

Restaurant Paul

Fondé en 1854

ENTRÉES

Starters

- Oeuf Cocotte et champignons du moment 14
French “egg cocotte” with mushrooms of the moment
- Compotée de Lentilles du Puy œuf poché et tuile de parmesan ... 14
Puy’s region lentil stew, served with a poached egg, and parmesan tuile
- Les Escargots du Paul (par 6 ou 12) 19 ou 38
Traditional snails in their shell, parsley and garlic butter (6 or 12)
- Foie-Gras Maison à la figue, pain toasté 26
Home-made foie gras with figs and fresh toasts
- Soupe à l’Oignon gratinée au comté affiné 18 mois 14
Traditional grilled onion soup with 18-month mature Comté cheese
- Hareng Mariné servi avec pommes de terres grenailles vinaigrette 14
Herrings in homemade marinade, grilled potatoes in cold vinaigrette
- Cuisses de Grenouilles cuisinées en persillades 19
Traditional frogs’ legs cooked in parsley sauce

*Chaque plat est fait maison, à partir de produits
de saison sélectionnés avec soin par notre Chef.*

Changement de garniture facturé 2 euros

Prix nets en euros, service compris. L’établissement n’accepte pas les règlements par chèque.

PLATS

Main Courses

- Saucisse de Toulouse purée de pomme de terre maison 21
Toulouse sausage, homemade mashed potatoes
- Blanquette de Veau servie avec du riz basmati et champignons 24
“Veal Blanquette ” with mushrooms, carrots, cream and basmati rice
- Raie Pochée servie d’un écrasé de vitelotte, sauce au beurre et câpres 28
Poached ray served with a crushed vitelotte, butter sauce and capers
- Foie de Veau Poêlé sur lit de purée de pomme de terre maison ... 28
Paul’s famous snacked veal liver, with homemade mashed potatoes
- Filet de Boeuf extra tendre, sauce “marchand de vin”, frites maisons 36
Extra tender pièce of meet, red wine sauce and homemade french fries
- Ravioles du Dauphiné, crémeux de champignons et parmesan 22
Label Rouge - French Dauphiné ravioli, with parmesan and mushrooms
- Filet de Cabillaud Rôti, fondue d’épinards et champignons à la crème 28
Roasted cod, spinach fondue and creamy mushrooms
- Tartare de Bœuf Charolais cru ou aller retour - frites maison 26
Traditional beef tartare and homemade french fries

ACCOMPAGNEMENTS *Sides Dishes* 9

Frites maison - *homemade french fries*

Fondue d’épinard à la crème - *spinach creamy fondue*

Pommes grenailles rôties - *roasted grenailles potatoes*

Ecrasé de Vitelottes - *crushed vitelottes purée*

Salade verte - *fresh laituce*

DESSERTS

Desserts

- Mi-Cuit au Chocolat, cœur coulant, zestes d'orange et glace à la vanille 13
Dark chocolate semi-cooked cake, orange zest and vanilla ice cream
- La Traditionnelle Tarte Bourdaloue Maison 13
Bourdaloue pear homemade tart
- Crème Brûlée à la Vanille Bourbon 12
Homemade Vanilla "Crème Brûlée"
- Mousse au Chocolat Grand Cru du Paul 12
Homemade chocolate mousse
- Île Flottante Maison, Crème anglaise à la vanille 12
Homemade floating islands, vanilla custard
- Profiteroles du Paul sauce au chocolat chaud et glace vanille 13
Choux pastry with vanilla ice cream and chocolate sauce
- Déclinaison de gourmand (café, thé ou champagne gourmand) 13 - 19
Coffee, tea, or Champagne and small gourmet desserts

(1, 2 ou 3 boules)

Glaces et Sorbets

5 - 8 - 10

Glaces: Chocolat, Vanille, Café, Fraise

Sorbets: Framboise, Mûre, Citron, Pomme

Ice cream: Chocolate, vanilla, coffee, strawberry

Sorbets: Apple, lemon, blackberries, raspberry

Prix nets en euros, service compris. L'établissement n'accepte pas les règlements par chèque.