

NOS DESSERTS 8€50

Vertige Flambé

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

La Part des Anges

La traditionnelle crème brûlée.

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!

Caresse des îles

Pavlova glacée avec sa meringue artisanale, glace yaourt, chantilly mascarpone, coulis et fruits exotiques.

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€20 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 

XVIII Saint-Luc IGP** Côtes de Gascogne
Gros Manseng Moelleux

Louis Latour IGP ** «Ardèche» Chardonnay

ROSÉS

Les Cardounettes IGP** Pays d'Oc 

Minuty, Cote Presqu'île AOP* Côtes de Provence

ROUGES

Marius, Maison Chapoutier IGP** Pays d'Oc

Hans Schaeffer Pinot noir AOP* Alsace

Caramany « Terre Bœuf »
AOP* Côtes du Roussillon - Villages Caramany

Crozes-Hermitage, Chante Passo AOP* Côtes du Rhône 7€50 25€00 37€50

Château La Croix Saint-André 7€50 25€00 37€50

AOP*, Lalande de Pomerol Bordeaux

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 49€90

AOC*** Domaine Pansiot

Verre 15 cl Carafe 50 cl Bouteille 75 cl

4€90 16€30 24€50

5€70 19€20 28€90

6€50 21€50 32€50

4€90 16€30 24€50

Minuty, Cote Presqu'île AOP* Côtes de Provence 32€50

Marius, Maison Chapoutier IGP** Pays d'Oc 4€90 16€30 24€50

Hans Schaeffer Pinot noir AOP* Alsace 6€50 21€50 32€50

Caramany « Terre Bœuf » 7€00 23€30 35€00

Crozes-Hermitage, Chante Passo AOP* Côtes du Rhône 7€50 25€00 37€50

Château La Croix Saint-André 7€50 25€00 37€50

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 49€90

NOS BOISSONS CHAUDES

Café expresso.....2€50

Décaféiné2€50

Allongé3€00

Double Espresso4€00

Cappuccino4€00

Thés et Infusions3€50

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

Thé Fruits rouges, Thé Citron, Verveine, Verveine

menthe, Camomille, Détox)

Irish Coffee8€50

NOS DIGESTIFS

Digestif - 4cl8€50

Calvados, Cognac, Rhum Don Papa, Mirabelle,

Poire Williams, Armagnac

Liqueur - 4 cl7€50

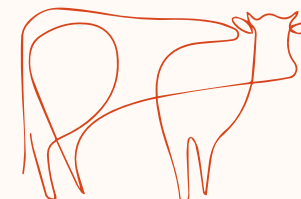
Get 27, Amaretto, Bailey's, Limoncello,

Cointreau

Les spéciaux- 4cl.....8€50

Orgasm (Bailey's, Get 27)

French Connection (Amaretto, Cognac)



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.

PLAISIR DE BULLES

| | Coupe 12 cl | Bouteille 75 cl |
|--------------------------------|----------------|--------------------|
| Champagne* Maison Collet | 9€00 | 53€00 |
| Kir Royal | 9€50 | |
| Véritable Prosecco | 6€50 | 30€00 |

NOS COCKTAILS

Avec alcool : 8€90

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€60)
Cocktail du moment (à découvrir sur ardoise)

Sans alcool : 5€90

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€80)
Virgin Piña Colada (Jus d'ananas, lait de coco, sirop de sucre de canne) (+ 0€80)
Virgin Cocktail du moment (à découvrir sur ardoise)

NOS SPRITZ

9€30

Spritz Classique / Hugo Spritz / Limoncello Spritz

NOS APÉRITIFS

| | |
|---------------------------------|------|
| Ricard 2 cl | 3€90 |
| Martini blanc, rouge 5 cl | 4€90 |
| Porto, Suze 5 cl | 3€90 |
| Kir Cassis ou Tropicain | 3€90 |
| Kir Mirabelle | 4€90 |
| Vodka 4 cl | 7€20 |
| Whisky 2 cl | 3€60 |
| 4 cl | 6€80 |
| Whisky 12 ans Chivas 2 cl | 3€90 |
| 4 cl | 7€60 |

NOS BOISSONS FRAÎCHES

| | |
|---|------|
| Vittel, San Pellegrino 50 cl | 4€50 |
| Vittel, San Pellegrino 1 l | 5€50 |
| Perrier 33 cl | 4€50 |
| Jus de fruits 25 cl | 3€60 |
| (abricot, pomme, orange, ananas, tomate) | |
| Soda | 3€95 |
| (33 cl : Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Coca-Cola Cherry. 25 cl : Sprite, Orangina, Fuzetea, Schweppes tonic) | |
| Supplément sirop | 0€90 |
| Supplément soda avec alcool | 3€00 |

NOS BIÈRES PRESSION

| | 25 cl | 33 cl | 50 cl |
|-----------------------|-------|-------|-------|
| Affligem | 4€95 | 6€60 | 8€95 |
| Pelforth blonde | 4€30 | 5€70 | 8€00 |
| Picon bière | 4€95 | 6€60 | 8€95 |
| Panaché/Monaco | 4€30 | 5€70 | 8€00 |

NOS BIÈRES EN BOUTEILLE

| | |
|-------------------------------|------|
| Heineken 0% sans alcool | 5€50 |
| Bière artisanale locale | 6€50 |
| Bière aux fruits rouges | 7€50 |

LE MIDI EXPRESS

15€90

(Hors dimanches et jours fériés)

Assiette Bœuf Paradis (env. 120g)

ou Tartare au choix (env. 120g)

(Le Classique, Le Forestier, Le Caballero)

ou Le Burger Steak (env. 120g);
cheddar, salade, cornichon, oignons
caramélisés, poitrine fumée tranchée,
sauce ancienne.

LA SALADE CAESAR

17€90

Salade romaine, Grana Padano*,
œuf dur, croûtons, tomates,
sauce Caesar avec au choix :

suprême de poulet

ou crevettes ou végétarienne.

+ Nos frites fraîches maison.

MENU ENFANTS (- de 12 ans)

13€50

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.

L'unique

22€90

Voire salade
avec une
tranche de bloc de
foie gras ou de
saumon fumé
+4€90

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 +15€90

Suppl. sauce +2€70

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.

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€00

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

OU

Le Burger

Steak, cheddar, salade, cornichon, oignons caramélisés,
poitrine fumée tranchée, sauce ancienne.

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 Forestier

Une recette inspirée des sous-bois avec une note de truffe
et de champignon, le tout rehaussé de parmesan.

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

OU

Le Tartare Caballero

Goûtez ce tartare plein de caractère composé de chorizo grillé, tapenade de
poivrons, gouttes de poivrons et chips de jambon Serrano.

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

OU

Trio de tartares +5€30

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.