



Assiette au **bœuf**
Restaurant

The Best

**SAUCE
PARADIS**

In Arras

56 Grand'Place
62000 ARRAS
03 21 151 151

www.assietteauboeuf.fr

NOS APÉRITIFS (AVEC ALCOOL)

- Coupe de champagne - 12cl 8,00€
- 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€
- Vodka - 2cl : 3,50€ 4cl : 7,00€
- Supplément Soda 1,00€
- Kir tropézien - 12cl 3,50€
- Kir blancas - 12cl 3,50€
- Kir royal - 12cl 7,50€

NOS COCKTAILS

- Mojito - 20cl 7,00€
- Crazy - 20cl 7,00€
- Americano maison - 10cl 7,00€
- Spritz Apérol - 20cl 7,00€

NOS VIRGINS COCKTAILS 20CL 5,00€

- Passion
Jus de mangue, sirop de framboise, jus d'orange
- Mojito
Sirop de mojito, citron vert,
eau gazeuse, menthe, sucre de canne
- Mimosa
Jus de pomme, sirop de framboise, jus d'orange
- L'inouï
Jus d'orange, jus de citron, limonade,
trait de grenadine

Menu Enfants

(- de 12 ans)

Demi-portion de Bœuf Paradis

ou

Mini burger

ou

Steak haché frais 120g,

Sauce Paradis

et pommes frites maison

Glace au choix (2 boules)

et chantilly maison

ou

Tiramisu "Nutella®"

ou

Gaufre "Nutella®", chantilly ou chocolat chaud

Jus de fruits ou soda au choix

9,90€

Menu Burger

Salade d'accueil,

Burger Maison

(Steak haché frais 150g, iceberg,
oignons rouges, tomates, sauce Paradis,
lard grillé, cheddar)

14,50€

NOTRE CHAMPAGNE

- Champagne Maison Devaux
- Coupe 12cl 8,00€
- Grande réserve 75cl 48,00€
- Champagne Laurent Perrier
- La cuvée 75cl 65,00€

NOS BIÈRES PRESSION

- Chouffe blonde - 33cl : 5,90€
- 50cl : 9,00€
- Mystic rouge - 25cl : 3,50€
- Coq hardi - 25cl : 2,80€
- 50cl : 5,60€
- Page 24 - 33cl : 4,10€
"Cuvée Hildegarde" - 50cl : 6,40€
- Vedette Blanche Bte 33 cl : 4,50€

Demandez notre bière du moment

NOS BOISSONS FRAÎCHES

- Vittel, San Pellegrino - 50cl 3,10€
- Vittel, San Pellegrino - 1l 4,20€
- Perrier - 33cl 3,60€
- Jus de fruits Granini - 25cl 3,20€
(abricot, pomme, tomate,
fraise, orange, ananas)
- Lipton Ice Tea 25cl 3,40€
- Oasis Tropical 33cl 3,40€
- Sirop à l'eau 25cl 1,00€

NOS SODAS 3,60€

- Coca Cola (Classic, Zéro) 33cl,
- Sprite, Fanta 33cl,
- Schweppes Agrum' 25cl, Orangina 25cl,

12,90€

Avec
Café ou Thé
Plaisir
15,90€

Le Midi Express

(Sauf week-end et jours fériés)
Assiette Bœuf Paradis (140g)

ou

Salade du moment

ou

Tartare au choix (140g)
(le Frenchy, l'Italien, le Mexicain)

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

* Offre unique sur la formule Midi Express

24,00€

Menu Cinéma

1 formule unique
1 place de cinéma

18[€]_{,20}

Votre salade
avec une tranche
de bloc de foie gras
+3[€]_{,00}

La formule unique

• La Salade d'accueil

Mesclun de salade fraîche,
copeaux de Grana Padano

ET NOTRE SPÉCIALITÉ

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 !

Envie d'un
supplément
viande
8€ / 100g



OU

NOS PLATS

"Le Hype"

Un généreux Steak Haché Maison de race Wagyu croisée*
une viande au goût exceptionnel servie avec une sauce à la truffe d'été
et une tranche de foie gras

*Race Wagyu croisée avec une race française (Origine de "La ferme des plantes")

OU

"Le Hot Tiger"

Cœur de Faux Filet

avec sa belle gambas, accompagnés

d'une sauce Thaï maison. Attention, c'est un peu relevé!

OU

Le Mixed-Grill Marine

Saumon, St-Jacques, crevettes tropicales snackées
et notre délicieuse sauce Paradis

OU

Frites
fraîches
maison !!

Cocotte
de légumes
frais

NOS TARTARES "Autour du monde"

180g de viande hachée au couteau et assaisonnée minute.

"Le Frenchy"

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

"L'Italien"

Une recette à base de tapenade de tomates, tomates fraîches, parmesan,
un peu d'huile d'olive pour relever le tout

"Le Mexicain"

Une recette gourmande à base de tomates fraîches,
guacamole, oignons et citron vert, un Régala !!

Envie des 3 recettes, découvrez le trio 240g (+4€)

NOS DESSERTS

- **Tentation avouée et... pardonnée**
Le bocal gourmand de tiramisu au "Nutella®"
- **Diabolo 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
- **Dit Papa...**
Un baba traditionnel arrosé au rhum Don Papa, Chantilly (envie d'un shotter 2 cl : + 2 €)
- **Plaisir d'Enfance**
Une traditionnelle gaufre de Bruxelles à votre envie, chantilly, sucre, chocolat chaud, "Nutella®"
- **L'orgasmic**
Un dessert 100% gourmand et addictif, meringue maison, crème douce vanille, glace vanille, fraises et une pointe de coulis de fraises
- **Vert pâturage**
Sélection de trois fromages, mesclun de salade
- **Sous La paillote**
Un dessert tout en fraîcheur autour de dés d'ananas et de glace passion
- **Bœuf de glace**
Assortiment de glaces et sorbets artisanaux (3 boules au choix)
Framboise, pomme, poire, citron vert, créole, fraise, ananas, pistache, vanille, passion, chocolat noir, chocolat blanc, café, caramel salé
Envie 1 boule : 2,00€
Envie 2 boules : 4,00€

• **Notre Café gourmand (6,90€)**

Café, thé ou décaféiné et ses mignardises

NOTRE SÉLECTION DE VINS

	Verre 15cl	Carafe 50cl	Bouteille 75cl
BLANC			
• Marius de Chapoutier - IGP Pays d'Oc	3,20€	10,80€	16,50€
• Les fumées Blanches de Chez Lurton - IGP Côtes de Gascogne	4,40€	14,70€	22,00€
• AOP Bourgogne Blanc "Chardonnay" Domaine de la Verpaille	5,80€	19,30€	29,00€
• Villa Dria "moelleux" IGP Côtes de Gascogne	5,10€	17,50€	25,00€
ROSÉ			
• Marius de Chapoutier - IGP Pays d'Oc	3,30€	11,00€	16,50€
• Minuty - "Côté Presqu'île" - AOP Côtes de Provence	5,40€	18,00€	27,00€
ROUGE			
• Marius de Chapoutier - IGP Pays d'Oc	3,30€	11,00€	16,50€
• AOP St Nicolas de Bourgueil "La Chevalière"	4,00€	13,50€	20,00€
• Julienas AOP "Les cerisiers"	5,40€	18,00€	27,00€
• AOP Saint Jacques de Siran Le bordeaux du "Château Siran"	5,70€	19,00€	28,50€
• "Grand Marenon" AOC Luberon	4,80€	16,00€	24,00€
• AOP Mercurey 1 ^{er} cru "Château de Santenay"	7,80€	26,00€	39,00€
• Crozes-Hermitage AOP "Guigal"	6,45€	21,50€	32,00€
• AOP Pessac Leognan - Private Selection	6,80€	22,70€	34,00€
• AOP St Julien "Aspirant de Beychevelle"	-	-	46,00€

NOS BOISSONS CHAUDES

- Café expresso..... 2,00€
 - Double café..... 3,50€
 - Décaféiné..... 2,00€
 - Irish coffee..... 8,50€
 - Thé/Infusion..... 3,00€
- Comptoirs Richard

NOS DIGESTIFS & ALCOOLS

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