

LES ENTREES

Paté en Croûte Maison, Salade <i>Homemade Meat pie, green salad</i>	10
Le Traditionnel Œuf Mimosa* <i>Traditional Egg mimosa</i>	9
Salade Gourmande de Chèvre Chaud au Miel <i>Mix salad with gizzard, smoke magret, avocado, tomatoes, walnut</i>	15/28
Tartare de Veau au Melon, concombre et Fruits Rouges <i>Veal tartar with melon, cucumber and red fruits</i>	18
Tataki de thon, Légumes en vinaigrette, sauce soja sucré <i>Tuna tataki, Vegetable in vinaigrette, sweet soy sauce</i>	16/29
Tarte Fine à la Morteau, Etuvé de Poireaux, Œuf poché <i>Morteau thin tart, leek etuve and poached egg</i>	14
Les Escargots de la « Maison de l'Escargot » (par 6 ou 12) <i>Traditional snails in their shell with parsley and garlic butter (6 or 12)</i>	15/30
Salade Verte, Tomates Cerises * <i>Green salad with marinated tomatoes</i>	8

*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

Saucisse de Toulouse, Sauce à l'oignon, Purée Maison	22
<i>Toulouse sausage, onion sauce and homemade mshed potatoes</i>	
Ballottine de Volaille fermière, Champignons du moment *	26
<i>Farm poultry ballottine, mushroom of the moment</i>	
Filet de Bœuf, Purée, Croquants de Légumes, Copeaux d'Asperges *	31
<i>Beef Filet, mashed potatoes, crusty vegetables, asparagus slices</i>	
Foie de Veau Poêlé, Purée Maison	25
<i>Pan-fried Veal liver, homemade mashed potatoes</i>	
Traditionnel tartare de bœuf Charolais ou en aller-retour, frites maison *	22
<i>Charolais beef tartar served raw or slightly cooked with french fries</i>	
Dos de Cabillaud rôti, Endive braisée, Fondue de Pousses d'Epinards	26
<i>Roast codfish, braised chicory and spinach shoots fondue</i>	
Bar, Mousseline Topinambour, Artichaut Poivrade, Poivrons	26
<i>Sea bass, jerusalem artichoke mousseline, poivrade artichokes and bell pepper</i>	
Aubergine farcie végétarienne *	20
<i>Vegetarian stuffed eggplant</i>	
Supplément Frites /Légumes ou Salade	7
<i>Side order: French Fries or Vegetables or Salad</i>	

*sans gluten / gluten free

Penser à Réserver (48h à l'avance) Côte de Bœuf Black Angus
D'1 kg (prix selon arrivage)

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

Sélection de fromages affinés 14

Board of cheese

LES DESSERTS

Abricots Frais au miel et Romarin, Crème et Glace vanille 12

Fresh apricot with honey and rosemary, Vanilla cream, and ice cream

Crème Brulée à la Vanille 9

Vanilla crème brulée

Mousse au Chocolat façon grand-mère 10

Homemade chocolate mousse

Café gourmand 12

Coffee and small gourmet desserts

Baba au rhum, cerises Amaréna 11

Rum baba, Amarena cherries

Coupe colonel (sorbet citron et vodka) 12

Colonel ice cream (lemon sorbet and vodka)

Pêche rôtie au miel, sorbet pêche de vigne et fruits rouges 12

Roasted peach with honey, peach sorbet and red fruits

Glaces et Sorbets 10

Iced cream and sorbet