocolat **ou** glace (1 boule) + Jus de fruit **ou** Soda.

L'unique

**21<sup>€95</sup>**

Voire salade avec une tranche de bloc de foie gras ou de saumon fumé +5<sup>€20</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. 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 +3€00

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€95

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

Midi Express + café plaisir 19<sup>€50</sup>

Cocotte de légumes de saison

Frites fraîches maison à volonté