

DANS L'ATTENTE...

Rémoulade de céleri* 5
Celery and mayonnaise sauce

Radis beurre* 5
Radish with butter

LES ENTREES

Œuf cocotte aux champignons, asperges* 14
Egg casserole with mushrooms and asparagus

Crispy de gambas, salade de haricots verts, sauce César* 17/26
Crispy prawns, green beans salad, ceasar sauce

Les escargots sauvages de Bourgogne « King Size »
(par 6 ou 12) 14/28
Traditional snails in their shell with parsley and garlic butter (6 or 12)

L'œuf mimosa « Bio » * 9
Traditionnal egg « mimosa »

Terrine de foie de volaille maison* 11
Homemade terrine of chicken livers

Tataki de veau, légumes croquants en vinaigrette,
oignons marinés* 16/26
Veal tataki, crunchy vegetables with vinaigrette sauce and pickled onions

Le foie gras du Paul 24
Homemade terrine of duck's foie gras,

Salade verte, tomates cerises marinées* 8.5
Green salade with marinated tomatoes

*sans gluten / *gluten free*

PRIX NETS

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1467 en date du 17 décembre 2002,
le restaurant « Paul » et ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine européenne de toutes leurs viandes.

LES PLATS

Coquelet mariné, mayonnaise, frites maison* 24

Marinated cockerel, mayonnaise and homemade French fries

Côte de veau de lait, gratin de légumes* 32

Rib of veal, vegetables gratin

Traditionnel tartare de bœuf ou en aller-retour, frites maison 22

Traditional beef tartar served raw or just seared, homemade French fries

Filet de bœuf « environ 250gr » au poivre vert, purée maison* 34

Beef tenderloin « 250gr » with green pepper and homemade mash potatoes

Foie de veau au miel, purée maison 25

Pan fried liver with honey and homemade mash potatoes

Canon d'agneau en croûte, légumes de saison

(Pour 2 personnes) 25 (par personne)

Lamb crust, seasonal vegetables (for 2 persons)

Papillote de bar au citron, légumes au pesto* 24

Papillote of sea bass lemon, vegetables with pesto

Gambas « géantes » rôties, crème d'échalote, riz sauté* 38

« Giant » roasted prawns, shallot cream and sauteed rice

Le merlan Colbert, sauce tartare, frites maison 27

Whiting fish « Colbert », tartar sauce and homemade French fries

*sans gluten / *gluten free*

RIX NETS

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1467 en date du 17 décembre 2002,
le restaurant « Paul » et ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine européenne de toutes leurs viandes.

Sélection de fromages affinés

Board of cheeses

14

LES DESSERTS

Crème brûlée du moment*

10

Traditionnal homemade crème brûlée

Profiteroles maison, sauce chocolat

11

Homemade puff pastry with vanilla ice cream and hot chocolate sauce

Baba au rhum, chantilly maison

12

Rum baba, candied cherries and home-made "chantilly" cream

Mousse au chocolat façon grand-mère

10

Homemade chocolate mousse

Café gourmand

12

Coffee and small gourmet desserts

Coupe colonel (sorbet citron et vodka)

12

Colonel ice cream (lemon sorbet and vodka)

Sablé banane caramel au beurre salé

12

Shortbread banana and salt butter caramel

Nougat glace maison, fruits rouges

12

Iced nougat, red fruits

Nage de fruits frais à la mélisse, sorbet fraise*

9

Fresh fruits soup with melissa and strawberry sorbet

Paris Brest maison

13

Puff pastry in « Paris Brest » way

*sans gluten / *gluten free*