

NOS DESSERTS 8€00

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. **+3€50**

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.*

NOS PETITES DOUCEURS

2€00

LA VERRINE

Nos verrines :

verrine tiramisu, verrine glace, verrine pavlova
verrine fromage blanc, petit baba.

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.



La Mariée Glacée

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

NOS BULLES N°B GOURMANDES 13€90

Coupe de Blanc de Blancs N°B
st ses mignardises.

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
Diane Losfelt, élue meilleure vigneronne au guide Hachette

	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

Bouteille
75 cl

40€30

83€20

85€10

NOS BOISSONS CHAUDES

Café Colombien Premium !

Café expresso 100% Arabica 2€60

Décaféiné 2€60

Double Espresso 4€60

Cappuccino 4€50

Thés et infusions Kusmi Tea 4€50

Irish Coffee 8€80

NOS DIGESTIFS

Digestif - 4 cl 9€20

Poire Williams, Cognac VS, Rhum Don Papa,

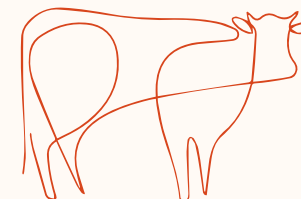
Vielle Prune de Souillac, Calvados Château

Dubreuil

Liqueur - 4 cl 7€70

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

BT



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 12 cl	Bouteille 75 cl
Champagne* Deutz Brut Classic	12 ^{€50}	78 ^{€00}
Champagne* Deutz Rosé	15 ^{€00}	88 ^{€00}
Blanc de Blancs N°B Lubess, vin pétillant	8 ^{€50}	42 ^{€00}

NOS COCKTAILS

Avec alcool : 10^{€95}

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

Sans alcool : 7^{€95}

Virgin Mojito / Virgin Piña Colada / Vitamine Passion

NOS SPRITZ

10^{€50}

Aperol Spritz / Campari Spritz / Hugo Spritz

NOS APÉRITIFS

Ricard 4 cl	3 ^{€90}	Kir pétillant N°B	8 ^{€80}
Martini blanc, rouge 8 cl	5 ^{€00}	Chivas 12 ans 6 cl	9 ^{€60}
Campari 8 cl	6 ^{€20}	Aberlour 6 cl	8 ^{€50}
Porto 6 cl	4 ^{€20}	Jack Daniel's 6 cl	8 ^{€50}
Suze 6 cl	3 ^{€90}	Absolut Vodka 6 cl	8 ^{€50}
Picon Bière 25 cl	6 ^{€50}	Gin Bombay Sapphire 6 cl	8 ^{€50}
Kir	4 ^{€50}	Hendrick's Gin 6 cl	9 ^{€60}

NOS BIÈRES

	25 cl	33 cl	50 cl
Pelfort Blonde 5,5°	3 ^{€90}	5 ^{€15}	7 ^{€80}
Ciney 7°	5 ^{€90}		8 ^{€70}
Hapkin Triple 8,4°	6 ^{€30}		8 ^{€95}
Pelican Rouge 7,5°	5 ^{€90}		8 ^{€70}
Ipa 6°	5 ^{€90}		8 ^{€90}
Bière du moment	6 ^{€30}		8 ^{€95}

NOS BOISSONS FRAÎCHES

Eau plate, Eau gazeuse 50 cl	4 ^{€50}
Eau plate, Eau gazeuse 1 L	5 ^{€90}
Jus de fruits (ananas, orange, pamplemousse, pomme, tomate)	4 ^{€80}
Soda 25 cl (sprite, orangina, fanta, ice tea, oasis, shweppes agrumes, shweppes tonic)	4 ^{€20}
Soda 33 cl (coca, coca zero, coca cherry, perrier)	4 ^{€50}

LE MIDI EXPRESS

(Hors dimanches et jours fériés)

14^{€95}

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^{€50}

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^{€00}

Demi-portion de Bœuf Paradis **ou** Steak Haché frais **ou** Pavé de saumon, accompagné de la sauce Paradis et frites fraîches maison.

+ Glace (1 boule)

L'unique

21^{€95}

Voire salade avec une tranche de bloc de foie gras ou de saumon fumé +5^{€20}

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 saumon 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.