

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.

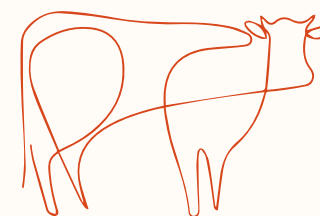


La Gourmandise du Palais

Le véritable choux profiteroles, glace vanille et chocolat chaud.

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

	Verre 15 cl	Carafe 50 cl	Bouteille 75 cl
BLANCS			
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	5€50	18€30	27€20
Parfait avec le foie gras et les desserts ! Vin moelleux.			
ROSÉS			
Les Cardounettes IGP** Pays d'Oc	4€00	13€30	19€80
Domaine Montrose IGP** Côtes Thongue	5€90	19€90	29€80
Rosé de prestige !			
ROUGES			
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€20	13€50	20€00
Les Cardounettes IGP** Pays d'Oc	4€00	13€30	19€80
Réserve des Hospitaliers AOP* Côtes du Rhône	4€50	13€80	20€50
Caramany AOP* Côtes du Roussillon - Villages Caramany	5€80	19€40	29€00
À découvrir !			
Château Croix de l'Orée Anjou - Famille Chauvin	4€60	15€40	23€00
Frais et élégant			

AOP* : Appellation d'Origine Protégée. IGP** : Indication Géographique Protégée. AOC*** : Appellation d'Origine Contrôlée. Prix nets 2019/2020. Carte Saint Jean Cap Ferrat - Hiver 2019/2020.

THE BEST
SAUGE PARADIS
IN SAINT-JEAN

NOS BOISSONS CHAUDES

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

NOS DIGESTIFS

Digestifs - 4cl 7€90
Poire Williams, Cognac VSOP, Rhum Don Papa
Liqueurs - 4cl 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

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
Véritable Prosecco	8€00	

NOS COCKTAILS

Avec alcool : 12€00

Mojito / Piña Colada / Tequila Sunrise /
Sex on the Beach / Gin Tonic / 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, L'Exotique, Le Roque'n'roll)

ou

Salade du Moment

14€60

MENU BURGER

20€60

Salade d'accueil

+

Burger Maison

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

Avec glace
italienne
vanille/fraise
et café
18€60

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

Votre salade
avec une
tranche de
bloc de foie gras
+3€90

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, 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

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

Le Roque'n'roll

Un tartare savoureux et croquant !
À base de roquefort frais et de pomme fruit.

OU

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

suppl.
+ 4€

Frites
fraîches
maison à
volonté

Cocotte
de légumes

Votre
poisson !
suppl.
+ 2€