

## NOS DESSERTS 8€00

### La Tentation avouée et... Pardonnée

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

### La Mariée Glacée

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

### 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, coco.

Envie +1 boule : 3€00 Envie +2 boule : 5€50

## NOTRE CAFÉ "TRÈS" GOURMAND 8€50

Café, Thé ou Décaféiné  
et ses mignardises.

## 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.

### L'Ardent Désir

Moelleux maison au chocolat,  
servi chaud, avec de la crème anglaise.

### Vertige Flambé

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

### Délice d'été

Tartelette à la crème pistache  
surmontée de fraises.

### Plaisir d'Enfance

Une gaufre maison à votre envie : Sucre,  
chocolat ou caramel, accompagnée d'une boule  
vanille et chantilly maison.

## 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 "Grand Ardèche"  
Pascal Jolivet, Attitude, Sauvignon blanc  
IGP\*\* Val de Loire

#### 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  
Domaine de la Cabernelle-Signature  
AOP\* Saint-Nicolas de Bourgueil

Crozes-Hermitage, Chante Passo AOP\* Côtes du Rhône  
Château La Croix Saint-André  
AOP\*, Lalande de Pomerol Bordeaux

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits  
AOC\*\*\* Domaine Cornu

	Verre 15 cl	Carafe 50 cl	Bouteille 75 cl
Les Cardounettes IGP** Pays d'Oc	4€80	15€90	23€90
XVIII Saint-Luc IGP** Côtes de Gascogne	5€10	16€40	25€50
Louis Latour IGP** Ardèche Chardonnay "Grand Ardèche"	6€50	21€50	32€50
Pascal Jolivet, Attitude, Sauvignon blanc	6€50	21€50	32€50
Les Cardounettes IGP** Pays d'Oc	4€80	15€90	23€90
Minuty, Cote Presqu'île AOP* Côtes de Provence	6€50	21€50	32€50
Marius, Maison Chapoutier IGP** Pays d'Oc	4€80	15€90	23€90
Hans Schaeffer Pinot noir AOP* Alsace	5€90	19€50	29€50
Domaine de la Cabernelle-Signature	6€50	21€50	32€50
Crozes-Hermitage, Chante Passo AOP* Côtes du Rhône	6€50	21€50	32€50
Château La Croix Saint-André	6€50	21€50	32€50
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits	7€50	24€50	37€50

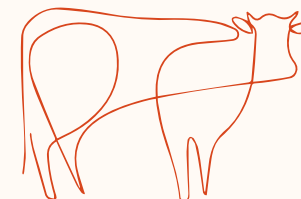
## NOS BOISSONS CHAUDES

Café expresso ..... 2€40  
Décaféiné ..... 2€40  
Double Espresso ..... 4€00  
Cappuccino ..... 4€00  
Thés ..... 3€20  
(Earl Grey, Thé vert nature, Thé vert menthe,  
Fruits rouges, Citron)  
Infusions ..... 3€20  
(Verveine, Verveine menthe, Camomille, Détox)  
Irish Coffee ..... 7€90

## NOS DIGESTIFS

Digestif - 4cl ..... 7€90  
Calvados, Cognac, Rhum Don Papa, Mirabelle,  
Poire Williams, Armagnac  
Liqueur - 4 cl ..... 6€90  
Get 27, Amaretto, Bailey's, Limoncello,  
Cointreau  
Les spéciaux- 4cl ..... 6€90  
Orgasm (Bailey's, Get 27)  
French Connection (Amaretto, Cognac)

MTZ



# 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.mangerbougier.fr - Prix nets printemps - été 2024.

## PLAISIR DE BULLES

	Coupe 12 cl.	Bouteille 75 cl
Champagne* Maison Collet .....	8€50	49€00
Kir Royal .....	8€90	
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)  
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

8€90

Aperol Spritz / Hugo Spritz

## NOS APÉRITIFS

Ricard 2 cl .....	3€70
Martini blanc, rouge 5 cl .....	3€90
Porto, Suze 5 cl .....	3€70
Kir Cassis ou Tropicain .....	3€70
Kir Mirabelle .....	4€70
Vodka 4 cl .....	7€20
Whisky 2 cl .....	3€20
4 cl .....	6€20
Whisky 12 ans Chivas 2 cl .....	3€70
4 cl .....	7€20

## NOS BOISSONS FRAÎCHES

Vittel, San Pellegrino 50 cl .....	4€50
Vittel, San Pellegrino 1 l .....	5€10
Perrier 33 cl .....	4€50
Jus de fruits 25 cl .....	3€40
(abricot, pomme, orange, ananas, tomate)	
Soda 33 cl .....	3€90
(Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Coca-Cola Cherry, Sprite, Orangina, Fuzetea, Schweppes tonic)	
Supplément sirop .....	0€80
Supplément soda avec alcool .....	2€90

## NOS BIÈRES PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
Affligem .....	4€80	6€50	8€50
Pelforth blonde .....	4€30	5€70	8€00
Picon bière .....	4€80	6€50	8€50
Panaché/Monaco ..	4€30	5€70	8€00

## NOS BIÈRES EN BOUTEILLE

Heineken 0% sans alcool .....	4€90
Bière artisanale locale .....	5€90
Bière aux fruits rouges .....	5€50

## LE MIDI EXPRESS

(Hors dimanches et jours fériés)

15€90

- Assiette Bœuf Paradis (env. 120g)  
**ou** Tartare au choix (env. 120g)  
(Le Classique, L'Exotique, Le Mamma Mia)  
**ou** Le Burger Steak (env. 120g);

cheddar, salade, tomate, pickles d'oignons,  
poitrine fumée tranchée, sauce Béarnaise.

## LA SALADE GOURMANDE

17€90

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)

Demi-portion de Bœuf Paradis **ou** Steak Haché frais  
Accompagné de la sauce Paradis et frites fraîches maison.

13€50

+  
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€70

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.

Frites  
fraîches  
maison à  
volonté

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, tomate, pickles d'oignons,  
poitrine fumée tranchée, sauce Béarnaise.

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 Exotique

Envie de fraîcheur... Ce tartare vous surprendra par  
son mélange d'agrumes surmonté de perles de saveurs.  
Explosion en bouche garantie !

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

OU

### Le Tartare Mamma Mia

Une recette inspirée du soleil : tomates, tapenade de tomate,  
pesto maison, pignons de pin et parmesan.

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

OU

### Trio de tartare +5€30

Vous n'arrivez pas à vous décider ? Découvrez le trio de tartare.  
240g de viande assaisonnée minute. Hachée au couteau sur demande seulement.