

## NOS DESSERTS

7€10

### L'Extase

Une pâte sablée, croustillant chocolat blanc, ganache praliné et noisettes caramélisées.

**Tentation avouée et ... Pardonnée**  
Notre tiramisu gourmand au spéculos...  
tout simplement irrésistible !

### Diable au corps

Une dame blanche coiffée d'un macaron, glace vanille, chocolat chaud et chantilly maison.

### Jardin d'Eden

Glace chocolat blanc et framboise, framboises surmontées d'un macaron à la framboise et chantilly maison.

### Le « Dit Papa »

Un baba traditionnel arrosé au rhum Don Papa, crème douce vanille aromatisée au rhum.

### Le Fruit Défendu

Panna Cotta vanille, coulis mangue passion, fruit de saison et noisettes caramélisées.

### Vertige Flambé Amarena

Glace vanille et sauce cherry, crumble, chantilly maison et Amarena.

### Boeuf de glace

Assortiment de glaces et sorbets artisanaux (3 boules au choix)  
Framboise, pomme, citron vert, fraise, vanille, passion, melon, chocolat noir, chocolat blanc, café, caramel salé, cacahuète.

Envie +1 boule : 2€00  
Envie +2 boule : 4€00

Shooter  
de digestif  
+ 2€00


7€60

### Notre Café "très" gourmand

Café, Thé ou Décaféiné et ses mignardises.

## NOTRE SÉLECTION DE VINS

### BLANCS

	Verre 15 cl	Carafe 50 cl	Bouteille 75 cl
Château Haut Maginet AOP* Bordeaux	4€20	14€00	20€60
Les Cardounettes IGP** Pays d'Oc 	3€70	12€50	18€50
Coteaux de l'Aubance AOC*** Coteaux de l'Aubance <i>Parfait avec le foie gras et les desserts ! Vin moelleux.</i>	5€10	17€20	25€50

### ROSÉS

Les Cardounettes IGP** Pays d'Oc 	3€70	12€50	18€50
Côtes de Provence AOP* Côtes de Provence <i>Elliott de Beausoleil, rosé de prestige !</i>	5€80	19€30	29€10

### ROUGES

Malbec Cèdre Héritage AOP* Cahors	5€00	16€80	25€20
Château Haut Maginet AOP* Bordeaux	4€00	13€00	19€20
Les Cardounettes IGP** Pays d'Oc 	3€70	12€50	18€50
Château de Marjolet Laudun AOP* Côtes du Rhône Villages	5€00	15€00	22€00
Caramany AOP* Côtes du Roussillon - Villages Caramany	5€80	19€40	29€10
Château Croix de l'Orée Anjou - Famille Chauvin	4€60	15€10	22€90
La Chevalerie AOP* St Nicolas de Bourgueil	5€00	15€00	22€00
Quetton Saint-Georges AOP* Coteaux du Languedoc	8€60	28€50	42€60

## VINS DE PRESTIGE

### BLANCS

Y de Caramany IGP** Côtes Catalanes. Une petite pépite, à découvrir absolument !	Bouteille 75 cl	37€40
--	--------------------	-------

### ROUGES

Château Cadet Bon AOP* Saint-Emilion Grand cru classé	69€00
Connétable Talbot AOP* Saint-Julien, Deuxième vin du Château Talbot	79€00

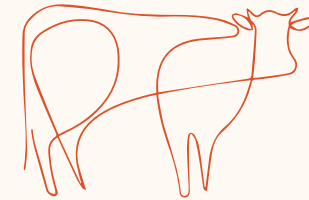
## NOS BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2€20
Décaféiné	2€20
Double Espresso	3€50
Irish coffee	8€50
Thés et infusions	3€00

## NOS DIGESTIFS

Genièvre Carte Noir - 4 cl	8€00
Digestif - 4 cl	7€00
Poire Williams, Armagnac, Calvados, Cognac, Fleur de Bière, Don Papa	
Liqueur - 4 cl	7€00
Get 27, Get 31, Manzana, Bailey's, Limoncello	

AR



# Assiette au bœuf

- MAISON DE QUALITÉ -

THE BEST  
SAUGE  
PARADIS  
IN THE CITY

Arras, Metz, Saint Jean Cap Ferrat,  
Agen, Nantes, Le Mans, Cros de Cagnes,  
Avignon, Marina Baie des Anges

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 2023 - Printemps - été 23

## PLAISIR DE BULLES

	Coupe 12 cl	Bouteille 75 cl
Champagne* Deutz Brut Classic .....	11€00	70€00
Champagne* Deutz Rosé .....		82€80
Véritable Prosecco .....	8€00	

## NOS COCKTAILS

**Avec alcool : 9€50**

Americano / Aperol Spritz / Planteur / Apollo / Mojito / Gin & Tonic

**Sans alcool : 6€50**

Virgin Mojito / Virgin Planteur / Virgin Apollo

## NOS APÉRITIFS

Anis 2 cl, Porto 5 cl, Suze 5 cl .....	3€70	Jack Daniel's 4 cl .....	6€50
Martini blanc, rouge 6 cl .....	3€70	Vodka 4 cl .....	7€00
Picon vin blanc 10 cl .....	4€50	Ballantine's 4 cl .....	6€00
Picon bière 25 cl .....	4€50	Supplément soda .....	1€00
Chivas 12 ans 4 cl .....	7€50	Kir tropézien ou blancas .....	3€70
Aberlour 10 ans 4 cl .....	7€00	Kir Royal .....	8€80

## NOS BIÈRES

	25 cl	33 cl	50 cl
Chouffe Blonde .....		6€90	9€90
Mystic Rouge .....	3€50		
Coq Hardi .....	4€00		7€50
Page 24 Cuvée Hildegarde .....	5€50		9€00
Vedette Blanche bouteille .....	5€00		

Demandez notre bière du moment

## NOS BOISSONS FRAÎCHES

Eau plate, Eau gazeuse 50 cl .....	3€40
Eau plate, Eau gazeuse 1L .....	4€50
Perrier .....	4€50
Jus de fruits 25 cl .....	3€50
(abricot, pomme, orange, ananas, tomate)	
Soda 33 cl .....	4€50
(Coca-Cola, Coca-cola Zéro, Coca-Cola Cherry, Sprite, Fanta, Schweppes agrumes 25cl, Orangina 25cl)	
Oasis Tropical, Lipton Ice Tea .....	3€90
Sirop à l'eau .....	2€00

## LE MIDI EXPRESS\*

(Hors Week-end et jours fériés)

Assiette Bœuf Paradis (env. 140g)

**ou**

Tartare au choix (env. 120g)

(Le Classique, L'Exotique, Le Soleil Levant)

Nos plats sont accompagnés de nos frites fraîches maison.

**14€50**

Avec un café plaisir  
**18€10**

## LE VÉGÉ

**16€50**

Salade fraîche composée de mesclun et de légumes de saison.

Végétarienne ou laissez-vous tenter par un péché boeuf, péché poulet ou péché crevette.

Notre salade est accompagnée de nos frites fraîches maison.

## MENU ENFANTS

(- de 12 ans)

**12€00**

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

+

Tiramisu Spéculos® **ou** crêpe sauce chocolat **ou** glace Oreo (1 boule).

+

Jus de fruit **ou** Soda.

# La formule unique

**20€90**

Votre salade avec une tranche de bloc de foie gras ou de saumon fumé  
**+4€20**

Pour patienter

Mesclun de salade fraîche, copeaux de Grana Padano.

## ET 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

Envie d'un supplément de viande ?  
**9€90/100g**

OU

## NOS PLATS

### Le Rossini "Style"

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

OU

### Le Sweet Tiger : Poulet ou Bœuf

Servi avec des crevettes en brochette, accompagnés d'une sauce Thai. Un mélange gourmand !

OU

### Le Mixed-Grill Marine

Saumon, Saint-Jacques et crevettes en brochette avec notre délicieuse sauce Paradis.

OU

### Burger Maison

Steak haché frais, mesclun, tomate, compotée d'oignons, cheddar, bacon et sauce Paradis.

OU

## NOS TARTARES

180g de viande hachée au couteau et assaisonnée minute.

### Le Classique

La recette traditionnelle : câpres, oignons, cornichons, persil et un assaisonnement Maison.

OU

### L'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 !

OU

### Le Soleil Levant

Retrouvez les saveurs d'Asie dans ce tartare assaisonné de sésame doré, sauce soja, citron vert, daikon, coriandre, cébettes et mangue.

OU

Envie des 3 recettes ? Découvrez le trio de tartare. (env. 240g)

suppl.  
**+ 4€**

Cocotte de légumes

Frites fraîches maison à volonté

Votre poisson !  
suppl.  
**+ 1€30**