

## NOS DESSERTS

6€50

### L'Extase

Mille-feuille à la crème mascarpone, coulis fruits rouges et basilic, parsemé de framboises.  
Un dessert qui vous emmènera au 7ème ciel.

### Vertige flambé

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

### Plaisir d'Enfance

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

### La Part des Anges

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

### L'Ardent Désir

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

### Bœuf de glace

Glace Sundae accompagnée de 3 ingrédients  
*Coulis : Chocolat chaud maison, Caramel beurre salé, Fruits rouges.*  
*Croquants : Smarties, Oreo cookies, Daim, Noisettes pralinées, Brisure de crumble.*



### Notre Café "très" gourmand Café, Thé ou Décaféiné et ses mignardises

7€00

## NOTRE SÉLECTION DE VINS

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

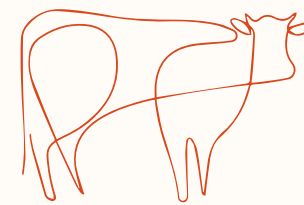
## NOS BOISSONS CHAUDES

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

## NOS DIGESTIFS

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

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



# Assiette au bœuf

- MAISON DE QUALITÉ -

THE BEST  
**SAUGE  
PARADIS**  
IN NANTES

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 apportée à votre table.

12 Allée des Tanneurs  
44000 Nantes

## 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

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

## LE MIDI EXPRESS

*(Hors dimanches et jours fériés)*

Assiette Bœuf Paradis (env. 120g)

**ou**

Tartare au choix (env. 120g)  
*(Le Classique, L'Exotique, Le Farniente)*

**ou**

Salade du Moment

**13<sup>€00</sup>**

Avec un café plaisir  
17<sup>€00</sup>

## MENU BURGER

**16<sup>€30</sup>**

Salade d'accueil

+

Burger Maison

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

## MENU ENFANTS

*(- de 12 ans)*

**9<sup>€00</sup>**

Demi-portion de Bœuf Paradis **ou** Steak Haché frais **ou** Pavé de saumon  
Accompagné de la sauce Paradis et frites fraîches maison

+

Glace Sundae avec Smarties

# La formule unique

**18<sup>€90</sup>**

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

Votre salade  
avec une  
tranche de  
bloc de foie gras  
+3<sup>€50</sup>

## 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 juger !

env. 180g

Envie d'un  
supplément de  
viande ?  
9<sup>€90</sup>/100g

**OU**

## 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.

**OU**

## 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.

**OU**

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

suppl.  
+ 4<sup>€</sup>

Frites  
fraîches  
maison à  
volonté

Cocotte  
de  
légumes

Votre  
poisson !  
suppl.  
+ 2<sup>€</sup>

