

NOS DESSERTS

6€50

Trio de crème brûlée

Vanille, Spéculoos et Café

Tartelette exotique meringuée

Crème de mangue, citron vert, fruits de la passion et ananas frais surmonté d'une meringue italienne

Tentation avouée et ... Pardonnée

Le bocal gourmand de tiramisu au Nutella®

Vertige flambé

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

Diable au corps

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

Plaisir d'Enfance

Une gaufre maison à votre envie : Sucre, chocolat ou caramel, accompagné d'une boule vanille et chantilly maison

L'Ardent Désir

Moelleux au chocolat, servi chaud, avec de la crème anglaise

Bœuf de glace

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

Framboise, pomme, poire, cassis, citron vert, passion, fraise, vanille, chocolat, chocolat blanc, café, caramel salé, rhum raisin, spéculoos.

Envie 1 boule : 2€80

Envie 2 boules : 5€20



Notre Café "très" gourmand

Café, Thé ou Décaféiné et ses mignardises

7€00

NOTRE SÉLECTION DE VINS

BLANCS

Marius, Maison Chapoutier IGP** Pays d'Oc

XVIII Saint-Luc IGP** Côtes de Gascogne
Gros Manseng Moelleux

Louis Latour IGP** Ardèche Chardonnay "Grand Ardèche"

Les Broux AOP* Sancerre

ROSÉS

Marius, Maison Chapoutier IGP** Pays d'Oc

Côté Presqu'île, Minuty AOP* Côtes de Provence

ROUGES

Marius, Maison Chapoutier IGP** Pays d'Oc

Bourgogne Haute Côtes de Nuits
AOC*** Domaine Cornu

Château de Corcelles AOP* Brouilly
« Vieilles Vignes »

Notre sélection du moment Alsace ou Moselle

Crozes-Hermitage, Chante Passo AOP* Côtes du Rhône

Château La Croix Saint-André
AOP* Bordeaux, Lalande de Pomerol

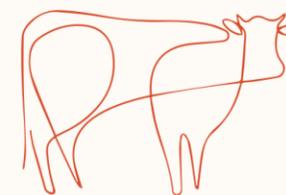
	Verre 15 cl	Carafe 50 cl	Bouteille 75 cl
Marius, Maison Chapoutier IGP** Pays d'Oc	4€10	13€90	19€00
XVIII Saint-Luc IGP** Côtes de Gascogne Gros Manseng Moelleux	4€90	16€40	24€00
Louis Latour IGP** Ardèche Chardonnay "Grand Ardèche"	6€10	21€00	30€00
Les Broux AOP* Sancerre	6€10	21€00	30€00
Marius, Maison Chapoutier IGP** Pays d'Oc	4€10	13€90	19€00
Côté Presqu'île, Minuty AOP* Côtes de Provence	5€90	19€00	29€00
Marius, Maison Chapoutier IGP** Pays d'Oc	4€10	13€90	19€00
Bourgogne Haute Côtes de Nuits AOC*** Domaine Cornu	6€10	21€00	30€00
Château de Corcelles AOP* Brouilly « Vieilles Vignes »	5€90	19€00	29€00
Notre sélection du moment Alsace ou Moselle	5€90	19€00	29€00
Crozes-Hermitage, Chante Passo AOP* Côtes du Rhône	6€10	21€00	30€00
Château La Croix Saint-André AOP* Bordeaux, Lalande de Pomerol	6€50	21€50	33€00

NOS BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2€20
Décaféiné	2€20
Double Espresso	3€90
Cappuccino	3€80
Chocolat chaud	3€80
Irish coffee	7€90
Thés et infusions	2€90

NOS DIGESTIFS

Digestif - 4cl	7€90
Calvados, Cognac, Rhum Don Papa, Mirabelle, Poire Williams, Armagnac	
Liqueur - 4 cl	6€50
Get 27, Amaretto, Bailey's, Limoncello	



Assiette au bœuf

- MAISON DE QUALITÉ -

THE BEST
SAUCE
PARADIS
IN METZ

Vos demandes et vos exigences seront traitées dans la limite des contraintes sanitaires et d'exploitation.
Pour votre confort et pour la sécurité de tous, nous vous encourageons à respecter les gestes barrières.

1 Rue du Pont des Morts - 57000 METZ
03 87 32 43 12
www.assietteauboeuf.fr

PLAISIR DE BULLES

	Coupe 12 cl	Bouteille 75 cl
Champagne* Maison Collet	7€50	48€00
Kir Royal	8€00	

NOS COCKTAILS

Avec alcool : 7€50

Mojito (Rhum blanc, sirop de mojito, cassonade, menthe, citron vert, eau gazeuse)
 Spritz "Assiette au boeuf" (Apérol, vin mousseux, agrume, eau gazeuse)
 Hugo (Sirop de sureau, vin mousseux, eau gazeuse, menthe, citron vert)
 Americano (Martini rouge, Campari, Noilly Prat, eau gazeuse, agrumes)
 Crazy (sirop de pêche blanche, vodka, jus d'orange)

Sans alcool : 4€90

Passion (Jus de mangue, sirop de framboise, jus d'orange)
 Mimosa (Jus de pomme, sirop de framboise, jus d'orange)
 Virgin Mojito (Sirop mojito, citron vert, eau gazeuse, menthe, sucre de canne) (+ 0€60)

NOS APÉRITIFS

Ricard 2 cl	3€50
Martini blanc, rouge 5 cl	3€50
Porto, Suze 5 cl	3€50
Kir Cassis ou Tropézien	3€50
Kir Mirabelle	4€50
Picon vin blanc	4€50
Vodka 4 cl	7€00
Gin 4 cl	7€00
Whisky 2 cl	3€00
4 cl	6€00
Whisky 12 ans 2 cl	3€50
4 cl	7€00

NOS BOISSONS FRAÎCHES

Vittel, San Pellegrino 50 cl	3€90
Vittel, San Pellegrino 1 l	4€90
Perrier 33 cl	3€80
Jus de fruits 25 cl	3€40
(abricot, pomme, orange, ananas, tomate)	
Soda 33 cl	3€80
(Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Sprite, Fanta, Orangina, Fuzetea, Schweppes tonic)	
Supplément sirop	0€50
Supplément soda avec alcool	2€50

NOS BIÈRES

	25 cl	50 cl
Affligem	3€95	7€60
Pelforth blonde	3€70	6€80
Picon bière	4€50	8€50
Panaché/Monaco	3€70	6€80
Heineken 0% sans alcool	3€80	
Bière artisanale locale	4€90	

LE MIDI EXPRESS

(Hors dimanches et jours fériés)

Assiette Bœuf Paradis (env. 120g)

ou

Tartare au choix (env. 120g)
(Le Classique, Le Forestier, L'Asiatique)

ou

Salade du Moment

MENU ENFANTS

(- de 12 ans)

Demi-portion de Bœuf Paradis **ou** Steak Haché frais
 Accompagné de la sauce Paradis et frites fraîches maison

+

Glace au choix (2 boules) avec ou sans chantilly **ou** Demi Gaufre au sucre,
 au chocolat, ou au caramel, avec ou sans chantilly

+

Jus de fruits **ou** soda au choix

La formule unique

18€90

La Salade d'accueil
 Mesclun de salade fraîche,
 copeaux de Grana Padano

Notre salade
 avec une
 tranche de
 bloc de foie gras
 +3€50

ET NOTRE SPÉCIALITÉ

Le Bœuf Paradis

Coeur de faux-filet, saisi minute et finement tranché
 avec sa 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 !

Envie d'un
 supplément de
 viande ?
 12€90 / 180g

env. 180g

Envie d'un
 supplément de
 sauce ?
 + 1€50
 la saucière

OU

NOS PLATS

Le Rossini "Style"

Un généreux steak haché maison servi avec une sauce à base de truffe d'été et une tranche de bloc de foie gras

OU

Le Duo Terre et Mer

Coeur de faux-filet et sa brochette de crevettes accompagné d'une sauce Thaï maison au sésame, soja, condiments épicés, coriandre...
 Un délice. Attention c'est un peu relevé!

OU

Le Mixed-Grill Marine

Saumon, Saint-Jacques et crevettes en brochette avec notre délicieuse sauce Paradis

OU

Le Burger

Steak, cheddar, sucrose, tomate, poitrine fumée tranchée, confiture d'oignons rouges et sauce cocktail

NOS TARTARES

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

Le Classique

La recette traditionnelle : câpres, oignons, cornichons, persil et un assaisonnement Maison

OU

Le Forestier

Une recette inspirée des sous-bois... duxelles de champignons, oignons, ciboulette, assaisonné avec une note de truffe, une pointe de moutarde et de parmesan, le tout réhaussé par des Shimeji marinés

OU

L'Asiatique

Tartare original agrémenté d'une sauce aux accents Thaïlandais à base de soja, sésame, vinaigre de riz, coriandre, épices, une touche de guacamole et chips de tapioca

OU

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

Viande d'origine 100% Française

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

suppl.
 + 4€