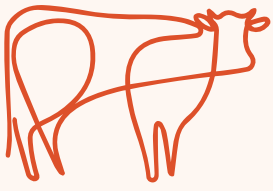
THE BEST
SAUCE PARADIS
IN THE CITY



Assiette au bœuf

Maison de qualité

Agen, Arras, Avignon, Béthune, Blois,
Le Mans, Limoges, Marina Baie des Anges,
Metz, Saint-Jean-Cap-Ferrat

APÉRO TIME !



COCKTAILS

AVEC ALCOOL **10,95 €**
Americano / Gin Fizz / Mojito /
Piña Colada / Cuba Libre

SANS ALCOOL **7,85 €**
Virgin Mojito / Virgin Piña Colada /
Vitamine Passion

NOS SPRITZ **10,50 €**
Aperol Spritz / Campari Spritz /
Hugo Spritz

APÉRITIFS

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

NOS ASSIETTES GOURMANDES



Faites vous plaisir avec 1 ou 2,
ou 3 assiettes ou plus si affinité

Assiette de charcuterie **8,90 €**
(Jambon d'Auvergne, rosette, terrine forestière, cornichons, pain et beurre.)

Assiette de fromages **11,90 €**
(Sélection de 3 fromages, compotée du moment, pain et beurre.)

Assiette de friture **9,90 €**
(Sauce rafale.)

Assiette de gambas Pil Pil **9,90 €**
(Crevettes sautées à l'ail et persil)

Assiette de fromage fondu **12,50 €**
(Camembert fondu, miel et herbes de provence)

Formules

2 assiettes au choix	**18,00 €**
3 assiettes au choix	**25,00 €**

PLAISIR DE BULLES

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

LE VIN, LE MEILLEUR ALLIÉ DU BŒUF

Des cuvées soigneusement sélectionnées pour accompagner nos viandes et révéler toutes leurs saveurs !



NOTRE SÉLECTION DE VINS

Puissance

		Verre 15cl	Carafe 50cl	Bouteille 75cl
BLANCS				
Domaine de Montmain « Le Rouard » AOP** Bourgogne Hautes Côtes de Nuits *Belle complexité, élégant, belle longueur.*	🍇🍇	9,80 €	32,70 €	49,00 €
Les Cardounettes IGP** Pays d'Oc *Frais et fruité.*	🍇	4,10 €	13,30 €	19,95 €
Coteaux de l'Aubance AOC*** Coteau de l'Aubance *Vin doux idéal pour l'apéro ou le dessert.*		6,30 €	20,90 €	31,40 €
ROSÉS				
Les Cardounettes IGP** Pays d'Oc *Léger et fruité.*	🍇	4,30 €	13,80 €	20,70 €
Côtes de Provence - AOP* Côtes de Provence *Bouche raffinée et belle équilibre entre le fruit et l'acidité.*	🍇🍇	6,70 €	22,00 €	33,10 €
ROUGES				
Malbec Cèdre Héritage - AOP* Cahors *Puissance et fruits confits.*	🍇🍇	5,75 €	19,10 €	28,70 €
Château Haut Maginet - AOP* Bordeaux *Notes florales et épicées. Un joli Bordeaux.*	🍇	4,35 €	14,40 €	21,00 €
Les Cardounettes - IGP** Pays d'Oc *Frais et fruité.*	🍇	4,05 €	13,70 €	20,20 €
Château de Marjolet Laudun, AOP* Côtes du Rhône Villages *Fruits des bois, notes épicées et belle rondeur.*	🍇🍇	5,50 €	18,30 €	27,60 €
Caramany « Terre Bœuf » par Morgane Baudaire AOP Côtes du Roussillon - Villages Caramany *Puissance et gourmandise.*	🍇🍇🍇	6,95 €	23,30 €	34,90 €
Château Croix de l'Orée - Anjou - Famille Chauvin *Léger et élégant avec une belle longueur.*	🍇	4,95 €	16,55 €	24,95 €
Domaine de Montmain « Le Haut du Village » AOP* Bourgogne Hautes Côtes de Nuits *L'élégance et la finesse du pinot noir dans ce vin complexe.*	🍇	8,50 €	28,30 €	42,50 €
Château Cadet Bon AOP* Saint-Emilion Grand cru classé *Fruits rouges, épices et notes boisées sublimés par de jolis tannins.*	🍇🍇🍇			84,50 €
Connétable Talbot AOP* Saint -Julien *Deuxième vin du Château Talbot, complexe, puissance et équilibre.*	🍇🍇🍇			86,40 €

VINS DÉSALCOOLISÉS

	Verre 15cl	Carafe 50cl	Bouteille 75cl
Vin de Sam Rosé *Frais et gourmand avec de délicates notes de framboises.*	4,95 €	16,60 €	24,90 €
Vin de Sam Rouge *Un rouge fruité et souple, aux arômes de fruits noirs, relevé par de subtiles touches réglissées et poivrées.*	4,95 €	16,60 €	24,90 €

BIÈRES

	Blanche	Blonde
Bière pression 25cl	5,50 €	4,75 €
Bière pression 33cl	7,20 €	5,95 €
Bière pression 50cl	10,25 €	8,50 €

L'UNIQUE 23,35 €

Salade + plat au choix + frites fraîches maison à volonté
ou cocotte de légumes de saison

POUR COMMENCER

Mesclun de salade, copeaux de Grana Padano

Envie d'encore plus de gourmandise ?
5,30 € Supplément **tranche de bloc de foie gras** ou de **saumon fumé**

PLATS

THE BEST SAUCE PARADIS IN THE CITY

NOTRE SPÉCIALITÉ

Le Bœuf Paradis

Notre authentique pièce de bœuf sélectionnée dans le cœur d'Aloyau (env.180g), saisie minute et délicatement tranchée avec notre exceptionnelle sauce Paradis.
11,80 € supplément 120g viande

ou

Le Rossini "Style"

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

ou

Le Sweet Tiger : Poulet ou Bœuf

Brochette de crevettes, accompagné d'une sauce Thaï maison au sésame, soja, condiments épicés et coriandre.

ou

Le Poisson Paradis 2,45 €

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

ou

Burger SMASH Maison

Bun's brioché, steak haché, mesclun, tomate, compotée d'oignons, cheddar, bacon et sauce Rafale. Environ 200 g de viande hachée.

NOUVEAUTÉ

Le Tartare Chapeauté

Dégustez ce tartare aux saveurs des sous-bois accompagné de girolles sautées, ail, sauce morilles, persil, cerneaux de noix et pousses de betterave.
180g de viande hachée au couteau et assaisonnée minute.

ou

Le Tartare Classique

La recette traditionnelle de L'Assiette au Bœuf : câpres, oignons, cornichons, persil et assaisonnement maison.
180g de viande hachée au couteau et assaisonnée minute.

ou

Le Tartare Exotique

Envie de fraîcheur…
Ce tartare vous surprendra par son mélange d'agrumes surmonté de perles saveur yuzu. Explosion en bouche garantie !
180g de viande hachée au couteau et assaisonnée minute.

ou

Trio de tartares 4,80 €

Envie des 3 recettes ? Découvrez le trio de tartares.
240 g de viande hachée au couteau et assaisonnée minute.

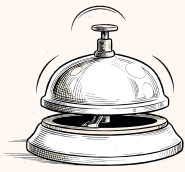
★ ★ ★ ★

NOUVEAUTÉ

La Salade Choux Bois 19,50 €

Salade d'endives rouges, haricots verts, sauté de chou rouge et girolles sautées à l'ail, lardons, vinaigrette au moût de raisin, avec au choix :

Boeuf paradis ou poitrine de porc (cuisson 19h) ou crevettes.
+ Nos frites fraîches maison.



Midi **express**

Hors week-end et jours fériés.

15,80 €

Assiette Boeuf Paradis (env. 120g)

ou

Tartare de Boeuf au choix (env. 120g)
(Le Classique, L'Exotique, ou Le Chapeauté)

ou

Le Pork Belly (Poitrine de porc, cuisson 19h)

ou

Burger SMASH (env. 100g)

+ Nos frites fraîches maison.

Midi **express +** café **plaisir**

19,95 €

UNE GOURMANDISE À VOLONTÉ



Préparées chaque jour,
nos frites fraîches maison
sont servies à volonté pour
prolonger le plaisir !

OUBLIEZ LES PRÉJUGÉS, PLACE À LA DÉCOUVERTE !



Le Vin de SAM (Rouge ou Rosé)

Une alternative surprenante,
servi frais, qui préserve toute la
gourmandise d'un bon vin, le degré
d'alcool en moins.
Laissez-vous tenter !

NOS DESSERTS 7,70 €

Mes Chouchous
Un duo irrésistible d'un chou craquelin glace vanille et chocolat chaud et d'un chou craquelin chantilly et sucre glace.

L'Irrésistible NOUVEAUTÉ
Craquez pour ce duo fondant chocolat, cookie chaud et glace.

Banana Plaisir NOUVEAUTÉ
Crêpe Nutella banane, crème anglaise, sauce chocolat, plaisir assuré.

La Tentation avouée et… pardonnée
Notre tiramisu gourmand au Spéculos...
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.

⊕ **5,10 €** Supplément shooter de Rhum Don Papa

Souvenirs d'Enfance NOUVEAUTÉ
Revenez en enfance avec cette délicieuse tarte aux pommes en rosace, caramel beurre salé et quenelle de crème fraîche.

NOS PETITES DOUCEURS 2,10 € (la verrine)
Nos verrines : Tiramisu Spéculos, Glace italienne et coulis exotique, Crumble pomme caramel chantilly, Baba au rhum, Choux chantilly chocolat.

NOS COUPES GLACÉES

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

Diable au Corps
Dame blanche coiffée d'un macaron, glace vanille, chocolat chaud, chantilly.

NOTRE CAFÉ « TRÈS » GOURMAND 8,40 €
Café, Thé ou Décaféiné et ses mignardises.

BOISSONS CHAUDES

Café Colombien Premium !	
Café expresso 100% Arabica	**2,35€**
Décaféiné	**2,35€**
Double Expresso	**3,95 €**
Cappuccino	**4,15 €**
Chocolat chaud	**4,05 €**
Thés et infusions Damman Frères	**3,50 €**
Irish Coffee	**8,95 €**

BOISSONS FRAÎCHES

Eau plate, eau gazeuse 50cl	**4,60 €**
Eau plate, eau gazeuse 1L	**6,00 €**
Jus de fruits 25cl	**5,00 €**
(Ananas, orange, pamplemousse, pomme, tomate)	
Soda 33cl	**4,50 €**
Soda 25cl	**4,50 €**

NOS DIGESTIFS

Digestif 4cl **9,50 €**
Poire Williams, Cognac VS, Rhum Don Papa, Vieille Prune de Souillac, Calvados Château, Dubreuil

Liqueur 4cl **7,90 €**
Get 27, Get 31, Amaretto, Bailey's, Limoncello

Menu enfant 10,95 € *(- de 12 ans)*

Demi-portion de Bœuf Paradis ou Steak Haché frais ou Pavé de saumon
+ Nos frites fraîches maison avec la sauce Paradis.
+ Glace Sundae avec Smarties.



L'expérience ne s'arrête pas à table !
Retrouvez l'univers d'Assiette au Bœuf, nos restaurants et toutes nos actualités sur notre site internet.

Looking for the english menu ?
You've found it !

www.assietteauboeuf.fr

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 automne - HIVER 2026 - 2027