

Assiette au bœuf

- MAISON DE QUALITÉ -

THE BEST
**SAUCE
PARADIS**
IN AGEN

Boulevard Sylvain Dumon
47000 AGEN

PLAISIR DE BULLES

	Coupe 12 cl	Bouteille 75 cl
Champagne* Deutz Brut Classic	11 ^{€00}	62 ^{€00}
Champagne* Deutz Rosé	14 ^{€50}	89 ^{€00}
Véritable Prosecco	7 ^{€20}	

NOS COCKTAILS

Avec alcool : 7^{€00}

*Americano / Aperol Spritz / Gin Tonic / Mojito /
Tequila Sunrise / Sex on the beach*

Sans alcool : 5^{€50}

Virgin Mojito / Virgin Piña Colada / Vitamine Passion

NOS APÉRITIFS

Ricard 2 cl	3 ^{€50}
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}

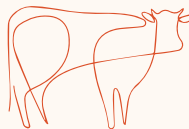
NOS BIÈRES

Birra Moretti ou Edelweiss

Bière pression 25 cl	3 ^{€80}
Bière pression 33 cl	4 ^{€90}
Bière pression 50 cl	6 ^{€90}

NOS BOISSONS FRAÎCHES

Vittel, Badoit Rouge 33 cl	3 ^{€90}
Vittel, Badoit Rouge 75 cl	5 ^{€20}
Jus de fruits 25 cl	3 ^{€50}
<i>(abricot, pomme, fraise, orange, ananas, tomate)</i>	
Soda 33 cl	3 ^{€90}



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

La formule unique

18€³⁰

avec
tranche de
bloc de
foie gras
+3€50

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 !

Encore ?
9€90/100g

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



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 !

Accompagnés de frites fraîches maison à volonté ou de légumes de saison



Assiette au bœuf

- MAISON DE QUALITÉ -

LE MIDI EXPRESS

(Hors dimanches et jours fériés)

13€00

Avec
un café
plaisir
17€00

Assiette Bœuf Paradis (env. 120g)

ou

Tartare au choix (env. 120g)

(Le Classique, L'Exotique)

ou

Salade du Moment



MENU BURGER

16€30

Salade d'accueil

+

Burger Maison

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



MENU ENFANTS

9€00

(- de 12 ans)

Demi-portion de Bœuf Paradis **ou** Steak
Haché Sauce Paradis et frites fraîches
maison

+

Glace Sundaes avec un coulis.



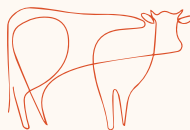
Assiette au bœuf

- MAISON DE QUALITÉ -

NOTRE SÉLECTION DE VINS



	Verre 15 cl	Carafe 50 cl	Bouteille 75 cl
BLANCS			
Château Haut Maginet <i>AOP* Bordeaux</i>	4 ^{€00}	13 ^{€50}	19 ^{€80}
Les Cardounettes <i>IGP** Pays d'Oc</i> 	3 ^{€60}	12 ^{€00}	17 ^{€80}
Coteaux de l'Aubance <i>AOC*** Coteaux de l'Aubance</i>	4 ^{€90}	16 ^{€50}	24 ^{€50}
<i>Parfait avec le foie gras et les desserts ! Vin moelleux.</i>			
ROSÉS			
Les Cardounettes <i>IGP** Pays d'Oc</i> 	3 ^{€60}	12 ^{€00}	17 ^{€80}
Côtes de Provence <i>IGP** Côtes de Provence.</i>	5 ^{€60}	18 ^{€60}	28 ^{€00}
<i>Rosé de prestige !</i>			
ROUGES			
Quetton Saint-Georges <i>AOP* Coteaux du Languedoc</i>	8 ^{€30}	27 ^{€60}	41 ^{€00}
Malbec Cèdre Héritage <i>AOP* Cahors</i>	4 ^{€80}	16 ^{€20}	24 ^{€20}
Château La Coudraie <i>AOP* Bordeaux</i>	3 ^{€80}	12 ^{€50}	18 ^{€50}
Les Cardounettes <i>IGP** Pays d'Oc</i> 	3 ^{€60}	12 ^{€00}	17 ^{€80}
Réserve des Hospitaliers <i>AOP* Côtes du Rhône</i>	4 ^{€00}	13 ^{€20}	19 ^{€60}
Caramany <i>AOP* Côtes du Roussillon - Villages Caramany</i>	5 ^{€60}	18 ^{€70}	28 ^{€00}
<i>À découvrir !</i>			
Château Croix de l'Orée <i>Anjou - Famille Chauvin</i>	4 ^{€40}	14 ^{€50}	22 ^{€00}
<i>Frais et élégant</i>			



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



Caresses Antillaises

Un dessert mêlant le peps de l'ananas, de la grenade à la douceur de la noix de coco et de la sauge.

Vertige flambé

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

L'Ardent Désir

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



The Kiss

Un dessert léger à base de fromage blanc, de fruits rouges et de spéculoos.

Bœuf de glace

Glace Sundae accompagnée de 3 ingrédients

Coulis : Chocolat chaud maison, caramel beurre salé, spéculoos, fruits rouges, mangue passion.

Croquants : Perles croquantes chocolat blanc, Smarties, Oreo cookies, Daim, Noisettes pralinées, brisure de coco, brisure de crumble, brisure de spéculoos.

Notre Café «très» gourmand

Café, Thé ou Décaféiné et ses mignardises



NOS BOISSONS CHAUDES

Café expresso.....	2€00
Irish coffee.....	7€50
Thés et infusions	2€60

Comptoirs Richard

NOS DIGESTIFS

Digestif - 4cl	7€90
<i>Poire Williams, Cognac VSOP, Rhum Don Papa</i>	
Liqueur - 4 cl	6€50
<i>Get 27, Get 31, Amaretto, Bailey's, Limoncello</i>	