



Assiette au **bœuf**  
- MAISON DE QUALITÉ -

THE BEST  
**SAUCE  
PARADIS**  
IN LE MANS

*Vos demandes et vos exigences seront traitées dans la limite des contraintes sanitaires et d'exploitations.*

*Pour votre confort et pour la sécurité de tous, l'addition vous sera apportées à votre table.*

Rond Point César Antarès  
72000 LE MANS

## PLAISIR DE BULLES

	Coupe 12 cl	Bouteille 75 cl
Champagne* Deutz Brut Classic .....	11 <sup>€00</sup>	62 <sup>€00</sup>
Champagne* Deutz Rosé .....		89 <sup>€00</sup>
Véritable Prosecco .....	7 <sup>€20</sup>	

## NOS COCKTAILS

**Avec alcool : 9<sup>€00</sup>**

*Americano / Aperol Spritz / Gin Tonic / Mojito / Piña Colada*

**Sans alcool : 6<sup>€50</sup>**

*Virgin Mojito / Virgin Piña Colada / Vitamine Passion*

## NOS APÉRITIFS

Ricard 2 cl .....	3 <sup>€50</sup>
Martini blanc, rouge 6 cl .....	4 <sup>€90</sup>
Campari 6 cl .....	5 <sup>€90</sup>
Chivas 12 ans 4 cl .....	8 <sup>€50</sup>
Aberlour 4 cl .....	7 <sup>€90</sup>
Jack Daniel's 4 cl .....	7 <sup>€00</sup>
Absolut Vodka 4 cl .....	7 <sup>€00</sup>
Belvedere Vodka 4 cl .....	8 <sup>€50</sup>
Gin Bombay Sapphire 4 cl .....	7 <sup>€00</sup>
Hendrick's Gin 4 cl .....	8 <sup>€50</sup>

## NOS BIÈRES

Bière pression 25 cl .....	3 <sup>€80</sup>
Bière pression 33 cl .....	4 <sup>€90</sup>
Bière pression 50 cl .....	6 <sup>€90</sup>

## NOS BOISSONS FRAÎCHES

Vittel, San Pellegrino 33 cl .....	3 <sup>€90</sup>
Vittel, San Pellegrino 75 cl .....	5 <sup>€20</sup>
Jus de fruits 25 cl .....	3 <sup>€50</sup>
<i>(abricot, pomme, fraise, orange, ananas, tomate)</i>	
Soda 33 cl .....	3 <sup>€90</sup>



Assiette au **bœuf**

- MAISON DE QUALITÉ -

# La formule unique

18€90



La Salade d'accueil  
Mesclun de salade fraîche,  
copeaux de Grana Padano.

## ET NOTRE SPÉCIALITÉ

### Le Bœuf Paradis

Faux-filet mariné, saisi minute,  
et finement tranché avec sa fameuse sauce Paradis\*\*  
Frites 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 jouer !

env. 180g

Encore ?  
9€90/100g

## NOS PLATS

### Le Rossini "Style"

Steak haché frais, tranche de bloc de foie gras, sauce saveur truffe.

OU

### Le Sweet Tiger : Poulet ou Bœuf

Servi avec une brochette de crevettes,  
accompagné d'une sauce Teriyaki.

Un mélange gourmand !

OU

### Le Mixed-Grill Marine

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



## 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 Farniente

Une vraie douceur de vie ! À base de feta, olives  
noires et pastèque, un mélange gourmand qui  
vous emmènera directement en Italie.

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



Accompagné de frites fraîche, maison, d'origine 100%  
Française ET à volonté ou une cocotte de légume maison

## LE MIDI EXPRESS

(Hors dimanches et jours fériés)

13€00

Avec  
un café  
plaisir  
17€00

Assiette Bœuf Paradis (env. 120g)

**ou**

Tartare au choix (env. 120g)

(Le Classique, L'Exotique, Le Farniente)

**ou**

Salade du Moment

---

## MENU BURGER

16€30

Salade d'accueil

+

Burger Maison

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

---

## MENU ENFANTS

(- de 12 ans)

9€00

Demi-portion de Bœuf Paradis **ou** Steak  
Haché frais **ou** Pavé de saumon

Accompagné de sa Sauce Paradis et frites  
fraîches maison

+

Glace Sundae avec un coulis.



Assiette au bœuf

- MAISON DE QUALITÉ -

# NOTRE SÉLECTION DE VINS



	Verre 15 cl	Carafe 50 cl	Bouteille 75 cl
<b>BLANCS</b>			
Château Haut Maginet <i>AOP* Bordeaux</i>	4 <sup>€00</sup>	13 <sup>€50</sup>	19 <sup>€80</sup>
Les Cardounettes <i>IGP** Pays d'Oc</i> 	3 <sup>€60</sup>	12 <sup>€00</sup>	17 <sup>€80</sup>
Coteaux de l'Aubance <i>AOC*** Coteaux de l'Aubance</i> <i>Parfait avec le foie gras et les desserts ! Vin moelleux.</i>	4 <sup>€90</sup>	16 <sup>€50</sup>	24 <sup>€50</sup>
<b>ROSÉS</b>			
Les Cardounettes <i>IGP** Pays d'Oc</i> 	3 <sup>€60</sup>	12 <sup>€00</sup>	17 <sup>€80</sup>
Côtes de Provence <i>AOP* Côtes de Provence.</i> <i>Elliott de Beausoleil, rosé de prestige !</i>	5 <sup>€60</sup>	18 <sup>€60</sup>	28 <sup>€00</sup>
<b>ROUGES</b>			
Quetton Saint-Georges <i>AOP* Coteaux du Languedoc</i> <i>Diane Lasfelt élue meilleure vigneronne de l'année du Languedoc</i>	8 <sup>€30</sup>	27 <sup>€60</sup>	41 <sup>€00</sup>
Malbec Cèdre Héritage <i>AOP* Cahors</i>	4 <sup>€80</sup>	16 <sup>€20</sup>	24 <sup>€20</sup>
Château La Coudraie <i>AOP* Bordeaux</i>	3 <sup>€80</sup>	12 <sup>€50</sup>	18 <sup>€50</sup>
Les Cardounettes <i>IGP** Pays d'Oc</i> 	3 <sup>€60</sup>	12 <sup>€00</sup>	17 <sup>€80</sup>
Réserve des Hospitaliers <i>AOP* Côtes du Rhône</i>	4 <sup>€00</sup>	13 <sup>€20</sup>	19 <sup>€60</sup>
Caramany <i>AOP* Côtes du Roussillon - Villages Caramany</i> <i>À découvrir !</i>	5 <sup>€60</sup>	18 <sup>€70</sup>	28 <sup>€00</sup>
Château Croix de l'Orée <i>Anjou - Famille Chauvin</i> <i>Frais et élégant</i>	4 <sup>€40</sup>	14 <sup>€50</sup>	22 <sup>€00</sup>



Assiette au boeuf

- MAISON DE QUALITÉ -

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](http://www.mangerbouger.fr)

## NOS DESSERTS

6€50

### Vertige flambé

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

### L'Ardent Désir

Véritable moelleux au chocolat, servi chaud, avec de la crème anglaise.



### L'Extase

Mille-feuille à la crème mascarpone, coulis fruits rouges et basilic, parsemé de framboises.

Un dessert qui vous emmènera au 7ème ciel.

### La Part des Anges

La crème brûlée revisitée au Cointreau. Elle vous flambra les yeux !

### Plaisir d'Enfance

Une crêpe à votre envie : chantilly, sucre, sucre-citron, chocolat chaud ou Nutella®

### Bœuf de glace

Glace Sundae accompagnée de 3 ingrédients :

*Coulis : Chocolat chaud maison, Caramel beurre salé, fruits rouges.*

*Croquants : Chocolat blanc, Smarties, Oreo cookies, Daim, Brisure de crumble.*

### Notre Café «très» gourmand

Café, Thé ou Décaféiné et ses mignardises.

7€00

## NOS BOISSONS CHAUDES

Café expresso.....	2€00
Décaféiné .....	2€00
Double Espresso .....	4€00
Cappuccino .....	3€50
Irish coffee.....	7€50
Thés et infusions .....	2€60

LAVAZZA

## NOS DIGESTIFS

Digestif - 4cl .....	7€90
<i>Poire Williams, Armagnac, Cognac VSOP, Rhum Don Papa</i>	
Liqueur - 4 cl .....	6€50
<i>Get 27, Get 31, Amaretto, Bailey's, Limoncello</i>	