



Assiette au bœuf

- MAISON DE QUALITÉ -

THE BEST
**SAUCE
PARADIS**
IN METZ

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.

1 Rue du Pont des Morts - 57000 METZ
03 87 32 43 12
www.assietteauboeuf.fr

PLAISIR DE BULLES

	Coupe 12 cl	Bouteille 75 cl
Champagne* Maison Collet	7 ^{€50}	48 ^{€00}
Kir Royal	8 ^{€00}	

NOS COCKTAILS

Avec alcool : 7^{€50}

Mojito (*Rhum blanc, sirop de mojito, cassonade, menthe, citron vert, eau gazeuse*)

Spritz "Assiette au boeuf" (*Apérol, vin mousseux, agrume, eau gazeuse*)

Hugo (*Sirop de sureau, vin mousseux, eau gazeuse, menthe, citron vert*)

Americano (*Martini rouge, Campari, eau gazeuse, agrumes*)

Crazy (*sirop de pêche blanche, vodka, jus d'orange*)

Sans alcool : 4^{€90}

Passion (*Jus de mangue, sirop de framboise, jus d'orange*)

Mimosa (*Jus de pomme, sirop de framboise, jus d'orange*)

Virgin Mojito (*Sirop mojito, citron vert, eau gazeuse, menthe, sucre de canne*) (+ 0^{€60})

NOS APÉRITIFS

Ricard 2 cl	3 ^{€50}
Martini blanc, rouge 5 cl	3 ^{€50}
Porto, Suze 5 cl	3 ^{€50}
Kir Cassis ou Tropézien	3 ^{€50}
Kir Mirabelle	4 ^{€50}
Picon vin blanc	4 ^{€50}
Vodka 4 cl	7 ^{€00}
Gin 4 cl	7 ^{€00}
Whisky 2 cl	3 ^{€00}
4 cl	6 ^{€00}
Whisky 12 ans 2 cl	3 ^{€50}
4 cl	7 ^{€00}

NOS BOISSONS FRAÎCHES

Vittel, San Pellegrino 50 cl	3 ^{€90}
Vittel, San Pellegrino 1 l	4 ^{€90}
Perrier 33 cl	3 ^{€80}
Jus de fruits 25 cl	3 ^{€40}
(abricot, pomme, orange, ananas, tomate)	
Soda 33 cl	3 ^{€80}
(Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Sprite, Fanta, Orangina, Fuzetea, Schweppes tonic)	

NOS BIÈRES

	25 cl	50 cl
Affligem	3 ^{€95}	7 ^{€60}
Pelforth blonde	3 ^{€50}	6 ^{€50}
Picon bière	4 ^{€50}	8 ^{€50}
Panaché/Monaco	3 ^{€50}	6 ^{€50}
Heineken 0% sans alcool ...	3 ^{€80}	

La formule unique

18€90

avec
tranche de
bloc de
foie gras
+3€20

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

ET NOTRE SPÉCIALITÉ

Le Bœuf Paradis

Coeur de faux-filet mariné, saisi minute,
finement tranché 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 !

Envie d'un
supplément de
viande ?

12€90/180g

Envie d'un
supplément de
sauce ?

+ 1€50
la saucière

NOS PLATS

Le Rossini "Style"

Un généreux steak haché maison servi avec
une sauce à base de truffe d'été et une tranche
de bloc de foie gras

OU

Le Duo Terre et Mer

Coeur de faux-filet et sa brochette de de
crevettes accompagné d'une sauce Thai
maison au sésame, soja, condiments épicés,
coriandre...

Un délice. Attention c'est un peu relevé!

OU

Le Mixed-Grill Marine

Saumon, Saint-Jacques et crevettes en
brochette avec notre délicieuse sauce Paradis

OU

Le Burger

Buns, steak haché maison, cheddar, salade,
tomate, oignons rouges, bacon, sauce mayon-
naise-moutarde à l'ancienne

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

OU

NOS TARTARES

180g de viande hachée assaisonnée minute..
(Hachée au couteau sur demande)

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

L'Italien

Une recette inspirée du soleil avec tapenade de
tomates, pesto maison, dés de tomates, petits
croutons et parmesan.

suppl.
+ 4€

Accompagné de frites fraîche, maison, d'origine 100% Française
ET à volonté ou une cocotte de légume maison

LE MIDI EXPRESS

(Hors dimanches et jours fériés)

12€90

Avec
un café
plaisir
16€90

Assiette Bœuf Paradis (env. 120g)

ou

Tartare au choix (env. 120g)

(Le Classique, L'Exotique, Le Farniente)

ou

Salade du Moment

MENU ENFANTS

(- de 12 ans)

9€80

Demi-portion de Bœuf Paradis

ou

Steak Haché frais

Accompagné de la sauce Paradis et frites
fraîches maison

+

Glace au choix (2 boules) avec ou sans
chantilly

ou

Demi Gaufre au sucre, au chocolat ou
sirop d'érable avec ou sans chantilly

+

Jus de fruits **ou** soda au choix



Assiette au **bœuf**
- MAISON DE QUALITÉ -

NOTRE SÉLECTION DE VINS



	Verre 15 cl	Carafe 50 cl	Bouteille 75 cl
BLANCS			
Marius, Maison Chapoutier <i>IGP** Pays d'Oc</i>	3 ^{€90}	12 ^{€90}	18 ^{€00}
Elixir de Joy <i>IGP** Côtes de Gascogne</i> <i>Gros Manseng Moelleux</i>	4 ^{€90}	16 ^{€40}	24 ^{€00}
Domaine Mittnacht <i>AOC*** Alsace Gewurtzraminer</i>	5 ^{€90}	19 ^{€00}	29 ^{€00}
Louis Latour <i>IGP</i> <i>**Ardèche Chardonnay "Grand Ardèche"</i>	6 ^{€10}	21 ^{€00}	30 ^{€00}
ROSÉS			
Marius, Maison Chapoutier <i>IGP** Pays d'Oc</i>	3 ^{€90}	12 ^{€90}	18 ^{€00}
Côté Presqu'île, Minuty <i>AOP* Côtes de Provence</i>	4 ^{€90}	16 ^{€40}	24 ^{€00}
Domaine Sainte Marie, Saint Tropez <i>AOP Côtes de Provence</i>	5 ^{€90}	19 ^{€00}	29 ^{€00}
ROUGES			
Marius, Maison Chapoutier <i>IGP** Pays d'Oc</i>	3 ^{€90}	12 ^{€90}	18 ^{€00}
Bourgogne Haute Côtes de Nuits <i>AOC*** Domaine Cornu</i>	5 ^{€90}	19 ^{€00}	29 ^{€00}
Vinologist <i>Afrique du sud</i>	4 ^{€90}	16 ^{€40}	24 ^{€00}
Domaine Mabileau «Les Rouillères» <i>AOP* Saint-Nicolas de Bourgeuil</i>	5 ^{€90}	19 ^{€00}	29 ^{€00}
Notre sélection du moment Alsace ou Moselle	5 ^{€90}	19 ^{€00}	29 ^{€00}
Crozes-Hermitage, Chante Passo <i>AOP* Côtes du Rhône</i>	6 ^{€10}	21 ^{€00}	30 ^{€00}
Château La Croix Saint-André <i>AOP* Bordeaux, Lalande de Pomerol</i>	6 ^{€50}	21 ^{€50}	33 ^{€00}



Assiette au bœuf
- MAISON DE QUALITÉ -

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

NOS DESSERTS

6€50

La Part des Anges
La traditionnelle crème brûlée

Le Kiss

Délicieux cheesecake maison en verrine,
coulis fruits rouges

Tentation avouée et ... Pardonée
Le bocal gourmand de tiramisu au Nutella®

Vertige flambé

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

Le Baba

Un Savarin au rhum, farandole de fruits et chantilly

Diable au corps

Une dame blanche coiffée d'un macaron, glace vanille,
chocolat chaud, et chantilly maison

Plaisir d'Enfance

Une gaufre maison à votre envie : Sucre, chocolat ou caramel,
accompagné d'une boule vanille et chantilly maison

Bœuf de glace

Assortiment de glaces et sorbets artisanaux
(3 boules au choix)

*Framboise, pomme, poire, citron vert, pistache, chocolat, fraise, vanille, chocolat
blanc, café, caramel salé, coco, pamplemousse, passion.*

Envie 1 boule : 2€80

Envie 2 boules : 5€20

Notre Café «très» gourmand
Café, Thé ou Décaféiné et ses mignardises

7€00

NOS BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2€00
Décaféiné	2€00
Double Espresso	3€90
Cappuccino	3€60
Chocolat chaud	3€60
Irish coffee.....	6€50
Thés et infusions	2€60

NOS DIGESTIFS

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