

## NOS DESSERTS

6,50€

### • Tentation avouée et... pardonnée

Le bocal gourmand de tiramisu au "Nutella®"

### • 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

### • La part des Anges

La traditionnelle crème brûlée

### • Plaisir d'Enfance

Une généreuse gaufre maison, chantilly, sucre et chocolat chaud

### • L'Ardent Désir

Un gourmand fondant au chocolat, servi chaud, avec sa crème anglaise

### • La Gourmandise du Palais

Les véritables choux profiteroles, glace vanille et chocolat chaud parsemés d'amandes effilées

### • Chez Mamie

Un gâteau aux pommes maison façon Apple Pie, servi tiède et accompagné d'une boule de glace vanille et d'un coulis cerise aux épices d'hiver

### • 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, cassis, noisette, rhum raisin

Envie 1 boule : 2,80€ • Envie 2 boules : 4,90€

### • Vert pâturage

Sélection de trois fromages, mesclun de salade

### • Notre café gourmand (7€)

Café, thé ou décaféiné et ses mignardises

## NOTRE SELECTION DE VINS

### BLANCS

	Verre 15cl	Carafe 50cl	Bouteille 75cl
• IGP Côtes de Gascogne "Elixir de Joy" Gros Manseng Mœlleux	4,90€	16,40€	24,00€
• AOC Alsace Gewurtzraminer, Domaine Mittnacht	5,90€	19,00€	29,00€
• IGP Ardèche Chardonnay "Grand Ardèche", Louis Latour	6,10€	21,00€	30,00€

### ROSES

• IGP Pays D'Oc, "Marius", Maison Chapoutier	3,90€	12,90€	18,00€
• Côté Presqu'île, Minuty AOP Côtes de Provence	4,90€	16,40€	24,00€

### ROUGES

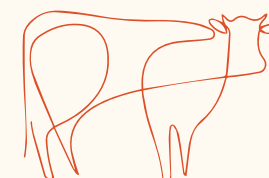
• IGP Pays D'Oc, "Marius", Maison Chapoutier	3,90€	12,90€	18,00€
• Vino Nobile di Montepulciano, Terre del Palio, Italie	4,90€	16,40€	24,00€
• Côtes de Bourg, Hipster de Barbe, Château de Barbe	4,90€	16,40€	24,00€
• Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, AOC Domaine Cornu	5,90€	19,00€	29,00€
• Notre sélection du moment Alsace ou Moselle	5,90€	19,00€	29,00€
• Côtes du Rhône, Crozes-Hermitage, Chante Passo	6,10€	21,00€	30,00€
• Bordeaux, St-Estèphe AOC, Château Moutinot	6,50 €	21,50€	33,00€
• Haut Médoc AOC, Le Haut Médoc de Giscours			39,00€

## NOS BOISSONS CHAUDES

• Café expresso	2,00€
• Double expresso	3,90€
• Décaféiné	2,00€
• Café au Lait/Cappuccino	3,60€
• Chocolat chaud	3,60€
• Irish coffee	6,50€
• Thé/infusion	2,60€

## NOS DIGESTIFS & ALCOOLS

• Digestifs - 4cl : Poire Williams, Armagnac, Calvados, Cognac, Rhum Don Papa, Mirabelle	6,50€
• Liqueurs - 4cl : Arnaretto, Manzana, Bailey's, Get 27, Limoncello	6,50€



# Assiette au bœuf

- MAISON DE QUALITÉ -

The Best  
SAUGE  
PARADIS  
In Metz

## NOS APERITIFS (avec alcool)

- Ricard - 2cl ..... 3,50€
- Porto, Suze - 5cl ..... 3,50€
- Vodka, Gin - 2cl ..... 3,50€  
- 4cl ..... 7,00€
- Martini rosso, bianco - 5cl ..... 3,50€
- Whisky - 2cl ..... 3,00€  
- 4cl ..... 6,00€
- Whisky (12 ans d'âge) - 2cl ..... 3,50€  
- 4cl ..... 7,00€
- Picon vin blanc - 10cl ..... 4,50€
- Kir cassis - 10cl ..... 3,50€
- Kir tropézien - 10cl ..... 3,50€
- Kir mirabelle - 10cl ..... 4,00€
- Kir royal - 12cl ..... 8,00€

## NOS COCKTAILS

- Mojito - 20cl ..... 7,50€  
(Rhum blanc, sucre de canne, sirop de mojito, cassonade, menthe, citron vert, eau gazeuse)
- Crazy - 20cl ..... 7,50€  
(sirop de pêche blanche, vodka, jus d'orange)
- Americano - 20cl ..... 7,50€  
(Martini rouge, Campari, eau gazeuse, agrumes)
- Spritz "Assiette au Bœuf" - 20cl ..... 7,50€  
(Apérol, champagne, agrume, eau gazeuse)
- Hugo - 20cl ..... 7,50€  
(Sirop de sureau, champagne, eau gazeuse, menthe, citron vert)

## NOS COCKTAILS (sans alcool)

- Passion - 20cl ..... 4,90€  
Jus de mangue, sirop de framboise, jus d'orange
- Mojito - 20cl ..... 5,50€  
Sirop mojito, citron vert, eau gazeuse, menthe, sucre de canne
- Mimosa - 20cl ..... 4,90€  
Jus de pomme, sirop de framboise, jus d'orange

## 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  
Gaufre sucre ou chocolat  
ou  
Chocolat chaud  
Jus de fruits ou soda au choix

9,80€

## NOTRE CHAMPAGNE

- Champagne Maison Collet  
Coupe 12cl ..... 7,50€  
Bouteille 75cl ..... 48,00€

## NOS BIERES

- Affligem - 25cl : 3,95€  
- 50cl : 7,60€
- Pelforth blonde - 25cl : 3,50€  
- 50cl : 6,50€
- Picon bière - 25cl : 4,50€  
- 50cl : 8,50€
- Heineken 0% sans alcool - 25cl : 3,80€
- Panaché/Monaco - 25cl : 3,20€  
- 50cl : 5,90€

## NOS BOISSONS FRAÎCHES

- Vittel, San Pellegrino - 50cl ..... 3,60€
- Vittel, San Pellegrino - 1l ..... 3,90€
- Perrier - 33cl ..... 3,80€
- Jus de fruits - 20cl ..... 3,40€
- Coca Cola (Classic, Zéro) - 33cl ..... 3,80€
- Sprite, Fanta - 33cl ..... 3,80€
- Orangina - 25cl ..... 3,80€
- Fuzetea - 20cl ..... 3,80€
- Schweppes tonic - 25cl ..... 3,80€

12,90€

## LE MIDI EXPRESS

(Sauf dimanche et jours fériés)

Assiette Bœuf Paradis (120g)  
ou  
Salade du Moment  
ou  
Tartare au choix (120g)  
(Le Classique, L'Exotique, L'Italien)  
Envie d'un petit café ou thé Gourmand ? (+3,90€)  
Offre valable uniquement sur la formule midi express

## La formule unique

### La salade d'accueil

Mesclun de salade fraîche et copeaux de Grana Padano

OU

La salade avec un bloc de foie gras (+3,20€)

18,30€

## 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 !

Envie d'un  
supplément  
de viande ?  
12,90€  
la portion

Envie d'un  
supplément  
de sauce ?  
1€ la saucière

OU

## NOS PLATS

### Le Rossini "Style"

Steak haché frais maison, tranche de bloc de foie gras,  
sauce saveur truffe

OU

### Le Duo Terre et Mer

Cœur de faux filet et sa brochette de crevettes tropicales  
accompagné d'une sauce Thaï maison,  
au sésame, sauce soja, Mirin ....  
Un délice, Attention c'est un peu relevé!

OU

### Le Mixed-Grill Marine

Saumon, noix de St Jacques, crevettes tropicales  
et notre délicieuse sauce Paradis

OU

### Le Burger

Bun's, steak haché frais, cheddar, salade,  
tomate, oignon, cornichons, bacon, sauce au poivre

OU

## NOS TARTARES

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

### Le Classique

La recette traditionnelle câpres, oignons,  
cornichons, persil et un assaisonnement maison

### L'Exotique

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

### L'Italien

Une recette inspirée de l'Italie avec tapenade de tomates, dés de tomates,  
pesto et grana padano

Envie des 3 recettes ? découvrez le trio 240g (+4€)

Tous nos plats sont servis avec nos frites maison à volonté.  
Sur demande nous proposons également une cocotte de légumes frais du jour.