

NOS DESSERTS

7€50

Tentation avouée et... pardonnée
Un tiramisu revisité au Nutella® et aux poires.

Diabolo au corps

Glace vanille, crumble, chocolat chaud et chantilly maison.

Vertige flambé

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

Dit Papa...

Un baba traditionnel imbibé au rhum Don Papa, chantilly au sucre de canne.
(envie d'un shooter 2 cl, suppl. +2€)

Plaisir d'Enfance

Une gaufre ou une crêpe à votre envie : chantilly, sucre, chocolat chaud ou Nutella®.

L'Ardent Désir

Véritable moelleux au chocolat, servi chaud, avec de la crème anglaise.

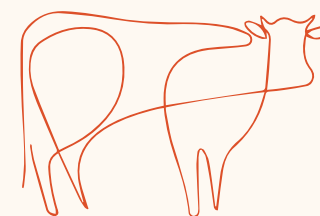


L'authentique Fraise Melba

Un dessert classique avec des fraises fraîches et de la glace vanille.

Bœuf de glace

Glace à l'italienne : vanille et/ou fraise
Accompagnée d'un coulis et d'un croquant.
Coulis : Chocolat, Caramel, Noisette, Fraise, Mangue-Passion
Croquants : Perles croquantes chocolat blanc, Smarties, Oreo cookies, Daim, Noisettes pralinées.



Assiette au bœuf

- MAISON DE QUALITÉ -

NOTRE SÉLECTION DE VINS

BLANCS

	Verre 15 cl	Carafe 50 cl	Bouteille 75 cl
Château Haut Maginet AOP* Bordeaux	4€50	14€80	22€00
Les Cardounettes IGP** Pays d'Oc	4€00	13€30	19€80
Coteaux de l'Aubance AOC*** Coteaux de l'Aubance <i>Parfait avec le foie gras et les desserts ! Vin moelleux.</i>	5€50	18€30	27€20
Y de Caramany IGP** Côtes Catalanes <i>Blanc d'exception ! Vignoble d'altitude.</i>	9€00	30€00	45€00

ROSÉS

Les Cardounettes IGP** Pays d'Oc	4€00	13€30	19€80
Lou Peyrassol AOP* Côtes de Provence	4€50	14€80	22€00
Domaine Montrose IGP** Côtes Thongue <i>Rosé de prestige !</i>	5€90	19€90	29€80
Château Peyrassol AOP* Côtes de Provence <i>Rosé d'exception !</i>			42€80

ROUGES

Château Cadet Bon AOP* Saint-Émilion Grand Cru Classé			88€00
Quetton Saint-Georges AOP* Coteaux du Languedoc	9€20	30€70	46€00
Malbec Cèdre Héritage AOP* Cahors	5€50	18€00	26€90
Château La Coudraie AOP* Bordeaux	4€00	13€30	19€80
Les Cardounettes IGP** Pays d'Oc	4€00	13€30	19€80
Réserve des Hospitaliers AOP* Côtes du Rhône	4€50	14€60	21€80
Commanderie de Peyrassol	6€80	22€60	33€80
Caramany AOP* Côtes du Roussillon - Villages Caramany <i>À découvrir !</i>	5€80	19€40	29€00
Château Croix de l'Orée Anjou - Famille Chauvin <i>Frais et élégant</i>	4€60	15€40	23€00

NOS BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2€50
Irish coffee	8€90
Thés et infusions	3€50

Comptoirs Richard

NOS DIGESTIFS

Digestif - 4cl	7€90
Poire Williams, Cognac VSOP, Rhum Don Papa	
Liqueur - 4 cl	6€50

Get 27, Get 31, Amaretto, Bailey's, Limoncello

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

AOP : Appellation d'Origine Protégée. IGP** : Indication Géographique Protégée. AOC*** : Appellation d'Origine Contrôlée. Prix nets 2019. Carte Saint-Jean - Été 2019.

THE BEST
**SAUCE
PARADIS**
IN SAINT-JEAN

Port de Plaisance
06230 SAINT-JEAN-CAP-FERRAT

PLAISIR DE BULLES

	Coupe 12 cl	Bouteille 75 cl
Champagne* Deutz Brut Classic	12€60	69€90
Champagne* Deutz Rosé	15€90	89€00
Champagne* Prestige Deutz, Blanc de Blancs		149€00
Véritable Prosecco	8€00	

NOS COCKTAILS

Avec alcool : 12€00

Mojito / Piña Colada / Tequila Sunrise /
Sex on the Beach / Margarita / Aperol Spritz

Sans alcool : 8€00

Virgin Mojito / Virgin Piña Colada / Vitamine Passion

NOS APÉRITIFS

Ricard 2 cl	4€10
Martini blanc, rouge 6 cl	4€90
Campari 6 cl	5€90
Chivas 12 ans 4 cl	8€50
Aberlour 4 cl	7€90
Jack Daniel's 4 cl	7€00
Absolut Vodka 4 cl	7€00
Belvedere Vodka 4 cl	8€50
Gin Bombay Sapphire 4 cl	7€00
Hendrick's Gin 4 cl	8€50

NOS BIÈRES PRESSION

Bière pression 25 cl	4€80
Bière pression 33 cl	5€90
Bière pression 50 cl	8€40

NOS BOISSONS FRAÎCHES

Vittel, San Pellegrino 50 cl	3€90
Vittel, San Pellegrino 1L	5€30
Jus de fruits 25 cl	4€90
(abricot, pomme, fraise, orange, ananas, tomate)	
Soda 33 cl	4€90

LE MIDI EXPRESS

(Hors dimanches et jours fériés)

Assiette Bœuf Paradis (env. 120g)

ou

Tartare au choix (env. 120g)
(Le Classique, Le Soleil d'Été, Le Samba)

ou

Salade Caesar

14€60

MENU BURGER

20€60

Salade d'accueil

+

Burger Maison

Steak haché frais, salade iceberg, tomate,
compotée d'oignons, mozzarella,
bacon et sauce Paradis

MENU ENFANTS

(- de 12 ans)

9€50

Demi-portion de Bœuf Paradis

ou

Steak haché frais

sauce Paradis et frites fraîches maison

+

Glace à l'italienne (vanille/fraise)

La formule unique

20€60



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

Envie d'un
supplément de
viande ?
9€90/100g

OU

NOS PLATS

Le Rossini "Style"

Steak haché frais maison, 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.

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

Le Soleil d'Été

Envie de fraîcheur... Ce tartare vous surprendra par son
mélange d'agrumes surmontés de perles de saveurs Citron&Poivre.
Explosion en bouche garantie !

OU

Le Samba

Une recette inspirée des voyages avec des poivrons piquillos,
du maïs grillé et la douceur du chèvre frais.
Accompagné d'une sauce laquée aux épices.
Un délice, mais attention c'est relevé !

OU

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

suppl.
+ 4€

