

# *Restaurant Paul*

*Fondé en 1854*

# CARTE DES BOISSONS

## *Beverages*

<b><i>APERITIFS - Appetizers</i></b>	<b>12cl</b>	<b><i>COCKTAILS</i></b>	<b>16cl</b>
Champagne E.Legrand Brut	14	Hugo Spritz	15
Prosecco	9	<i>6cl liqueur de sureau, 9cl prosecco</i>	
Kir Royal <i>crème de cassis</i>	15	Apérol Spritz	14
Kir Vin Blanc	8	<i>4cl apérol, 6cl prosecco</i>	
<i>crème de cassis, framboise, mure, pêche</i>		Bloody Mary	18
		<i>4cl vodka, 12cl jus tomate</i>	
		Cuba Libre	15
		<i>4cl rhum ambré, 12cl coca-cola</i>	
		Gin tonic	19
		<i>4cl gin, 12cl schweppes tonic</i>	
<b><i>BOISSONS CHAUDES - Hot Drinks</i></b>			
Expresso, Décaféiné,	4		
Double expresso	6		
Cappuccino, Café Crème	7		
Chocolat Chaud	7		
Thé ou Infusion	7		
		<b><i>BIÈRES - Beers</i></b>	
		<b>Pression</b>	<b>25cl 50cl</b>
		Jade Blonde - <b>Bière Bio</b>	7 13
		Gallia Blanche	7 13
		Panaché	9 14
		Monaco	9 14
<b><i>SANS ALCOOLS - Softs</i></b>		<b><i>EAUX - Waters</i></b>	
Jus de Fruits "A.Milliat"	<b>20cl</b>	Evian ou Badoit	<b>1L</b> 8
(orange, pomme, tomate, abricot)		Evian ou Badoit	<b>1/2L</b> 6
Coca Cola ou Coca Zéro	<b>33cl</b>	Badoit Rouge	<b>33cl</b> 7
Crodino Virgin Spritz	<b>18cl</b>	Chateldon	<b>75cl</b> 9
Limonade	<b>25cl</b>		
Fuze Tea	<b>25cl</b>		
Schweppes Tonic	<b>20cl</b>		
Fever Tree Indian Tonic			
Fever Tree Ginger Beer	<b>20cl</b>		

*(supplément sirop facturé 1 €)*

<b>DIGESTIFS</b>	<b>4cl</b>	<b>WHISKIES</b>	<b>4cl</b>
Limoncello Walcher <i>Italie</i>	14	Bellevoye Rouge <i>France</i>	22
Chartreuse Verte <i>France</i>	22	Nikka From the Barrel <i>Japon</i>	19
Get 27 <i>France</i>	15	Highland Park 12 ans <i>Ecosse</i>	25
Baileys <i>Irlande</i>	16	Laphroaig 10 ans <i>Angleterre</i>	26
Amaretto Walcher <i>Italie</i>	15	Lagavulin 16 ans <i>Ecosse</i>	32
Calvados Coquerel XO <i>France</i>	22		
Cognac Delamain Pale&Dry <i>France</i>	49	<b>GINS</b>	<b>4cl</b>
Cognac Hennessy XO <i>France</i>	59	Bombay Sapphire <i>Angleterre</i>	16
Eau de Vie de Poire G. Miclo <i>France</i>	22	Citadelle <i>France</i>	18
Eau de Vie de Prune de Souillac <i>France</i>	24	Hendricks <i>Ecosse</i>	18
		Tanqueray <i>Angleterre</i>	20
<b>APÉRITIFS</b>		Monkey 47 <i>Allemagne</i>	24
Porto Graham's LBV Millesimé <i>Portugal</i>	14		
Martini Blanc / Rouge <i>Italie</i>	12	<b>VODKAS</b>	<b>4cl</b>
Martini Extra Dry <i>Italie</i>	13	Absolut <i>Suède</i>	14
Ricard <i>France</i>	7	Belvedere <i>Pologne</i>	22
Suze <i>France</i>	12	Guillotine Original <i>France</i>	22
Campari <i>Italie</i>	9		
<b>RHUMS - Ambrés/Bruns</b>	<b>4cl</b>	<b>RHUMS - Blancs</b>	<b>4cl</b>
Saint James Royal <i>Martinique</i>	14	Saint James <i>Martinique</i>	12
Havana Club 3 ans <i>Cuba</i>	14	Damoiseau <i>Guadeloupe</i>	14
Diplomatico Reserva Exclusive	22	Trois Rivières "Cuvée	
<i>Venezuela</i>		Océan" <i>Martinique</i>	15
Don Papa 7 ans <i>Philippines</i>	18		
La Favorite, 4 ans VSOP <i>Martinique</i>	28	<b>TEQUILAS</b>	<b>4cl</b>
HSE Grande Reserve XO <i>Martinique</i>	29	Patrón Silver <i>Mexique</i>	18
Zacapa XO <i>Guatemala</i>	39		

# VINS BLANCS

## *White wines*

<b>Bourgogne - <i>Burgundy Wines</i></b>	<b>12cl</b>	<b>75cl</b>
Chardonnay, Domaine Bardet et fils (2023)	9	36
Chablis, Domaine du Chardonnay (2022)	12	48
Chablis 1er Cru "Montmains" Domaine du Chardonnay (2021)	-	72
Savigny-Lès-Beaune, Domaine Dubois Bernard & Fils (2022)	-	78
Meursault "Clos sous la Velle", Domaine Saint-Marc (2022)	-	98
 <b>Rhône - <i>Rhône Wines</i></b>		
Saint Joseph, Domaine Villard, "Fruit d'Avillera" (2022)		62
 <b>Loire - <i>Loire Valley Wines</i></b>		
Sauvignon « Odyssée », Jean & Matthieu Compeyrot (2022)	9	29
Sancerre « Corty Artisan Intro », P. Moreux (2023)	11	48
Pouilly fumé « Corty Artisan Intro », P. Moreux (2022)	-	57
 <b>Alsace - <i>Alsace Wines</i></b>		
Pinot gris, Château d'Orschwihr Bollenberg (2018)	-	36
Riesling, Château d'Orschwihr Bollenberg (2021)	-	38
 <b>Bordeaux &amp; Sud-Ouest - <i>Bordeaux and South-West Wines</i></b>		
Jurançon sec, Domaine Clos Lapeyre (2021 et 2022)	-	38
Château Sigalas Rabaud, « La Sémillante » (2017)	-	67
Sauternes, Château Sigalas, « Lieutenant de Sigalas », (2018)	14	68
 <b>Provence - <i>Provence Wines</i></b>		
Domaine d'Ott, Clos Mireille (2022)	-	65

# VINS ROUGES

## *Red wines*

<b>Bordeaux - <i>Bordeaux Wines</i></b>	<b>12cl</b>	<b>75cl</b>
Lalande de Pomerol, Château Chatain (2019)	11	52
St Emilion Grand cru, Les Folies de Chauvin, 2018	-	68
St Estèphe, Château Faget 2018	-	68
Haut Medoc AOC, L'Héritage de Chasse Spleen 2020, Second Vin		72
Margaux, Confidences de Prieuré Lichine (2017)	-	76
St Julien AOC Les Fiefs de Lagrange 2017, Second vin	-	100
St Emilion Grand Cru, Château de Ferrand, 2018	-	128
St Estephe, Château Montrose, La Dame de Montrose (2017)	-	176
<b>Bourgogne - <i>Burgundy Wines</i></b>		
Domaine Schaller, Pinot noir, (2023)	-	42
Haute Côtes de Beaune, Domaine Saint-Marc (2022)	-	54
Aloxe Corton, "Les Brunettes", Domaine Dubois (2021)	-	96
Pommard « Les Chanlins », Domaine Saint-Marc (2018)	-	110
<b>Rhône - <i>Rhône Wines</i></b>		
Côtes-du-Rhône, Domaine Lafond Roc Epine, (2022)	-	32
Vacqueyras « La Perdrière », Domaine Chamfort, (2021)	-	48
Château Neuf du Pape, Domaine Lafond Roc Epine, (2021)	-	94
<b>Loire &amp; Beaujolais - <i>Loire Valley and Beaujolais Wines</i></b>		
Sancerre « Corty Artisan », Pinot Noir, Patrice Moreux (2022)	11	48
Morgon, Domaine Marcel Lapierre (2022)	-	93
<b>Provence &amp; Languedoc - <i>Provence and Languedoc Wines</i></b>		
Corbières, Domaine du Grand Cres, Crescendo (2019)	-	35
Pic St Loup « Clos des Combes », Château de Lancyre (2022)	10	55

# CHAMPAGNES & ROSÉS

<b>Champagnes &amp; Pétillants - <i>Sparkling Wines</i></b>	<b>12cl</b>	<b>75cl</b>
Prosecco	9	42
Champagne Éric Legrand « Brut Réserve »	14	75
Champagne Ruinard « Brut »	-	115
Champagne Ruinard « Rosé »	-	175
Champagne Ruinard « Blanc de Blanc »	-	185
<b>Vins Rosés - Côte de Provence - <i>Rosé Wines</i></b>		
C. de Provence, « Odyssée » (2023), Famille Compeyrot	9	30
C. de Provence, Château des Sarrins, Grande Cuvée 2023	12	44
Bandol, Domaine d'Ott, Château Ramassan (2022)	-	65

*Prix nets en euros, service compris. L'établissement n'accepte pas les règlements par chèque.  
Boissons alcoolisées à consommer avec modération. Alcoholic beverages to consume with moderation.*