

## NOS DESSERTS 7€45

### 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.

### NOS PETITES DOUCEURS 2€00 LA VERRINE

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

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

## 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 !	39 <sup>€30</sup>
Château Cadet Bon AOP* Saint-Emilion Grand cru classé	72 <sup>€50</sup>
Connétable Talbot AOP* Saint-Julien, Deuxième vin du Château Talbot	83 <sup>€00</sup>

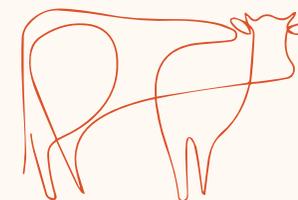
## NOS BOISSONS CHAUDES

Café Colombien Premium !

Café expresso 100% Arabica	2 <sup>€30</sup>
Décaféiné	2 <sup>€30</sup>
Double Espresso	4 <sup>€60</sup>
Cappuccino	4 <sup>€00</sup>
Thés et infusions Damman Frères ...	3 <sup>€00</sup>

## NOS DIGESTIFS

Digestif - 4 cl	9 <sup>€00</sup>
Poire Williams, Cognac VS, Rhum Don Papa	
Liqueur - 4 cl	7 <sup>€50</sup>
Get 27, Get 31, Amaretto, Bailey's, Limoncello	



# Assiette au bœuf

- MAISON DE QUALITÉ -

THE BEST  
SAUCÉ  
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>€60</sup>	71 <sup>€10</sup>
Champagne* Deutz Rosé		98 <sup>€10</sup>
Blanc de Blancs N°B Lubess, vin pétillant	8 <sup>€30</sup>	

## NOS COCKTAILS

**Avec alcool : 10<sup>€40</sup>**

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

**Sans alcool : 7<sup>€40</sup>**

Virgin Mojito / Virgin Piña Colada / Vitamine Passion

## NOS SPRITZ

9<sup>€90</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	7 <sup>€90</sup>
Jack Daniel's 6 cl	7 <sup>€90</sup>
Absolut Vodka 6 cl	7 <sup>€90</sup>
Gin Bombay Sapphire 6 cl	7 <sup>€90</sup>
Hendrick's Gin 6 cl	9 <sup>€40</sup>

## NOS BIÈRES

Blanche ou Blonde

Bière pression 25 cl	4 <sup>€30</sup>
Bière pression 33 cl	5 <sup>€60</sup>
Bière pression 50 cl	8 <sup>€00</sup>

## NOS BOISSONS FRAÎCHES

Eau plate, Eau gazeuse 50 cl	4 <sup>€30</sup>
Eau plate, Eau gazeuse 1 L	5 <sup>€70</sup>
Jus de fruits 25 cl	4 <sup>€70</sup>
<i>(ananas, orange, pamplemousse, pomme, tomate)</i>	
Soda 33 cl	3 <sup>€90</sup>

## LE MIDI EXPRESS

(Hors dimanches 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.

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

## LA SALADE GOURMANDE

18<sup>€75</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)

10<sup>€50</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 avec Smarties.

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 +5€05

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€30

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.