

## NOS DESSERTS

7€30

### 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.

Notre Café "très" gourmand 8€30  
Café, Thé ou Décaféiné et ses mignardises

### 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 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 

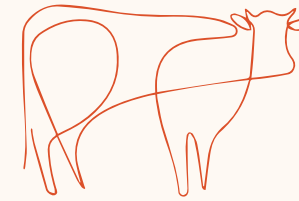
Réserve des Hospitaliers AOP\* Côtes du Rhône

Caramany AOP\* Côtes du Roussillon - Villages Caramany

À découvrir !

Château Croix de l'Orée Anjou - Famille Chauvin

	Verre 15 cl	Carafe 50 cl	Bouteille 75 cl
Château Haut Maginet AOP* Bordeaux	4 <sup>€70</sup>	15 <sup>€50</sup>	23 <sup>€10</sup>
Les Cardounettes IGP** Pays d'Oc 	4 <sup>€20</sup>	14 <sup>€00</sup>	20 <sup>€90</sup>
Coteaux de l'Aubance AOC*** Coteaux de l'Aubance	5 <sup>€80</sup>	19 <sup>€20</sup>	28 <sup>€50</sup>
Les Cardounettes IGP** Pays d'Oc 	4 <sup>€20</sup>	14 <sup>€00</sup>	20 <sup>€90</sup>
Côtes de Provence IGP** Côtes de Provence.	5 <sup>€90</sup>	19 <sup>€90</sup>	29 <sup>€80</sup>
Quetton Saint-Georges AOP* Coteaux du Languedoc	9 <sup>€70</sup>	31 <sup>€20</sup>	48 <sup>€30</sup>
Malbec Cèdre Héritage AOP* Cahors	5 <sup>€70</sup>	18 <sup>€90</sup>	28 <sup>€20</sup>
Château La Coudraie AOP* Bordeaux	4 <sup>€60</sup>	14 <sup>€90</sup>	22 <sup>€00</sup>
Les Cardounettes IGP** Pays d'Oc 	4 <sup>€60</sup>	14 <sup>€90</sup>	22 <sup>€00</sup>
Réserve des Hospitaliers AOP* Côtes du Rhône	4 <sup>€90</sup>	15 <sup>€20</sup>	22 <sup>€50</sup>
Caramany AOP* Côtes du Roussillon - Villages Caramany	6 <sup>€20</sup>	22 <sup>€20</sup>	30 <sup>€50</sup>
Château Croix de l'Orée Anjou - Famille Chauvin	4 <sup>€60</sup>	15 <sup>€40</sup>	23 <sup>€00</sup>



# Assiette au bœuf

- MAISON DE QUALITÉ -

THE BEST  
SAUCE  
PARADIS  
IN SAINT-JEAN

## 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.*

Port de Plaisance  
06230 SAINT-JEAN-CAP-FERRAT



## PLAISIR DE BULLES

	Coupe 12 cl	Bouteille 75 cl
Champagne* Deutz Brut Classic .....	12 <sup>€60</sup>	69 <sup>€90</sup>
Champagne* Deutz Rosé .....		89 <sup>€00</sup>
Véritable Prosecco .....	8 <sup>€00</sup>	

## NOS COCKTAILS

**Avec alcool : 12<sup>€00</sup>**

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

**Sans alcool : 8<sup>€00</sup>**

Virgin Mojito / Virgin Piña  
Colada / Vitamine Passion

# La formule unique

21<sup>€90</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...

env. 180g

À vous de juger !

Encore ?  
9<sup>€90</sup>/100g

## NOS APÉRITIFS

Ricard 2 cl .....	4 <sup>€90</sup>
Martini blanc, rouge 6 cl .....	4 <sup>€90</sup>
Campari 6 cl .....	6 <sup>€30</sup>
Chivas 12 ans 4 cl .....	9 <sup>€50</sup>
Aberlour 4 cl .....	8 <sup>€00</sup>
Jack Daniel's 4 cl .....	8 <sup>€00</sup>
Absolut Vodka 4 cl .....	8 <sup>€00</sup>
Gin Bombay Sapphire 4 cl .....	8 <sup>€00</sup>
Hendrick's Gin 4 cl .....	9 <sup>€50</sup>

## NOS BOISSONS FRAÎCHES

Vittel, San Pellegrino 50 cl .....	4 <sup>€10</sup>
Vittel, San Pellegrino 1 L .....	5 <sup>€60</sup>
Jus de fruits 25 cl .....	5 <sup>€20</sup>
<i>(abricot, pomme, ananas, tomate)</i>	
Soda 33 cl .....	5 <sup>€20</sup>

## NOS BOISSONS CHAUDES

Café expresso .....	2 <sup>€60</sup>
Irish coffee .....	9 <sup>€50</sup>
Thés et infusions .....	4 <sup>€00</sup>
<i>Comptoirs Richard</i>	

## NOS BIÈRES

*Birra Moretti ou Edelweiss*

Bière pression 25 cl .....	4 <sup>€90</sup>
Bière pression 33 cl .....	6 <sup>€20</sup>
Bière pression 50 cl .....	8 <sup>€80</sup>

## NOS DIGESTIFS

Digestif - 4cl .....	8 <sup>€50</sup>
<i>Poire Williams, Cognac VSOP, Rhum Don Papa</i>	
Liqueur - 4 cl .....	6 <sup>€80</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)*

15<sup>€50</sup>

Assiette Bœuf Paradis (env. 120g)

ou

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

ou

Salade du Moment



## MENU BURGER

21<sup>€90</sup>

Salade d'accueil

+

Burger Maison

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

## 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



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

## MENU ENFANTS

*(- de 12 ans)*

9<sup>€90</sup>

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

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 !