

NOS DESSERTS 7€70

La Tentation avouée et... Pardonnée

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

Dit Papa

Baba bouchon imbibé d'un sirop aromatisé de zestes
de citron et d'orange et de rhum Don Papa, chantilly.
Supplément shooter de Rhum Don Papa. **+5€10**

Vertige Flambé

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

Zéro Zéro Zest

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

NOS PETITES DOUCEURS

Nos verrines :

tiramisu, glace, baba, mousse au chocolat,
crème citron meringue.

2€10
LA VERRINE

NOTRE CAFÉ "TRÈS" GOURMAND

Café, Thé ou Décaféiné
et ses mignardises.

8€40

7€70

Le Parad'ICE

Glace Sundae accompagnée de 3 ingrédients :

Coulis : *Chocolat chaud maison, Caramel beurre salé,
Fruits rouges.*

Croquants : *Smarties, Oreo cookies, Daim,
Noisettes pralinées, Crumble.*

La Mariée Glacée

La délicieuse Pavlova glacée avec sa généreuse
meringue artisanale montée de glace italienne
vanille, chantilly, fruits rouges et coulis. Elle nous
fait tous craquer !

Le Grand Frisson

Notre gourmandise chocolat/framboise. Plongez
votre cuillère dans ce dôme glacé mousse chocolat
et glace vanillée accompagné de framboises et
brisure de crumble.

NOTRE SÉLECTION DE VINS

BLANCS

Domaine de Montmain « Le Rouard »

AOP* Bourgogne Hautes Côtes de Nuits

Les Cardounettes IGP** Pays d'Oc AB

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 AB

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 AB

Château de Marjolet Laudun AOP* Côtes du Rhône Villages

Caramany « Terre Bœuf » par Morgane Baudaire

AOP* Côtes du Roussillon - Villages Caramany

Château Croix de l'Orée Anjou - Famille Chauvin

Domaine de Montmain « Le Haut du Village »

AOP* Bourgogne Hautes Côtes de Nuits

Château Cadet Bon AOP* Saint-Emilion Grand cru classé

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

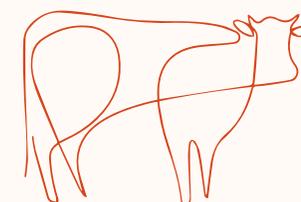
	Verre 15 cl	Carafe 50 cl	Bouteille 75 cl
Domaine de Montmain « Le Rouard »	9€80	32€70	49€00
Les Cardounettes IGP** Pays d'Oc	4€05	13€70	19€20
Coteaux de l'Aubance AOC*** Coteaux de l'Aubance	5€60	18€90	27€90
Les Cardounettes IGP** Pays d'Oc	4€05	13€70	20€20
Côtes de Provence AOP* Côtes de Provence	6€40	21€10	31€90
Malbec Cèdre Héritage AOP* Cahors	5€50	18€30	27€60
Château Haut Maginet AOP* Bordeaux	4€35	14€40	21€00
Les Cardounettes IGP** Pays d'Oc	4€05	13€70	20€20
Château de Marjolet Laudun AOP* Côtes du Rhône Villages	5€50	18€30	27€60
Caramany « Terre Bœuf » par Morgane Baudaire	6€95	23€30	34€90
Château Croix de l'Orée Anjou - Famille Chauvin	4€95	16€55	24€95
Domaine de Montmain « Le Haut du Village »	8€50	28€30	42€50
Château Cadet Bon AOP* Saint-Emilion Grand cru classé			84€50
Connétable Talbot AOP* Saint-Julien, Deuxième vin du Château Talbot			86€40

NOS BOISSONS CHAUDES

Café Colombien Premium !

Café expresso 100% Arabica	2€35	Digestif - 4 cl	9€35
Décaféiné	2€35	Poire Williams, Cognac VS, Rhum Don Papa,	
Double Espresso	3€95	Vielle Prune de Souillac, Calvados Château	
Cappuccino	4€15	Dubreuil	
Chocolat chaud	4€05	Liqueur - 4 cl	7€80
Thés et infusions Damman Frères	3€15	Get 27, Get 31, Amaretto, Bailey's,	
Irish Coffee	8€95	Limoncello	

NOS DIGESTIFS



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.

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.

PLAISIR DE BULLES

	Coupe 12 cl	Bouteille 75 cl
Champagne* Deutz Brut Classic	13 ^{€30}	75 ^{€10}
Champagne* Deutz Rosé		103 ^{€50}
Blanc de Blancs N°B Lubess, vin pétillant	8 ^{€10}	39 ^{€60}

NOS COCKTAILS

Avec alcool : 10^{€85}

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

Sans alcool : 7^{€70}

Virgin Mojito / Virgin Piña Colada / Vitamine Passion

NOS SPRITZ

10^{€25}

Aperol Spritz / Campari Spritz / Hugo Spritz

NOS APÉRITIFS

Ricard 4 cl	3 ^{€95}	Kir Royal N°B	8 ^{€90}
Martini blanc, rouge 8 cl	5 ^{€10}	Chivas 12 ans 6 cl	9 ^{€75}
Campari 8 cl	6 ^{€30}	Aberlour 6 cl	8 ^{€20}
Porto 6 cl	4 ^{€25}	Jack Daniel's 6 cl	8 ^{€20}
Suze 6 cl	3 ^{€95}	Absolut Vodka 6 cl	8 ^{€20}
Picon Bière 25 cl	6 ^{€60}	Gin Bombay Sapphire 6 cl	8 ^{€20}
Kir	4 ^{€25}	Hendrick's Gin 6 cl	9 ^{€75}

NOS BIÈRES

	Blanche	Blonde
Bière pression 25 cl	5 ^{€40}	4 ^{€50}
Bière pression 33 cl	7 ^{€00}	5 ^{€80}
Bière pression 50 cl	10 ^{€05}	8 ^{€30}

NOS BOISSONS FRAÎCHES

Eau plate, Eau gazeuse 50 cl	4 ^{€50}
Eau plate, Eau gazeuse 1 L	5 ^{€90}
Jus de fruits 25 cl	4 ^{€90}
<i>(ananas, orange, pamplemousse, pomme, tomate)</i>	
Soda 33 cl	4 ^{€05}

LE MIDI EXPRESS

(Hors dimanches et jours fériés)

15^{€50}

Assiette Bœuf Paradis *(env. 120g)*

ou

Tartare de Bœuf au choix
(env. 120g)

(Le Classique, Le Farniente)

+ Nos frites fraîches maison.

Midi Express
+ café plaisir
19^{€95}

LA SALADE KALIMERA

19^{€50}

Poivrons verts corne de bœuf, poivrons rouges, tomates cerises, concombres, oignons rouges, olives noires, câpres, origan frais, huile d'olive pimentée à l'ail des ours, dés de pastèques avec au choix :

Tranche de feta **ou** Suprême de poulet **ou** Bœuf tranché **ou** Crevettes.

+ Nos frites fraîches maison.

MENU ENFANTS

(- de 12 ans)

10^{€95}

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

22^{€85}

Votre salade avec une tranche de bloc de foie gras ou de saumon fumé
+5^{€30}

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€80

OU

Le Rossini "Style"

Steak haché frais, tranche de bloc de foie gras, compotée d'oignons, sauce saveur truffe.

Frites fraîches maison à volonté

Cocotte de légumes de saison

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€45

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 Farniente

Laissez-vous surprendre par ce tartare au doux mélange de pastèque, feta, olives noires et menthe fraîche et sa sauce légèrement relevée. 180g de viande hachée au couteau et assaisonnée minute.

OU

Le Tiradito Exotique de Saumon

Envie de fraîcheur et de voyage... goûtez ce plat typique Péruvien composé de fines tranches de saumon cru servi avec une sauce soja exotique, baies roses et coriandre. 160g de saumon cru tranché et assaisonné minute.