

5€
95

NOS DESSERTS

• Vert pâturage

Sélection de trois fromages, mesclun de salade

• 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

• Sea, Sex and Sun

Un dessert rappelant le farniente et le soleil
Un tartare d'ananas frais, coulis tropical et sorbet mangue

• Plaisir d'enfance

Une généreuse gaufre maison, chocolat chaud et chantilly maison

• La Paperasserie

Crémeux chocolat blanc, caramel fruité, fruits frais et feuilleté caramélisé

• L'extase

Un dessert inspiré du célèbre cocktail Brandy Alexander, le préféré de John Lennon.
Un mélange de mousse chocolat et crème douce au Cognac

• Pink Paradise

Un dessert tout en volupté.
Une mousse légère de fromage blanc, fruits rouges et biscuits roses de Reims

• Bœuf de glace

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

Sorbet mangue, framboise, pomme, poire, citron vert, fraise, vanille, chocolat, chocolat blanc, café, caramel salé, pistache

Envie 1 boule : 1,90€

Envie 2 boules : 3,90€

• Café gourmand (6,90€)

Café, thé ou décaféiné et ses mignardises



Assiette au bœuf

RESTAURANT

LES 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 Mœlleux	4,90€	16,40€	24,00€
• AOC Moselle, Septentrion, Château de Vaux	5,90€	19,00€	29,00€

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, La cuvée du Patron, Domaine Sainte Marie des Crozes	5,00€	18,70€	28,00€
• AOP Moselle, Pinot Noir « Les Hautes Bassières » Château de Vaux	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€

... Découvrez également notre sélection du moment sur l'ardoise

BOISSONS CHAUDES

• Café expresso	2,00€	• Thés	2,60€
• Double expresso	3,90€	(Thé vert, Earl Grey, menthe, fruits rouges)	
• Décaféiné	2,00€	• Infusion	2,60€
• Irish coffee	6,50€	(verveine, menthe, tilleul)	

NOS DIGESTIFS & ALCOOLS

• Digestifs - 4cl	6,50€
Poire Williams, Armagnac, Calvados, Cognac, Mirabelle	
• Liqueurs - 4cl	6,50€
Amaretto, Manzana, Bailey's, Get 27, Limoncello	

Notre histoire
est née autour d'une idée
de passionnés.Nous mettons
tout notre savoir-faire
pour vous proposer
le meilleur du boeuf,
notamment grâce
à notre sauce Paradis.Nos clients nous disent
"c'est d'enfer".

A vous de juger...

Bon appétit.

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

www.assietteauboeuffr

11,90

Avec
Café ou Thé
Plaisir
15,50

Le Midi Express

(Sauf dimanche et jours fériés)
Assiette Bœuf Paradis (120g)
ou
Caesar Poulet
ou
Tartare au choix
(So Frenchy, Oh Biquette ! ou Avé César)

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

* Offre unique sur la formule Midi Express

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
ou
Gaufre Maison avec sucre ou chocolat
Jus de fruits ou soda au choix

BOISSONS FRAÎCHES

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

NOS APÉRITIFS (AVEC ALCOOL)

- Anis 2cl, Porto 5 cl, Suze - 5cl 3,50€
- Vodka - 2cl : 3,50€ 4cl : 7,00€
- Martini rouge ou blanc - 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€
- Whisky (12 ans d'âge) - 4cl 7,00€
- Coupe de champagne - 10cl 7,50€
- Kir blancas - 10cl 3,50€
- Kir tropézien - 10cl 3,50€
- Kir mirabelle - 10cl 4,00€
- Kir royal - 10cl 8,00€
- Mojito - 20cl 7,00€
- Crazy - 20cl 7,00€
- Americano maison - 10cl 7,00€
- Spritz Apérol - 20cl 7,00€
- Hugo - 20cl 7,00€

NOS VIRGINS COCKTAILS 4,50€

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

CHAMPAGNE

Champagne Maison Collet
Bouteille 48,00€

BIÈRE PRESSION

- Affligem - 25cl 3,95€
- Pelforth blonde - 25cl 3,00€

La Salade
avec bloc
de foie gras
+2,90

La formule unique

- La Salade d'accueil

Mesclun de salade fraîche, cerneaux de noix
et copeaux de Grana Padano

16,90

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

Cocotte
de légumes
frais

Le Rossini "Style"

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

OU

Le Duo Terre et Mer

Cœur de faux-filet et sa brochette de gambas
accompagnés d'une sauce Thai
au sésame, sauce soja, Mirin....

Un délice, attention c'est un peu relevé !

OU

Le Mixed-Grill Marine

Saumon, noix de St Jacques
et gambas snackées à la plancha
et notre délicieuse sauce Paradis

OU

Pepper Burger

Steak haché frais, Cheddar, Salade, bacon, oignons grillés,
cornichons, Sauce Poivre Maison

Frites
fraîches
Maison !!

NOS TARTARES

180g de viande hachée au couteau sur demande
et assaisonnée minute.

"So Frenchy"

Recette traditionnelle avec câpres,
cornichons, oignons, persil et assaisonnement Maison

"Oh Biquette !"

Une recette originale et fraîche
à base de chèvre et caviar de tomates

"Avé César"

Croûtons à l'ail, tomates confites et véritable sauce Caesar
Une recette pleine de surprise !

Envie de nos trois recettes,
découvrez le tryptique 240g (+4€)