



“ Le Bœuf **Paradis**,
les clients disent qu’il est d’enfer... ”
À VOUS DE JUGER ”

Assiette au **bœuf**

RESTAURANT

Formule Paradis

16,90€



La Salade d'accueil

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



Notre Spécialité ou un Plat au choix

Servi avec des frites fraîches maison à volonté ou une cocotte de légumes frais de notre région



LE BŒUF PARADIS

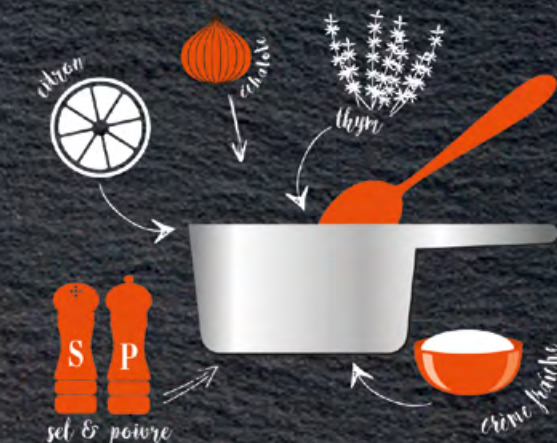
La Spécialité

Cœur de faux-filet et la fameuse sauce Paradis*

Pommes allumettes maison à volonté

* Les clients disent qu'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 !



LES PLATS CUISINÉS

Le Hot Beef Tiger

Cœur de faux-filet et brochette de gambas, accompagnés d'une sauce Thai.

Une recette légèrement relevée. Un délice !

ou

Le Mixed-Grill Marin

Noix de Saint-Jacques, saumon et gambas grillés, sauce Paradis

LE BŒUF sous toutes ses formes

Les Tartares

Viande hachée au couteau et assaisonnée minute



L'Intemporel

Recette classique avec cornichons, câpres, oignons et assaisonnement Maison

L'Italien

Une note de Méditerranée dans ce tartare à la tomate confite et parmesan avec une pointe de basilic

Le Brésilien

Un retour en force de cette recette pleine de fraîcheur au citron vert, tomate et guacamole

Le Tryptique (240 g)

Assortiment de nos 3 tartares (Suppl. + 3,00€)

Formule Déjeuner

11,90€

(Sauf dimanche et jours fériés)

Assiette Bœuf Paradis
ou
Caesar Poulet
ou
Tartare au choix

Avec un dessert

15,90€

Bocco Choco
ou
2 boules de glace au choix
ou
Café Plaisir

Le Burger

14,00€

Un éclat de saveurs à goûter...

Salade d'accueil, steak haché frais, salade, oignons, bacon, cheddar et sauce Paradis



Formule Enfant

Demi-portion de Bœuf Paradis
ou Steak haché frais,
Sauce Paradis et pommes frites maison
+ Un dessert au choix
+ Boisson au choix

8,90€
(- de 12 ans)

L'ASSIETTE à Desserts

5,90€

Vert pâturage
Sélection de fromages AOP
et son mesclun d'herbes fraîches

Tentation avouée et... pardonnée
Le bocal gourmand de tiramisu au "Nutella®"

Brioche perdue, mais pas pour tout le monde...
Pouces caramélisées, caramel laitier,
pain brioché et sa boule de glace vanille

Oh plaisir ! Oh chocolat !
Crèmeux au chocolat Inaya, biscuit sablé,
marmelade aux pépites de framboises, framboises fraîches,
mascarpone et son biscuit à la pistache

Œufs à la neige de notre enfance...
Œufs à la neige, crème anglaise traditionnelle,
crunchy de fruits secs et son caramel

Plaisir Cubain
Un baba façon Mojito infusé au citron vert et rhum,
servi avec une chantilly à la menthe

Croc éclair !
Choux façon crumble, crèmeux au citron
et ses fruits frais de saison

Café Gourmand
Café, thé ou décaféiné et ses mignardises

6,50€

“
Etes vous
prêts à succomber
À LA
gourmandise”
”

L'ASSIETTE à Glaces

5,90€

Diable au corps
Une dame blanche coiffée d'un macaron,
glace vanille, chocolat chaud
et chantilly maison

Jardin d'Eden
Glace chocolat blanc et sorbet framboise, framboises,
surmontés d'un macaron et chantilly maison


Vertige flambé
Glaces vanille et caramel salé, crumble,
chantilly maison
et pommes confites caramélisées

Sorbets & Cie
Assortiment de glaces et sorbets
(3 boules au choix : framboise, pomme,
poire, citron vert, chocolat, pistache,
fraise, yaourt bulgare, vanille, chocolat blanc,
café, Spéculoos, caramel salé)
(supplément alcool +1,50€)



Les Boissons


LES VINS BLANCS

	verre 15cl	carafe 50cl	bouteille 75cl
Les Cardounettes - IGP Pays d'Oc - Chardonnay (blanc sec)  <i>La sélection Assiette au Bœuf.</i>	3,40€	11,00€	16,40€
Coteaux de L'Aubance - AOP Coteaux de L'Aubance (blanc moelleux) <i>Vin moelleux de la Loire. À déguster à l'apéritif ou avec votre dessert.</i>	4,90€	16,10€	24,00€
Vermentino-Viognier - IGP Pays d'Oc <i>Le parfait équilibre entre la fraîcheur du Vermentino et la complexité du Viognier. Une vraie originalité pour vos papilles.</i>	3,80€	12,40€	18,50€

LES VINS ROSÉS

	verre 15cl	carafe 50cl	bouteille 75cl
Les Cardounettes - IGP Pays d'Oc - Syrah  <i>La sélection Assiette au Bœuf.</i>	3,40€	11,00€	16,40€
Perlita - Vin Argentin <i>Exotisme de la région de Mendoza, la plus belle région des vins argentins.</i>	5,60€	18,40€	27,50€
Tavel Rosé - La Forcadière - AOP Tavel <i>Un rosé puissant pour accompagner votre repas.</i>	5,00€	16,40€	24,50€

LES VINS ROUGES

	verre 15cl	carafe 50cl	bouteille 75cl
Les Cardounettes - IGP Pays d'Oc  <i>Cabernet Sauvignon, Merlot La sélection Assiette au Bœuf.</i>	3,40€	11,00€	16,40€
Domaine d'Oriane de Floris - IGP Pays d'Oc (Pinot) <i>Tous les classiques d'un joli Pinot, fruits rouges et croquants.</i>	4,00€	13,15€	19,60€
Lirac « La Fermade » - AOP Lirac <i>Complexité d'un cru du sud des Côtes du Rhône.</i>	5,45€	18,00€	26,90€
Cuvée Quetton St-Georges du Château de L'Engarran <i>AOP Coteaux du Languedoc Puissance d'un des plus grands Languedoc.</i>	6,90€	24,55€	34,00€
Saumur-Champigny <i>Domaine de la Perruche - AOP Saumur-Champigny Fraîcheur et élégance d'un vin de la Loire.</i>	4,50€	14,80€	22,20€
Château Les Rosiers - AOP Bordeaux <i>Un Bordeaux très classique à dominante de Merlot, souple et élégant.</i>	3,70€	12,10€	18,00€
Beaujolais-Villages Mommessin - AOP Beaujolais Villages <i>Tout le plaisir d'un vrai grand Beaujolais.</i>	4,40€	14,50€	21,60€
Château de Beaulieu <i>Anjou rouge élevé en fût de chêne. Puissant et légèrement boisé.</i>	5,10€	16,60€	24,80€



BIÈRES PRESSION

	25cl	33cl	50cl
1664	3.80€	4.50€	6.50€
Grimbergen	4.00€	5.30€	7.90€
Troll La Cuvée	3.95€		7.60€

LES EAUX

Vittel, San Pellegrino, Eau de Perrier	50cl 3,20€	1L 4,20€
---	------------	----------

BOISSONS CHAUDES

Café expresso		2,00€
Double expresso		3,90€
Café Decaffeinato		2,00€
Café Longo		2,00€
Café Macchiato		2,20€
Café Cappuccino		3,00€
Irish coffee		6,50€
Thés		2,60€
<i>(Thé vert, Earl Grey, menthe, fruits rouges)</i>		
Infusions		2,60€
<i>(Verveine, menthe, tilleul)</i>		