



Assiette au **bœuf**
Restaurant

The Best

**SAUCE
PARADIS**

In Arras

56 Grand'Place
62000 ARRAS
03 21 151 151

www.assietteauboeuf.fr

NOS APERITIFS (AVEC ALCOOL)

- Coupe de champagne - 12cl 7,50€
- 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 7,20€

NOS COCKTAILS

- Mojito - 20cl 7,00€
 - Crazy - 20cl 7,00€
 - Americano maison - 10cl 7,00€
 - Spritz Apérol - 20cl 7,00€
 - Spiced Mamie Taylor 9,00€
- (Un cocktail à base de Whisky Ecossais)

NOS VIRGINS COCKTAILS 4,50€

- Passion - 20cl
Jus de mangue, sirop de framboise, jus d'orange
- Mojito - 20cl
Sirop de mojito, citron vert,
eau gazeuse, menthe, sucre de canne
- Mimosa - 20cl
Jus de pomme, sirop de framboise, jus d'orange

8€
50

Menu Enfants

(- de 12 ans)

- Demi-portion de Bœuf Paradis
ou
Steak haché frais,
Sauce Paradis
et pommes frites maison
- Glace au choix (2 boules)
et chantilly maison
ou
glace vanille, chocolat chaud,
chantilly maison
ou
Tiramisu Nutella®
- Jus de fruits ou soda au choix

NOTRE CHAMPAGNE

- Champagne Maison Devaux
Coupe 12cl 7,50€
Grande réserve 75cl 45,00€

NOS BIERES PRESSION

- Chouffe blonde - 25cl : 4,50 €
- 33cl : 5,90€
- 50cl : 9,00€
- Maredsous - 25cl : 3,90€
- 50cl : 7,50€
- Mystic rouge - 25cl : 3,50€
- Coq hardi - 25cl : 2,80€
- 50cl : 5,60€
- Triple Arrageoise - 25cl : 3,50€
- 50cl : 7,00€

NOS BOISSONS FRAÎCHES

- Vittel, San Pellegrino - 50cl 3,10€
- Vittel, San Pellegrino - 1l 4,20€
- Perrier - 33cl 3,60€
- Jus de fruits Minute Maid - 20cl 3,10€
- Coca Cola
(Classic, Light, Zéro) - 33cl 3,60€
- Sprite - Fanta - 33cl 3,60€
- Orangina - 25cl 3,60€
- Nestea - 20cl 3,60€

11€
90

Avec
Café ou Thé
Plaisir
15€
50

Le Midi Express

- (Sauf dimanche et jours fériés)
Assiette Bœuf Paradis (120g)
ou
Salade montagnarde
(Tomates, lardons, reblochon,
croûtons et œuf poché)
ou
Tartare au choix (120g)
(Le Classique, L'Affranchi,
Le Grimpeur, Le Bucolique)

* Offre unique sur la formule Midi Express

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

14€
00

Menu Burger

- Salade d'accueil,
Burger Maison
(Steak frais, iceberg, oignons, tomates,
reblochon et sauce Paradis)

La Salade avec bloc de foie gras

+2,50 €

La formule unique

17,00 €

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

ET NOTRE SPECIALITE

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 Rossini "Style"

Steak haché frais maison, tranche de bloc de foie gras,
sauce aux truffes

OU

Le Hot Beef Tiger

Cœur de faux filet et sa brochette de gambas
accompagné d'une sauce Thai
au sésame, sauce soja, Mirin....
Un délice, Attention c'est un peu relevé !

OU

Le Mixed-Grill Marine

Saumon, noix de St Jacques
et gambas snackées à la plancha
et notre délicieuse sauce Paradis

OU

Frites
fraîches
Maison !!

Cocotte
de légumes
frais

NOS TARTARES

180g de viande hachée au couteau et assaisonnée minute.

"Le Classique"

La recette à la française
(câpres, cornichons, oignons et persil)

"L'Affranchi"

Une recette originale alliant bœuf cru et bœuf Gravlax
avec une petite pointe iodée

"Le Grimpeur"

Recette qui s'inspire de la montagne avec lardons et reblochon
(Peut être servi aller-retour)

"Le Bucolique"

Un savant mélange de champignons et de roquefort
pour vous emmener hors des sentiers battus

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

NOS DESSERTS

• Tentation avouée et... pardonnée

Le bocal gourmand de tiramisu au "Nutella®"

• Diable 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

• L'Orgasmic

Une mousse Aux deux chocolat pour la puissance
et la douceur, le tout surplombé d'un mélange
croustillant maison pour vous emmener au 7^{ème} ciel

• L'Affriolante

Une vision de La poire belle hélène
qui ne vous laissera pas de glace

• Dit Papa...

Un baba traditionnel imbibé au rhum Don PaPa,
Chantilly au sucre de canne
(envie d'un shotter 2 cl : + 2 €)

• Plaisir d'Enfance

Un traditionnelle gauffre de Liège à votre envie,
chantilly, sucre, chocolat chaud, nutella®

• Vert pâturage

Sélection de trois fromages, mesclun de salade

• Caresses Antillaises

Un dessert mêlant le peps du citron vert
et la douceur de l'Ananas avec une pointe
de chantilly coco pour se voir sous les tropiques

• Bœuf de glace

Assortiment de glaces et sorbets artisanaux
(3 boules au choix)Mangue, framboise, pomme, poire,
citron vert, gianduja, créole, fraise, vanille,
chocolat blanc, café, caramel salé, fruits de la passion
Envie 1 boule : 1,90€ • Envie 2 boules : 3,90€

• Notre Café gourmand (6,50€)

Café, thé ou décaféiné et ses mignardises

NOTRE SELECTION DE VINS

BLANC

	Verre 15cl	Carafe 50cl	Bouteille 75cl
• Marius de Chapoutier - IGP Pays d'Oc	3,20€	10,80€	16,00€
• Les fumées Blanches de Chez Lurton - IGP Côtes de Gascogne	4,40€	14,70€	22,00€
• Drostdy Hof "Afrique du Sud"	4,65€	15,50€	23,00€
• Villa club Doré « moelleux » AOP Côtes de Gascogne	5,10€	17,50€	25,00€

ROSE

• Marius de Chapoutier - IGP Pays d'Oc	3,20€	10,80€	16,00€
• Minuty - Côté Presqu'île - AOP Côtes de Provence	5,40€	18,00€	27,00€
• Château des Demoiselles - AOP Côtes de Provence	5,30€	18,00€	26,50€

ROUGE

• Marius de Chapoutier - IGP Pays d'Oc	3,20€	10,80€	16,00€
• La Chevalière - AOP St Nicolas de Bourgueil	4,00€	13,50€	20,00€
• Drostdy hof Cape red "Afrique du Sud"	4,65€	15,50€	23,00€
• Domaine dit Barron - AOP Brouilly	4,70€	15,70€	23,50€
• Le bordeaux de Larrivet Haut Brion AOP Bordeaux	5,25€	17,50€	26,00€
• Le bordeaux (du Château siran Margaux) AOP Bordeaux Saint Jacques de Siran	5,70€	19,00€	28,50€
• Abracadabra "AOP Languedoc Pic Saint Loup"	6,00€	20,00€	30,00€
• Guigal - AOP Crozes-Hermitage	6,45€	21,50€	32,00€
• Les Clefs d'argent de Leognan AOP Pessac Leognan	6,80€	22,70€	34,00€

NOS BOISSONS CHAUDES

- Café expresso .. 1,90€
- Double café 3,50€
- Décaféiné 1,90€
- Irish coffee 7,00€
- Thé/Infusion 2,60€

NOS DIGESTIFS & ALCOOLS

- Digestifs - 4cl : Poire Williams, Armagnac,
Calvados, Cognac, Fleur de Bière6,50€
 - Genièvre Carte Noire - 4cl8,00€
 - Liqueurs - 4cl6,50€
- Get 31, Manzana, Bailey's, Get 27, Limoncello