



Assiette au **bœuf**  
Restaurant

*The Best*

**SAUCE  
PARADIS**

*In Metz*

1 Rue du Pont des Morts  
57000 METZ  
03 87 32 43 12

[www.assietteauboeuffr](http://www.assietteauboeuffr)

## NOS APERITIFS (AVEC ALCOOL)

- Anis 2cl, Porto 5 cl, Suze - 5cl ..... 3,50€
- Vodka - 2cl : 3,50€ ..... 4cl : 7,00€
- Martini rosso, bianco - 5cl ..... 3,50€
- Picon vin blanc - 10cl..... 4,50€
- Picon bière - 25cl ..... 4,50€
- Whisky - 2cl : 3,00€ ..... 4cl : 6,00€
- Whisky (12 ans d'âge) .....2cl : 3,50€  
..... 4cl : 7,00€
- Kir blancas - 10cl ..... 3,50€
- Kir tropézien - 10cl ..... 3,50€
- Kir mirabelle - 10cl ..... 4,00€
- Kir royal - 10cl ..... 8,00€

## NOTRE CHAMPAGNE

- Champagne Maison Collet  
Coupe 12cl ..... 7,50€  
Bouteille 75cl ..... 48,00€

## NOS BIERES

- Affligem - 25cl : 3,95 €  
- 50cl : 7,60€
- Pelforth blonde - 25cl : 3,00€  
- 50cl : 5,80€

## NOS COCKTAILS

- Mojito - 20cl ..... 7,00€  
(Rhum blanc, sucre de canne, sirop de mojito, cassonade, menthe, citron vert, eau gazeuse)
- Crazy - 20cl ..... 7,00€  
(sirop de pêche blanche, vodka, jus d'orange)
- Americano - 10cl ..... 7,00€  
(Martini rouge, Campari, eau gazeuse, agrumes)
- Spritz "Assiette au Bœuf" - 20cl ..... 7,00€  
(Apérol, champagne, agrume, eau gazeuse)
- Hugo - 20cl ..... 7,00€  
(Sirop de sureau, champagne, eau gazeuse, menthe, citron vert)

## NOS BOISSONS FRAÎCHES

- Vittel, San Pellegrino - 50cl ..... 3,40€
- Vittel, San Pellegrino - 1l ..... 4,40€
- Perrier - 33cl..... 3,80€
- Jus de fruits Minute Maid - 20cl 3,80€
- Coca Cola  
(Classic, Light, Zéro) - 33cl . ..... 3,80€
- Sprite - Fanta - 33cl ..... 3,80€
- Orangina - 25cl ..... 3,80€
- Nestea - 20cl ..... 3,80€

## NOS COCKTAILS (sans alcool)

- Passion - 20cl ..... 4,90€  
Jus de mangue, sirop de framboise, jus d'orange
- Mojito - 20cl ..... 5,50€  
Sirop mojito, citron vert, eau gazeuse, menthe, sucre de canne
- Mimosa - 20cl ..... 4,90€  
Jus de pomme, sirop de framboise, jus d'orange

8€  
90

## 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

Jus de fruits ou soda au choix

11€  
90

## Le Midi Express

(Uniquement le midi,  
du lundi au samedi hors jours fériés)

Assiette Bœuf Paradis (120g)  
ou  
Salade Caesar au poulet  
ou  
Tartare au choix (120g)  
(Le Classique, Le Fjord ou Le Champêtre)

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

\* Offre unique sur la formule Midi Express

## La formule unique

17<sup>€</sup><sub>,00</sub>

La Salade  
avec bloc  
de foie gras

+2<sup>€</sup><sub>,90</sub>

### • La Salade d'accueil

Mesclun de salade fraîche, cerneaux de noix  
et 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 !

OU

### NOS PLATS

#### Le Rossini "Style"

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

Cocotte  
de légumes  
frais

OU

#### Le Duo Terre et Mer

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

OU

#### Le Burger

Bun's, steak haché frais, bacon, cheddar, salade, oignons grillés,  
sauce moutarde à l'ancienne

OU

#### Le Mixed-Grill Marine

Saumon, noix de St Jacques et gambas grillées,  
sauce Paradis

OU

Frites  
fraîches  
Maison !!

### NOS TARTARES

180g de viande Assaisonnée minute.  
Hachée au couteau sur demande.

#### "Le Classique"

Recette traditionnelle avec câpres, cornichons, oignons, persil plat.  
Le tout relevé selon votre goût

#### "Le Fjord"

Inspiré des pays nordiques avec une touche iodée :  
un mélange de bœuf cru et bœuf "Gravlax", vinaigrette aux agrumes,  
gingembre et coriandre, quenelle de crème fouettée aux œufs de lump

#### "Le Champêtre"

Un mélange de champignons de Paris, graines de moutarde,  
pignons de pin et huile de noix.  
Le tout réhaussé avec une touche de roquefort

Envie des 3 recettes, découvrez Le Tryptique 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 chocolats pour la puissance et la douceur, le tout surplombé d'un mélange croustillant maison pour vous emmener au 7<sup>ème</sup> 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

## • Plaisir d'Enfance

Une généreuse gauffre maison, chocolat chaud et chantilly

## • 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)

Chocolat, pistache, framboise, pomme, poire, citron vert, noix de coco, fraise, vanille, chocolat blanc, café, caramel salé, fruits de la passion

Envie 1 boule : 1,90€

Envie 2 boules : 3,90€

## • Notre Café gourmand (6,90€)

Café, thé ou décaféiné et ses mignardises

## NOTRE SELECTION DE VINS

## BLANCS

	Verre 15cl	Carafe 50cl	Bouteille 75cl
• IGP Pays D'Oc, « Marius », Maison Chapoutier	3,90€	12,90€	18,00€
• IGP Côtes de Gascogne « Elixir de Joy », Gros Manseng Moelleux	4,90€	16,40€	24,00€
• IGP Ardèche Chardonnay "Grand Ardèche", Louis Latour	5,90€	19,00€	29,00€
• AOC Alsace Pinot Gris "Les Petits Grains", Domaine Mittnacht	6,10€	21,00€	30,00€

## ROSES

• IGP Pays D'Oc, « Marius », Maison Chapoutier	3,90€	12,90€	18,00€
• Côté Presqu'île, Minuty	4,90€	16,40€	24,00€

## ROUGES

• IGP Pays D'Oc, « Marius », Maison Chapoutier	3,90€	12,90€	18,00€
• AOP Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine Olivier	4,90€	16,40€	24,00€
• AOP Corbières, Cuvée de l'Assiette au Bœuf	5,00€	18,70€	28,00€
• AOP Moselle, Pinot Noir « Les Hautes Bassières » Château de Vau	5,90€	19,00€	29,00€
• Moulis AOC Bordeaux, Château Tramont	6,10€	21,00€	30,00€
• Croze Hermitage AOC, Vallée du Rhône, Guigal	7,10€	24,00€	36,00€
• Haut Médoc AOC, Le Haut Médoc de Giscours			49,00€

## NOS BOISSONS CHAUDES

- Café expresso ..... 2,00€
- Double expresso .. 3,90€
- Décaféiné ..... 2,00€
- Irish coffee ..... 6,50€
- Thé/Infusion ..... 2,60€

## NOS DIGESTIFS &amp; ALCOOLS

- Digestifs - 4cl : Poire Williams, Armagnac, Calvados, Cognac, Rhum Don Papa .....6,50€
- Liqueurs - 4cl .....6,50€  
Amaretto, Manzana, Bailey's, Get 27, Limoncello