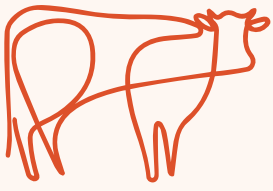
THE BEST
SAUCE PARADIS
IN THE CITY



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 9,30 €

Mojito
Rhum blanc, sirop de mojito,cassonade, menthe, citron vert, eau gazeuse

Monsieur Tropical
Amaretto, jus d'ananas, jus de cranberry

Cuba Libre
Rhum blanc, coca cola, citron vert

Gin Tonic
Gin, Schweppes Tonic

Bora Bora
Sirop grenadine, vodka, jus de Maracuja, jus d'ananas, jus de citron vert

Moscow Mule
Vodka, ginger beer, jus de citron vert

Cocktail du moment
À découvrir sur ardoise

Sans alcool 6,00 €

Virgin Bora bora
Sirop grenadine, jus de Maracuja, jus d'ananas, jus de citron vert

Prohibition
Sirop de framboise, jus de citron vert, jus d'orange, jus d'ananas

Virgin Hugo
Sirop de fleur de sureau, limonade, jus de citron vert, menthe

Virgin Mojito
Sirop mojito, citron vert, eau gazeuse, menthe, sucre de canne **+0€80**

Spritz 9,30 €

Spritz Classique / Hugo Spritz / Mandarine Spritz / Mirabelle Spritz

APÉRITIFS

Ricard 2 cl	4,10 €
Martini blanc, rouge 5 cl	5,30 €
Porto, Suze 5 cl	4,10 €
Kir Cassis ou Tropézien	4,30 €
Kir Mirabelle	4,95 €
Vodka 4 cl	7,50 €
Whisky 2 cl	3,90 €
Whisky 4 cl	7,50 €
Whisky 12 ans Chivas 2 cl	4,10 €
Whisky 12 ans Chivas 4 cl	7,90 €

BIÈRES PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
Affligem	4,95 €	6,95 €	8,95 €
Pelforth blonde	4,60 €	6,20 €	8,60 €
Picon bière	4,95 €	6,95 €	8,95 €
Panaché/Monaco	4,60 €	6,20 €	8,60 €

BIÈRES BOUTEILLE

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

PLAISIR DE BULLES

	Coupe 12cl	Bouteille 75cl
Champagne* Maison Collet	9,80 €	59,00 €
Kir Royal	9,90 €	
Véritable Prosecco	6,50 €	39,00 €

LE VIN, LE MEILLEUR ALLIÉ DU BŒUF

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



NOTRE SÉLECTION DE VINS

VIN DU MOIS SUR L'ARDOISE

	Verre 15cl	Carafe 50cl	Bouteille 75cl
BLANCS			
Vin de Moselle du moment AOP* Moselle			36,00 €
Les Cardounettes IGP** Pays d'Oc	5,50 €	18,30 €	27,00 €
XVIII Saint-Luc IGP** Côtes de Gascogne Gros Manseng Moelleux	6,00 €	19,80 €	29,90 €
Louis Latour IGP ** « Ardèche » Chardonnay	7,00 €	23,40 €	35,00 €
ROSÉS			
Les Cardounettes IGP** Pays d'Oc	5,50 €	18,30 €	27,00 €
Minuty, Côté Presqu'île AOP* Côtes de Provence			35,00 €
Miraval AOP* Côtes de Provence			39,00 €
ROUGES			
Vin de Moselle du moment AOP* Moselle			36,00 €
Terre Boeuf, Côtes du Rousillon, Caramany			38,50 €
Marius, Maison Chapoutier IGP** Pays d'Oc	5,50 €	18,30 €	27,00 €
Joseph Cattin Pinot Noir AOP* Alsace	7,00 €	23,40 €	35,00 €
Nobles Rives, Cave de Tain IGP* Cozes-Hermitage	7,70 €	25,60 €	38,50 €
Château Puy Castera IGP** Haut Médoc Bordeaux	7,70 €	25,60 €	38,50 €
Bourgogne Pinot Noir AOC*** Domaine Saint Germain	7,70 €	25,60 €	38,50 €
Domaine de Montmain "le Haut Village" AOP* Bourgogne Hautes Côtes de Nuits			49,00 €

Menu enfant 14,50 € *(- de 12 ans)*

Demi-portion de Boeuf 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 23,90 €

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

POUR COMMENCER

Mesclun de salade, copeaux de Grana Padano

Envie d'encore plus de gourmandise ?
5,50 € 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.
16€50 supplément 180g viande
2€70 supplément sauce

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.

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

ou

Burger Maison

Buns brioché, steak haché, cheddar, salade, oignons grillés, poitrine fumée tranchée, sauce cocktail maison.

Le Tartare Forestier

Une recette inspirée des sous bois, avec une note de truffe et de champignons. Hachée au couteau sur demande seulement.

ou

Le Tartare Classique

La recette traditionnelle : câpres, oignons, cornichons, persil et notre assaisonnement Assiette au Bœuf. Hachée au couteau sur demande seulement.

ou

Le Tartare Smokey

Échalotes, estragon, noisettes torréfiées, poitrine fumée grillée, pointes de cream cheese aux herbes, le tout surmonté d'un jaune d'œuf fumé cuit à basse température. Haché au couteau sur demande seulement.

ou

Trio de tartares 5,50 €

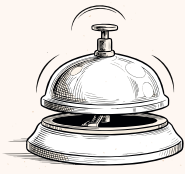
Vous n'arrivez pas à vous décider ? Découvrez le trio de tartares.
240g de viande assaisonnée minute. Hachée au couteau sur demande seulement.

★ ★ ★ ★

La Salade D'hiver 18,90 €

Salade gourmande aux légumes d'hiver, sauce maison avec au choix :

Suprème de poulet ou saumon grillé ou burrata
+ Nos frites fraîches maison.



Midi **express**

Hors week-end et jours fériés.

16,90 €

Assiette Boeuf Paradis (env. 120g)

ou

Tartare au choix (env. 120g)
(Le Classique, Le Forestier,
ou Le Smokey)

ou

Le Burger Maison (env. 120g)
(Buns brioché, steak haché, cheddar,
salade, oignons grillés,
poitrine fumée tranchée,
sauce cocktail maison.)

+ Nos frites fraîches maison.

Midi **express +** café **plaisir**

21,90 €

UNE GOURMANDISE À VOLONTÉ



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

NOS DESSERTS 8,80 €

La Mariée Glacée
La délicieuse Pavlova glacée avec sa généreuse meringue maison montée de glace yaourt, chantilly mascarpone, fruits exotiques, et coulis. Elle nous fait tous craquer !

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 !

Bœuf de glace
Assortiment de glaces et sorbets artisanaux (3 boules au choix) Fraise, framboise, poire, citron vert, passion, vanille, chocolat, caramel salé, pistache, café, yaourt.
Envie +1 boule : **3,00 €** Envie +2 boule : **5,80 €**

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

La Gourmandise d'Ève
Tartelette aux pommes en plusieurs textures, compotée, confite et croquante.

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

Coupe Colonel
Sorbet citron vert et vodka.

La Crème Brûlée
Notre crème brûlée traditionnelle.

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

NOS PETITES DOUCEURS
2,40 €

Nos verrines : verrine mousse de fruits avec crumble et coulis, verrine mousse nutella®, verrine du chef.

NOTRE CAFÉ « TRÈS » GOURMAND
8,95 €

Café, Thé ou Décaféiné et ses mignardises.

★ ★ ★ ★

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	**2,50 €**
Décaféiné	**2,50 €**
Allongé	**3,40 €**
Double Expresso	**4,20 €**
Cappuccino	**4,20 €**
Thé et infusion *(Thé Earl Grey, Thé vert nature, Thé vert menthe, Thé fruits rouges, Thé citron, Verveine, Verveine menthe, Camomille, Détox)*	**3,80 €**
Irish Coffee	**8,95 €**

BOISSONS FRAÎCHES

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

NOS DIGESTIFS

Digestif 4cl **8,50 €**
Calvados, Cognac, Rhum Don Papa, Mirabelle, Poire Williams, Framboise, Armagnac

Liqueur 4cl **7,50 €**
Get 27, Amaretto, Bailey's, Limoncello, Cointreau

Les spéciaux
Orgasm (Bailey's, Get 27) French Connection (Amaretto, Cognac) **8,50 €**

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

MTZ