

5€
5,95

NOS DESSERTS

• Vert pâturage

Sélection de trois fromages, mesclun de salade

• Tentation avouée et... pardonnée

Le bocal gourmand de tiramisu au "Nutella®"

• 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

• Vertige flambé

Glace vanille et caramel salé, crumble, chantilly maison et pommes confites caramélisées

• Sea, Sex and Sun

Un dessert rappelant le farniente et le soleil
Un tartare d'ananas frais, coulis tropical et sorbet mangue

• Nuit d'ivresse

Une création façon Irish Coffee
Un baba au Whisky et une crème douce à la vanille

• La Paperasserie

Crémeux chocolat blanc, caramel fruité, fruits frais et feuilleté caramélisé

• L'extase

Un dessert inspiré du célèbre cocktail Brandy Alexander, le préféré de John Lennon.
Un mélange de mousse chocolat et crème douce au Cognac

• Pink Paradise

Un dessert tout en volupté.
Une mousse légère de fromage blanc, fraises et biscuits roses de Reims

• Bœuf de glace

Assortiment de glaces et sorbets artisanaux (3 boules au choix)
Mangue, framboise, pomme, poire, citron vert, gianduja, créole, fraise, vanille, chocolat blanc, café, caramel salé, fruits de la passion

Envie 1 boule : 1,90€

Envie 2 boules : 3,90€

• Café gourmand (6,50€)

Café, thé ou décaféiné et ses mignardises

Assiette au bœuf
Restaurant

LES VINS

SELECTION DE L'ETE

• Coteaux Aix-en-Provence

"Paradis Essenciel" Rouge, Blanc, Rosé

Verre 15cl Carafe 50cl Bouteille 75cl

4,40€ 14,60€ 22,00€

BLANC

• Marius de Chapoutier - IGP Pays d'Oc

• Domaine de Bordes AOP Côte de gascogne

• Villa club Doré « moelleux » AOP Côtes de gascogne

Verre 15cl Carafe 50cl Bouteille 75cl

3,20€ 10,80€ 16,00€

4,40€ 14,70€ 22,00€

5,10€ 17,50€ 25,00€

ROSE

• Marius de Chapoutier - IGP Pays d'Oc

• Côté Presqu'île - Sélection Minuty - AOP

• Château des Demoiselles - AOP Côtes de Provence

3,20€ 10,80€ 16,00€

5,40€ 18,00€ 27,00€

5,30€ 18,00€ 26,50€

ROUGE

• Marius de Chapoutier - IGP Pays d'Oc

• Domaine dit Barron - AOP Brouilly

• "La Chevalière" - AOP St Nicolas de Bourgueil

• Guigal - AOP Crozes-Hermitage

• Hipster Château de Barde - AOP Côtes de Bourg

• "Les Clefs d'argent de Leognan" - AOP Pessac Leognan

• "Coteaux Bourguignon" Maison Ternel - AOP

• Cheverny Rouge - AOP "Domaine Pascal Bellier"

3,20€ 10,80€ 16,00€

4,70€ 15,70€ 23,50€

4,00€ 13,50€ 20,00€

6,10€ 21,00€ 30,00€

4,80€ 16,00€ 24,00€

6,80€ 22,70€ 34,00€

3,50€ 12,00€ 17,50€

4,50€ 15,00€ 22,50€

BOISSONS CHAUDES

- Café expresso 1,90€
100% Arabica
(commerce équitable Max Havelaar)
- Double café 3,50€
- Décaféiné 1,90€

- Irish coffee 6,50€
- Thés 2,60€
(Thé vert, Earl Grey, menthe, fruits rouges)
- Infusion 2,60€
(verveine, menthe, tilleul)

NOS DIGESTIFS & ALCOOLS

- Digestifs - 4cl 6,50€
Poire Williams, Armagnac, Calvados,
Cognac, Fleur de Bière
- Genièvre Carte Noire - 4cl 8,00€
- Liqueurs - 4cl 6,50€
Get 31, Manzana, Bailey's, Get 27, Limoncello

Notre histoire
est née autour d'une idée
de passionnés.Nous mettons
tout notre savoir-faire
pour vous proposer
le meilleur du boeuf,
notamment grâce
à notre sauce Paradis.Nos clients nous disent
"c'est d'enfer".

A vous de juger...

Bon appétit.

56 Grand'Place
62000 ARRAS
03 21 151 151

www.assietteauboeuffr

11,90€

Avec
Café ou Thé
Plaisir
15,50€

Le Midi Express

(Sauf dimanche et jours fériés)
Assiette Bœuf Paradis (120g)

ou
Caesar Poulet

ou
Tartare au choix
(So Frenchy, Oh Biquette ! ou Avé César)

* Offre unique sur la formule Midi Express

Choisissez
un dessert
à la carte,
on vous offre
le café*

14,00€

Menu Burger

Salade d'accueil,
Steak haché frais

Salade, oignons, bacon, Cheddar,
Sauce Paradis

8,50€

Menu Enfants

(- de 12 ans)

Demi-portion de Bœuf Paradis
ou

Steak haché frais,
Sauce Paradis
et pommes frites maison

Glace au choix (2 boules)
et chantilly maison

ou
glace vanille, chocolat chaud,
chantilly maison

ou
Tiramisu Nutella®

Jus de fruits ou soda au choix

NOS APÉRITIFS (AVEC ALCOOL)

- Coupe de champagne - 12cl 7,50€
- Anis 2cl, Porto 5 cl, Suze - 5cl 3,50€
- Martini rouge blanc - 5cl 3,50€
- Picon vin blanc - 10cl 4,50€
- Picon bière - 25cl 4,50€
- Chivas 12 ans - 4cl 7,00€
- Aberlour 10 ans - 4cl 6,50€
- Jack Daniels - 2cl : 3,00€ - 4cl : 6,00€
- Ballantine's - 2cl : 2,80€ - 4cl : ... 5,60€
- Supplément Soda 1,00€
- Kir tropézien - 12cl 3,50€
- Kir blancas - 12cl 3,50€
- Kir royal - 12cl 7,20€

NOS COCKTAILS

- Mojito - 20cl 7,00€
- Crazy - 20cl 7,00€
- Americano maison - 10cl 7,00€
- Vodka - 2cl : 3,50€ 4cl : 7,00€
- Spritz Apérol - 20cl 7,00€

NOS VIRGINS COCKTAILS 4,50€

- Passion - 20cl
Jus de mangue, sirop de framboise, jus d'orange
- Mojito - 20cl
Sirop de mojito, citron vert,
eau gazeuse, menthe, sucre de canne
- Mimosa - 20cl
Jus de pomme, sirop de framboise, jus d'orange

CHAMPAGNE

Champagne Maison Devaux

- Coupe 12cl 7,50€
- Grande réserve 75cl 45,00€

BIÈRE PRESSION

- Chouffe - 25cl : 4,50€
- 33cl : 5,90€
- 50cl : 9,00€
- Maredsous - 25cl : 3,90€
- 50cl : 7,50€
- Mystic rouge - 25cl : 3,50€
- Coq hardi - 25cl : 2,80€
- 50cl : 5,60€
- Triple Arrageoise - 25cl : 3,50€
- 50cl : 7,00€

BOISSONS FRAÎCHES

- Vittel, San Pellegrino - 50cl 3,10€
- Vittel, San Pellegrino - 1l 4,20€
- Perrier - 33cl 3,60€
- Jus de fruits Minute Maid - 20cl ... 3,10€
- Coca Cola
(Classic, Light, Zéro) - 33cl 3,60€
- Sprite - Fanta - 33cl 3,60€
- Orangina - 25cl 3,60€
- Nestea - 20cl 3,60€

16,90€

La Salade
avec bloc
de foie gras
+2,50€

La formule unique

- La Salade d'accueil

Mesclun de salade fraîche, copeaux de Grana Padano
et de graines de sarasin torréfiées

ET NOTRE SPECIALITE

Le Bœuf Paradis

Cœur de faux-filet
et la fameuse Sauce Paradis*
Pommes allumettes 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...

A vous de juger !

OU

NOS PLATS

Cocotte
de légumes
frais

Le Rossini "Style"

Steak haché frais maison, tranche de bloc de foie gras,
sauce aux truffes

OU

Le Hot Beef Tiger

Cœur de faux filet et sa brochette de gambas
accompagné d'une sauce Thaï
au sésame, sauce soja, Mirin....

Un délice, Attention c'est un peu relevé !

OU

Le Mixed-Grill Marine

Saumon, noix de St Jacques
et gambas snackées à la plancha
et notre délicieuse sauce Paradis

OU

Frites
fraîches
Maison !!

NOS TARTARES

180g de viande hachée au couteau
et assaisonnée minute.

"So Frenchy"

Recette traditionnelle avec câpres,
cornichons, oignons, persil et assaisonnement Maison

"Oh Biquette !"

Une recette originale et fraîche
à base de chèvre et caviar de tomates

"Avé César"

Croûtons à l'ail, tomates confites et véritable sauce Caesar
Une recette pleine de surprise !

Envie des trois recettes,
découvrez le tryptique 240g (+3€)