

## NOS DESSERTS

6€50

### Caresses Antillaises **NEW**

Un dessert mêlant le peps de l'ananas, de la grenade à la douceur de la noix de coco et de la sauge.

### 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.

### The Kiss **NEW**

Un dessert léger à base de fromage blanc, de fruits rouges et de spéculoos.

### Bœuf de glace

Glace Sundae accompagnée de 3 ingrédients

*Coulis : Chocolat chaud maison, caramel beurre salé, spéculoos, fruits rouges, mangue passion.*

*Croquants : Perles croquantes chocolat blanc, Smarties, Oreo cookies, Daim, Noisettes pralinées, brisure de coco, brisure de crumble, brisure de spéculoos.*


### Notre Café "très" gourmand **7€00**

Café, Thé ou Décaféiné et ses mignardises

## NOTRE SÉLECTION DE VINS

### BLANCS

Château Haut Maginet *AOP\* Bordeaux*

Les Cardounettes *IGP\*\* Pays d'Oc* 

Coteaux de l'Aubance *AOC\*\*\* Coteaux de l'Aubance*

*Parfait avec le foie gras et les desserts ! Vin moelleux.*

### ROSÉS

Les Cardounettes *IGP\*\* Pays d'Oc* 

Côtes de Provence *IGP\*\* Côtes de Provence.*

*Rosé de prestige !*

### ROUGES

Quetton Saint-Georges *AOP\* Coteaux du Languedoc*

Malbec Cèdre Héritage *AOP\* Cahors*

Château La Coudraie *AOP\* Bordeaux*

Les Cardounettes *IGP\*\* Pays d'Oc* 

Réserve des Hospitaliers *AOP\* Côtes du Rhône*

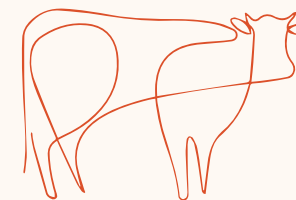
Caramany *AOP\* Côtes du Roussillon - Villages Caramany*

*À découvrir !*

Château Croix de l'Orée *Anjou - Famille Chauvin*

*Frais et élégant*

	Verre 15 cl	Carafe 50 cl	Bouteille 75 cl
4 <sup>€00</sup>	13 <sup>€50</sup>	19 <sup>€80</sup>	
3 <sup>€60</sup>	12 <sup>€00</sup>	17 <sup>€80</sup>	
4 <sup>€90</sup>	16 <sup>€50</sup>	24 <sup>€50</sup>	
3 <sup>€60</sup>	12 <sup>€00</sup>	17 <sup>€80</sup>	
5 <sup>€60</sup>	18 <sup>€60</sup>	28 <sup>€00</sup>	
8 <sup>€30</sup>	27 <sup>€60</sup>	41 <sup>€00</sup>	
4 <sup>€80</sup>	16 <sup>€20</sup>	24 <sup>€20</sup>	
3 <sup>€80</sup>	12 <sup>€50</sup>	18 <sup>€50</sup>	
3 <sup>€60</sup>	12 <sup>€00</sup>	17 <sup>€80</sup>	
4 <sup>€00</sup>	13 <sup>€20</sup>	19 <sup>€60</sup>	
5 <sup>€60</sup>	18 <sup>€70</sup>	28 <sup>€00</sup>	
4 <sup>€40</sup>	14 <sup>€50</sup>	22 <sup>€00</sup>	



# Assiette au boeuf

- MAISON DE QUALITÉ -

THE BEST  
**SAUCE  
PARADIS**  
IN AGEN

### Carte réduite à usage unique

*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.*

Boulevard Sylvain Dumon  
47000 AGEN

AOP\* : Appellation d'Origine Protégée. IGP\*\* : Indication Géographique Protégée. AOC\*\*\* : Appellation d'Origine Contrôlée. Prix nets 2019/2020. Carte Agen - Été 2020.



## PLAISIR DE BULLES

	Coupe 12 cl	Bouteille 75 cl
Champagne* Deutz Brut Classic .....	11 <sup>€00</sup>	62 <sup>€00</sup>
Champagne* Deutz Rosé .....	14 <sup>€50</sup>	89 <sup>€00</sup>
Véritable Prosecco .....	7 <sup>€20</sup>	

## NOS COCKTAILS

**Avec alcool : 7<sup>€00</sup>**

Americano / Aperol Spritz /  
Gin Tonic / Mojito /  
Tequila Sunrise / Sex on the beach

**Sans alcool : 5<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

Birra Moretti ou Edelweiss

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, Badoit Rouge 33 cl .....	3 <sup>€90</sup>
Vittel, Badoit Rouge 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>

## NOS BOISSONS CHAUDES

Café expresso .....	2 <sup>€00</sup>
Irish coffee .....	7 <sup>€50</sup>
Thés et infusions .....	2 <sup>€60</sup>
<i>Comptoirs Richard</i>	

## NOS DIGESTIFS

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

## LE MIDI EXPRESS

*(Hors dimanches et jours fériés)*

13<sup>€00</sup>

Assiette Bœuf Paradis (env. 120g)

ou

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

ou

Salade du Moment

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

## MENU BURGER

16<sup>€30</sup>

Salade d'accueil

+

Burger Maison

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

# La formule unique

18<sup>€30</sup>

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

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

## ET NOTRE SPÉCIALITÉ

# Le Bœuf Paradis

Faux-filet finement mariné  
et la 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

Encore ?  
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

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

## 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 !

Accompagnés de frites fraîches maison à volonté ou de légumes de saison

MENU ENFANTS 9<sup>€00</sup>  
(- de 12 ans)

Demi-portion de Bœuf Paradis ou Steak Haché Sauce Paradis et frites fraîches maison  
+  
Glace Sundae avec un coulis.