

NOUVELLE CARTE



Ô Baradise



Ô Baradise Évreux
Ô Baradise Mantes



Ô Baradise



LES ÉVÉNEMENTS



**Soirée Afterwork
DJ et KARAOKÉ
TOUS LES JEUDIS**



**TOUS TYPES
D'ÉVÉNEMENTS**

Concert
Spectacle
Soirée SBK (Salsa / Bachata / Kizomba)
Soirée à thème avec DJ
Cours de danse avec un professeur



RÉSERVATION

MANTES ☎ 01 30 92 15 04

ÉVREUX ☎ 02 32 26 17 07

OU SUR NOTRE SITE INTERNET



PARTICULIER & ENTREPRISE

Matin / Midi / Soir



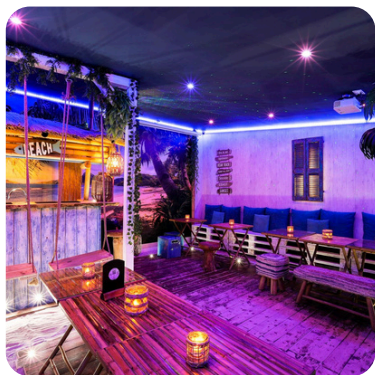
PRIVATISATION & LOCATION DE SALLE



TOUS TYPES D'ÉVÉNEMENTS

Anniversaire, EV JF / EV JG, baptême,
mariage, séminaire, formation, repas
d'affaires,...

**Salles, karaoké, atelier cocktails, menu au choix et
rétroprojecteur à votre disposition.**



DEVIS SUR MESURE

contact78@obaradise.com

contact27@obaradise.com

NEW

Ô Paradis

ÉVREUX
MANTES-LA-JOLIE

Rejoins notre programme de fidélité

BEAUCOUP de **REMISES** et **CADEAUX**
pour récompenser votre fidélité

Scanne
pour en
profiter



**1€
d'achat**

=



**1
point**

Remise de
5€*



Cocktail
ou dessert de
10€*



Repas de
25€*

tous
les 100 points

offert tous les 300 points
+ pour ton anniversaire

* voir durées de validité

offert pour toute
privatisation apportée

CARTE DU MIDI & SOIR

 Ô Paradis



Entrée à la carte

 FAIT-MAISON

ENTRÉE ET MISE EN BOUCHE



Bouchon de la réunion

Goût en fonction des arrivages.

7,50€



Banane Pézé / pikliz

Banane plantain et légumes croquants (carotte et chou).
Avec sa sauce vinaigrette.

7,50€



Petite ardoise de charcuterie

Portion pour 1 personne.

9,50€



Petite ardoise de fromage

Portion pour 1 personne.

9,50€



Mini bowl Ti Goupéyi

Saucisses fumées façon rougail.

5,50€



Quesadillas

Galette de blé, poulet fumé, piment végétarien (non pimenté), tomates, épices des îles, ciboules, sauce crème fraîche, tomate, poivron, cheddar et emmental.

10,50€

Les 3 tartines espagnoles

Une base de tomate séchée, poivron, gruyère moutardé et aile de chorizo.

7,50€

Les 3 tapas

Les 3 verrines du jour et maison (varient selon les semaines).

7,00€

Mini formule tapas

Les 3 tartines espagnoles et les 3 verrines du jour maison.

12,00€

DEMANDEZ VOTRE
SAUCE PIQUANTE

+ 1,50€

Photos non contractuelles

Entrée à la carte

 FAIT-MAISON

LES FRITURES

Beignets de calamar (1 bol de 5 unités) 6,50€

Accras de morue (1 bol de 5 unités) 6,50€

Beignets de crevettes (1 bol de 5 unités) 6,50€

Beignets de camembert (1 bol de 5 unités) 6,50€

Stick fromage (1 bol de 5 unités) 6,50€

Samoussa de légumes (1 bol de 4 unités) 6,50€

Ravioles de poulet (1 bol de 5 unités) 6,50€

Planche friture à personnaliser 22,50€

Composez votre planche avec 4 fritures différentes :
(4 bols avec 5 unités de chaque)

 **Frites classiques** 4,00€

 **Frites de patates douces** 5,00€



DEMANDEZ VOTRE
SAUCE PIQUANTE

+ 1,50€

Plat à la carte

FAIT-MAISON



BURGER, HOT DOG & CROQUE-MONSIEUR

Burger Bokit chicken *Accompagné de frites* **14,50€**

Poulet fumé, piment végétarien (non pimenté), tomates, épices des îles, ciboules et salade.

Burger Bokit nordique *Accompagné de frites* **14,50€**

Saumon fumé, crème fraîche, ciboulette, guacamole et salade.

Burger Bokit basque *Accompagné de frites* **14,50€**

Jambon de Bayonne, fromage de brebis, compotée d'oignons, tomates séchées, poivrons marinés (mixés) et salade.

Burger Bokit veggie *Accompagné de frites* **14,50€**

Julienne de carottes, oignons pickles, chou rouge aux agrumes, tagliatelles de courgettes et fromage de brebis. (peut varier selon les saisons)

Burger Bokit effiloché de boeuf *Accompagné de frites* **17,50€**

Boeuf mijoté effiloché, salade, tomate et cheddar.

NEW

Burger Bokit Ô Baradise *Accompagné de frites* **16,50€**

Steack haché de boeuf, fromage cheddar, bacon de porc, salade et tomate.

NEW

Hot' Bokit *Le Hot Dog revisité* *Accompagné de frites* **16,50€**

Saucisses boucanées et sa sauce maison dans son pain Bokit, emmental, tomates et salade.

NEW

Croc' Bokit *Accompagné de frites et d'une salade* **14,50€**

Croque-monsieur revisité Ô Baradise avec pain bokit, jambon blanc, emmental et crème.



Nos frites sont accompagnées d'une sauce maison ELEA.

Le Bokit est un "Burger" créole. Il a la particularité d'avoir un pain frit et fait maison façon guadeloupéenne. Juste pour vous, nous l'avons décliné en plusieurs goûts et l'accompagnons de frites maisons (classiques ou patates douces).

LES SUPPLÉMENTS

Frites de patate douce +1,00€

Sauce supplémentaire +0,50€

Plat à la carte

FAIT-MAISON

(Hors menu)



Rougail saucisses

Saucisses boucanées et sa sauce maison, sur son riz et haricot rouge.

15,50€



Poulet colombo

Poulet mariné à l'antillaise, accompagné de son riz blanc.

15,50€



Jerk de boeuf

Boeuf tendre et mijoté dans sa sauce légumes, accompagné de sa purée de pomme de terre maison.

17,00€

Personnalisez votre plat avec l'accompagnement de votre choix :

Frites classiques, riz blanc ou salade.

Frites de patate douce + 1,00€



SALADE

NEW

Salade de chèvre Caraïbes *avec sa sauce vinaigrette exotique* 14,50€

Toast chèvre (sur pain bokit), lardons de porc, poire, tomates et salade.

Salade Lagune saumon *avec sa sauce vinaigrette exotique* 15,50€

Saumon fumé, ananas, avocat, tomates, oignon et salade.

**Salade Hawaïenne / Poke Bowl
À l'ardoise et selon les arrivages**

DEMANDEZ VOTRE
SAUCE PIQUANTE

+ 1,50€

Les planches

FAIT-MAISON



Planche Ô Baradise *(Uniquement le soir)*

18,50€

Crevettes marinées, saucisse Ti Goupéyi (saucisse fumée à la plancha), 1 mini bokit au bayonne, 1 mini bokit au poulet, beignet de calamar, accras de morue et frites classiques.
Accompagnée d'une sauce maison Elea



Planche Ô Baradise mer *(Uniquement le soir)*

18,50€

Crevettes marinées, samoussa aux légumes, 2 mini bokits au saumon, beignets de calamar, accras de morue et frites classiques.



Pinsa Bayonne

15,50€

Pinsa romana, coulis de tomate poivron, mozzarella, pesto, tomate, jambon de bayonne et salade.



Pinsa saumon

16,50€

Pinsa romana, crème, aneth, ciboulette, saumon, miel et salade.



Planche Antillaise

18,00€

Salade pikliz, banane pézè, pilon de poulet, riz blanc et une sauce colombo.



Planche Suprême *(Uniquement le soir)*

24,00€

2 pilons de poulet, 2 morceaux de boeuf, 2 bokits de boeuf, pommes de terre grenaille, frites de patates douces.



Planche mixte à partager

19,50€

Pour 2 personnes : assortiment de charcuterie et fromage.



Planche camembert

20,50€

Pommes de terre grenaille, charcuterie et salade.

SUPPLÉMENT

Frites de patates douces +1,00€
pour les planches Ô Baradise

Nos spécialités

FAIT-MAISON



MINI BOKIT (Uniquement le soir)

Mini Bokit chicken (1 unité)

3,00€

Poulet fumé, piment végétarien (non pimenté), tomates, épices des îles, ciboules et salade.

Mini Bokit nordique (1 unité)

3,00€

Saumon fumé, crème fraîche, ciboulette, guacamole et salade.

Mini Bokit basque (1 unité)

3,00€

Jambon de Bayonne, fromage de brebis, compotée d'oignons, tomates séchées, poivrons marinés (mixés) et salade.

Mini Bokit veggie (1 unité)

3,00€

Julienne de carottes, oignons pickles, chou rouge aux agrumes, tagliatelles de courgettes et fromage de brebis. (peut varier selon les saisons)

Mini Bokit effiloché de boeuf (1 unité)

3,50€

Boeuf mijoté effiloché, salade, tomate et cheddar.

Formule minis bokits (5 unités)

12,50€

5 minis bokits dont 1 mini bokit de chaque (hors bokit de saison).



Le Bokit est un "Burger" créole. Il a la particularité d'avoir un pain frit et fait maison façon guadeloupéenne.

Formule

uniquement le midi

Entrée + plat OU plat + dessert

17,50€

Entrée + plat + dessert

20,00€

ENTRÉE

Bouchons de la réunion

Goût en fonction des arrivages.



Assortiment tapas

Friture du moment.



Banane Pézé / pikliz



PLAT

Rougail saucisses

Saucisses boucanées et sa sauce maison, sur son riz et haricot rouge.

Poulet colombo

Poulet mariné à l'antillaise, accompagné de son riz blanc.



DESSERT

Minis bokit Nutella

Accompagné d'une boule de glace à la vanille.

Crumble du moment

Accompagné d'une boule de glace à la vanille.

Banane flambée

POSSIBILITÉ DE
COMMANDER LE
PLAT SEUL

Menu enfant

FAIT-MAISON

Plat + dessert

9,00€

Le menu enfant est spécialement conçu pour les petits gourmets de moins de 10 ans !

PLAT

2 mini bokits *(au choix)* Accompagnés de frites classiques.

- **Mini Burger Bokit chicken**
Poulet fumé, piment végétarien (non pimenté), tomates, épices des îles, ciboules et salade.
- **Mini Burger Bokit nordique**
Saumon fumé, crème fraîche, ciboulette, guacamole et salade.
- **Mini Burger Bokit basque**
Jambon de Bayonne, fromage de brebis, compotée d'oignons, tomates séchées, poivrons marinés (mixés) et salade.
- **Mini Burger Bokit veggie**
Julienne de carottes, oignons pickles, chou rouge aux agrumes, tagliatelles de courgettes et fromage de brebis. (peut varier selon les saisons)
- **Mini Burger Bokit effiloché de boeuf**
Boeuf mijoté effiloché, salade, tomate et cheddar.

OU Poulet et ses frites classiques

DESSERT

1 Mini bokit Nutella

Accompagné d'une boule de glace à la vanille.

OU 2 Boules de glace

Saveurs à demander à notre équipe.



Desserts

 FAIT-MAISON



Bokit nutella et sa chantilly

Suppléments Bokit (purée de fruits ou fruits) :

Banane

8,00€

+1,50€

Fraise

+1,50€

Framboise

+1,50€

Ananas

+1,50€

Dessert du moment

9,00€

Ananas flambé *au Rhum 3 ans d'âge*
avec sa boule de glace vanille et chantilly.

8,50€

Banane flambée *au Rhum 3 ans d'âge*
avec sa chantilly.

7,50€



Brioche perdue

10,00€

Brioche façon pain perdu accompagnée de sa boule de glace vanille, chantilly et son coulis de caramel beurre salé.

NEW

Profiterole à la créole

9,50€

2 minis bokits au chocolat chaud, glace vanille, chantilly et éclats d'amandes.



COUPE DE GLACE

NEW



Coupe Piña Colada

9,50€

Glace coco et sorbet ananas, coulis tropical, chantilly, morceaux d'ananas et éclats de noix de coco.

Coupe Ti'Punch glacé

7,50€

Sorbet citron vert, glace Rhum raisin et zeste de citron vert.

Supplément shooter de Rhum

+3,00€

(servi à côté pour les plus audacieux)

Desserts

FAIT-MAISON



DESSERTS GOURMANDS

Café Gourmand

8,50€

Café accompagné de ses mignardises du moment.

Cocktail Gourmand Virgin Coffee

10,50€

Mignardises du moment et son cocktail **sans** alcool :

Descriptif du cocktail :

Chocolat, café, chantilly et chocolat en poudre.

Cocktail Gourmand Havana Coffee

13,50€

Mignardises du moment et son cocktail **avec** alcool :

Descriptif du cocktail :

Rhum Havana Club 3 ans, chocolat, café, chantilly et chocolat en poudre.

Cocktail Gourmand Honeymoon

13,50€

Mignardises du moment et son cocktail **avec** alcool :

Descriptif du cocktail :

Jack Honey, Baileys, caramel, chantilly et poudre de spéculoos.

Le cocktail gourmand
est un cocktail
accompagné de
plusieurs petits desserts

Ô Paradise



MANTES 36, Av de la République
78200 Mantes-la-Jolie

ÉVREUX 12, Pl. Georges Clemenceau
27000 Évreux

NOS BOISSONS

NEW

HAPPY HOUR

Le mardi, mercredi et jeudi de l'ouverture (soir) à 20h.

-30% SUR LES BOISSONS*
d'une valeur inférieure ou égale à 10€

**Sauf les softs - offre disponible par personne*



O'Paradise

GAME DRINK ?

DÉCOUVREZ LES INGRÉDIENTS
&
GAGNEZ
LE COCKTAIL DU MOMENT !

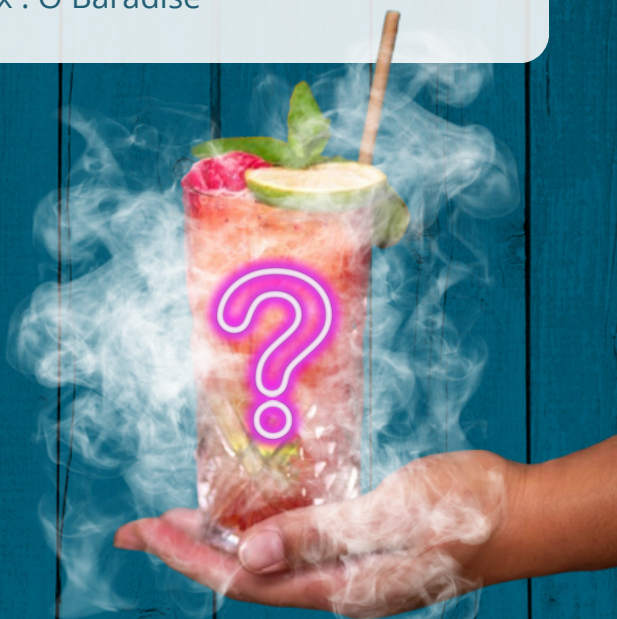
Les règles sont simples :

N°1 : Si tu trouves les ingrédients

N°2 : Alors, ton cocktail sera **offert**

N°3 : Une fois le cocktail trouvé, l'équipe recrée un nouveau...

Une fois la recette découverte, nous partageons le résultat sur nos réseaux sociaux : Ô Baradise



Ô Baradise



Ô Baradise Évreux
Ô Baradise Mantes



Ô Baradise

Luxurious elixir



Vodka Elixir

15,50€

Vodka Absolut Elyx, mangue, fraise, hibiscus, menthe et citron.



Gin Elixir

15,50€

Gin Hendrick's, goyave framboise, passion, citron et glace à la framboise.



Whisky Elixir

15,50€

Whisky Monkey Shoulder, Malibu coco, banane, ananas, citron vert et cannelle.



Rhum Elixir

15,50€

Rhum La Hechicera, hibiscus, ananas, mangue, cranberry, pomme et vanille.

Les cocktails "Luxurious Elixir" sont des cocktails premium . Ils sont réalisés à partir de produits de qualité et d'alcool premium.

MIXOLOGIE
CRÉATION MAISON

Ice cocktail

AVEC ALCOOL

- Ice sangrito** *Cocktail avec bulle de fumée* **12,50€**
Vin rouge, triple sec, orange, vanille, cannelle et citron vert.
(Sangria cocktail)
- Ice pamplemousse** *Cocktail avec bulle de fumée* **12,50€**
Gin Beefeater, citron vert, jus de pamplemousse et menthe.
- Ice Baileys** *Cocktail avec bulle de fumée* **12,50€**
Whisky Ballantines, Baileys, coco et sirop de caramel.
- Ice passion mangue** *Cocktail avec bulle de fumée* **13,50€**
Rhum Havana Club 3 ans, purée de passion et jus de mangue.
Cocktail le plus alcoolisé de la carte.
- Ice framboise banane** *Cocktail avec bulle de fumée* **12,50€**
Rhum Havana Club 3 ans, sirop de framboise, jus de banane et jus d'ananas.
- Ice curaçao** *Cocktail avec bulle de fumée* **12,50€**
Vodka Wyborowa, curaçao, sirop de cerise, citron vert et tabasco.

SANS ALCOOL

- Ice Virgin Coco** *Cocktail avec bulle de fumée* **12,50€**
Gin Beefeater **sans alcool**, fleur de sureau, coco, orange, menthe et citron.
- NEW** **Ice Virgin Pamplemousse** *Cocktail avec bulle de fumée* **12,50€**
Gin Beefeater **sans alcool**, citron vert, jus de pamplemousse et menthe.
- NEW** **Ice Virgin Passion mangue** *Cocktail avec bulle de fumée* **10,50€**
Purée de passion, jus de mangue et jus d'ananas.
- NEW** **Ice Virgin Framboise banane** *Cocktail avec bulle de fumée* **10,50€**
Sirop de framboise, jus de banane et jus d'ananas.



MIXOLOGIE
CRÉATION MAISON

Les originaux



LES "ICE BOB" *Cocktail avec bulle de fumée* **NEW**

Ice Bob black *Cocktail avec bulle de fumée* **12,50€**
Vodka Black, sirop d'érable, citron, menthe et soda.

Ice Bob yellow *Cocktail avec bulle de fumée* **12,50€**
Rhum ambré, rhum spiced, liqueur de cannelle, passion, vanille, ananas, orange, mangue et citron.

Ice Bob green *Cocktail avec bulle de fumée* **12,50€**
Rhum Havana Club Especial, curaçao, ananas, citron et vanille.



3 cocktails aux couleurs de la Jamaïque

(1 cocktail de chaque)

35,00€

= 3 shooters Rastafaray OFFERTS



LES "BAISERS"

Le baiser toxique (avec paillettes) **11,50€**
Vodka, vodka noire, purée de framboise maison, Ginger Ale, basilic, crème balsamique et plein de paillettes.

Le baiser sucré (avec paillettes) **11,50€**
Vodka, purée d'ananas, litchi, Red Bull et feuille de menthe.



Le baiser brûlant (avec paillettes) **12,50€**
Vodka Absolut vanille, passion, gingembre, soda Ginger Ale, citron vert et plein de paillettes.



Le baiser "sunrise" (avec paillettes) **12,50€**
Vodka Absolut framboise, orange, purée de framboise, grenadine et plein de paillettes.

MIXOLOGIE
CRÉATION MAISON

Cocktails atypiques



COCKTAIL DANS UN ANANAS

Un cocktail pour 2 personnes & disponible en fonction des stocks



La nana beach

29,00€

Rhum Havana Club 3 ans, sirop de grenadine, jus d'ananas et jus d'orange.

La nana piña

29,00€

Rhum Havana Club 3 ans, purée de coco, ananas et purée d'ananas.

Virgin nana piña *(sans alcool)*

19,00€

Purée de coco, ananas et purée d'ananas.



LES COCKTAILS "GOURMANDISES"



Havana coffee

10,00€

Rhum Havana Club 3 ans, café, chocolat, chantilly

Ou sans alcool version café

6,00€

Ou sans alcool version décaféiné

7,00€

Honeymoon

10,00€

Jack Honey, Baileys, caramel, chantilly et poudre de spéculoos.



MIXOLOGIE
CRÉATION MAISON

Les cocktails

INCONTOURNABLES



Le totem

10,00€

Rhum Havana Club 3 ans, purée de banane, fruit de la passion, citron, mangue et jus d'ananas.



Le banana mama

10,00€

Rhum Havana Club 7 ans, banane, vanille et noix de coco.

Tequila beach

10,00€

Tequila San José, purée de framboise, citron vert.

Saint-Germain Spritz

12,00€

Liqueur St Germain Sureau, prosecco, limonade, eau gazeuse, menthe et citron.



Italicus Spritz

12,00€

Liqueur et infusion de bergamote, cédrat, lavande, camomille, gentiane, prosecco et eau gazeuse.

Cubaradise

10,00€

Rhum brun Spicy, coca-cola et citron vert.



Piña coladise

10,00€

Rhum 3 ans, purée de coco, jus d'ananas et purée d'ananas maison.



Blue beach

10,00€

Rhum 3 ans, curaçao, ananas, coco et violette.



Tropical flower

10,00€

Gin Beefeater, hibiscus, framboise, menthe et citron.



Le fire

10,00€

Jack Fire (cannelle), sirop d'érable et jus de pomme, eau gazeuse



Sky beach

10,00€

Whisky Ballantines, framboise, citron vert et limo.



Les brousses

10,00€

Cognac VSOP et schweppes agrumes.



Dawa

10,00€

Vodka, citron et miel.

Caipi ou T-punch

7,00€

Les mojitos

AVEC ALCOOL

Mojito classique

Rhum Havana Club 3 ans, menthe, citron vert, eau gazeuse.

9,00€



Mojito fraise balsamique

Purée maison fraise et crème balsamique.

11,00€



Mojito fraise

Purée maison fraise.

10,50€



Mojito ananas

Purée maison ananas.

10,50€



Mojito framboise

Purée maison framboise.

10,50€

Mojito purée premium

Mangue, passion, kiwi, ou coco.

10,00€

Mojito ginger

Mojito avec du rhum et du ginger beer.

10,00€

Mojito tabasco

Mojito avec du rhum et du tabasco.

10,00€

Mojito royal

Mojito avec du rhum et du champagne.

10,00€

Mojito jackito

Mojito avec du Jack Daniel's.

10,00€

Mojito calva

Mojito avec du Calvados et du Ginger Ale.

10,00€



PURÉE MAISON
AVEC DES FRUITS FRAIS

Les mocktails

MOJITO SANS ALCOOL

Virgin mojito Menthe, citron vert et limo.	7,50€
Apple mojito Menthe, jus de pomme, citron vert et limo.	7,50€
Virgin mojito purée premium Mangue ou passion ou coco.	8,50€
 Virgin mojito fraise Purée maison fraise.	9,00€
 Virgin mojito ananas Purée maison ananas.	9,00€
 Virgin mojito framboise Purée maison framboise.	9,00€
 Virgin mojito fraise balsamique Purée maison fraise et crème balsamique.	9,50€

MOCKTAIL SANS ALCOOL

 Tropical flower virgin Gin Beefeater sans alcool , hibiscus, framboise, menthe et citron.	10,50€
 Sun gin Gin Beefeater sans alcool , litchi, cerise, cannelle, schweppes agrume et citron.	10,50€
 Waikiki Sirop de kiwi, jus de mangue et jus d'ananas.	9,00€
 Waikiki framboise Sirop de framboise, jus de mangue et jus d'ananas.	9,00€
 Virgin piña coladise Purée de coco, jus d'ananas et purée d'ananas maison.	9,00€

Les classiques

Jager (3cl) & Reb Bull	8,00€
Gin Tonic	8,50€
Gin Hendrick's (5cl) Tonic	11,50€
NEW Gin Monkey 47 (5cl) Tonic	12,50€

VODKA

Vodka Wyborowa Coca-Cola	8,50€
Vodka Red Bull	9,50€
Vodka jus au choix	8,50€

WHISKY

Whisky Ballantines Red Bull	9,50€
Whisky Coca-Cola	8,50€

Supplément 1€ Jack Daniel's

LES "BUBBLE TEA"

Bubble tea peach	10,00€
Vodka Wyborowa, citron, thé pêche et bubble pêche.	
Bubble tea lemon	10,00€
Rhum Havana 3 ans, citron, thé citron et bubble citron.	
Virgin bubble tea peach	6,50€
Citron, thé pêche et bubble pêche.	
Virgin bubble tea lemon	6,50€
Citron, thé citron et bubble citron.	

La cave

BIÈRES PRESSIONS

Pression du moment

25 cl

6,00€

50 cl

8,00€

IPA Lagunitas 6,2°

25 cl

5,00€

50 cl

8,00€

Monaco

25 cl

4,00€

50 cl

7,00€

Picon

25 cl

7,00€

50 cl

9,00€

Bière pêche

25 cl

6,50€

50 cl

8,50€

BIÈRES BOUTEILLES

Desperados sans alcool

6,00€

Desperados

6,00€

Mort subite krielk

6,50€

La chouffe

6,50€

VINS **NEW**

Vin Rouge / Rosé / Blanc du moment

Au verre

7,50€

À la bouteille

35,00€

Demandez à notre équipe les vins du moment

LES BULLES

Prosecco

Au verre

6,00€

À la bouteille

30,00€

Champagne Jacquart

Au verre

11,00€

À la bouteille

60,00€

Digestifs et shooters

DIGESTIFS

Laissez-vous conseiller par notre équipe pour 5 cl de saveurs :

Get 27 7,00€

Get 31 7,00€

NEW **Gin Monkey 47** 10,50€

Kraken 8,00€

Diplomatico 9,00€

Don Papa 10,00€

Baileys 8,50€

Amaretto 7,00€

NEW **Rhum arrangé** 8,50€

Rhum vieux 10,50€

Rhum premium 15,00€

Rhum La Hechicera ou Rhum Bumbu

Selon les arrivages, d'autres rhums d'exception peuvent être disponibles.

Whisky premium 15,00€



Accompagnez votre digestif d'un cigare 8,00€

SHOOTERS

Shooter Ô Baradise Ingrédient à deviner 3,50€

Shooter surprise.

Shooter personnalisé 4,00€

Shooter alcool classique 4,00€

Le druide 5,00€

Une mini bouteille shooter double dose avec rhum, grenadine, Baileys et fumée.

Softs

SODAS

Coca-Cola Classic / Zero / Cherry	4,00€
Ice Tea Pêche 33cl	4,00€
Limonade	4,00€
Schweppes Agrumes / Tonic	4,00€
Ginger Beer	5,00€
Ginger Ale	5,00€
Diabolo (Sirop au choix).	4,50€
Red Bull	5,00€

EAUX

Perrier (au verre)	3,50€
Eau sirop (Sirop au choix).	3,00€
San Pellegrino (50 cl)	4,00€
Vittel (50 cl)	4,00€

JUS

4,00€

Jus de banane / pomme / orange / multifruits/
mangue / ananas / pamplemousse / goyave / cranberry.

BOISSONS CHAUDES

Café (allongé, décaféiné ou décaféiné allongé).	2,00€
Café noisette	2,50€
Café double	3,50€
Cappuccino	4,00€
Thé ou tisane	3,50€

NEW

Ô Paradis

ÉVREUX
MANTES-LA-JOLIE

Rejoins notre programme de fidélité

BEAUCOUP de **REMISES** et **CADEAUX**
pour récompenser votre fidélité

Scanne
pour en
profiter



**1€
d'achat**

=



**1
point**

Remise de
5€*



Cocktail
ou dessert de
10€*



Repas de
25€*

tous
les 100 points

offert tous les 300 points
+ pour ton anniversaire

* voir durées de validité

offert pour toute
privatisation apportée



PARTICULIER & ENTREPRISE

Matin / Midi / Soir



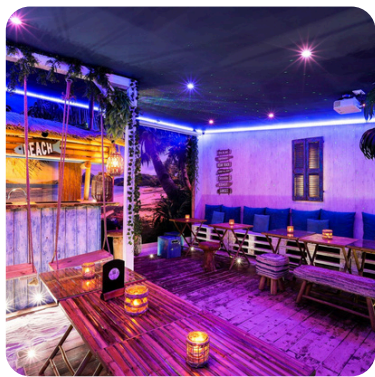
PRIVATISATION & LOCATION DE SALLE



**TOUS TYPES
D'ÉVÉNEMENTS**

Anniversaire, EV JF / EV JG, baptême,
mariage, séminaire, formation, repas
d'affaires,...

**Salles, karaoké, atelier cocktails, menu au choix et
rétroprojecteur à votre disposition.**



DEVIS SUR MESURE

contact78@obaradise.com

contact27@obaradise.com



Ô Baradise



Ô Baradise Évreux
Ô Baradise Mantes



Ô Baradise