

# Restaurant Paul

Traditional cuisine  
since 1854

## Starters

### *Paul's Country-style terrine*

Homemade terrine, lettuce salad, vinaigrette . . . 13

### *Organic "Œuf Mayonnaise"*

Mustard seeds and homemade pickles . . . . . 10

### *Beef Carpaccio*

Parmesan shavings and capers . . . . . 16- 26

### *Old-fashioned Tomatoes*

Served with creamy burrata and sauce vierge . . . 13

### *Creamy Frozen Peas Soup*

With ricotta cream, and Menton lemon zest . . . 12

### *Homemade Foie Gras with Figs*

Toasted bread and seasonal chutney . . . . . 26

### *French Snails*

Parsley butter, served by 6 or 12 . . . . . 16 - 30

## *Selection of Cheeses*

Platter of 3 traditional cheeses 16

## Desserts

### *Paris-Brest*

Pastry with praline filling and almonds . . . . . 13

### *Paul's Chocolate Mousse*

Historic recipe, grand cru chocolate . . . . . 12

### *Amber Rhum Cake*

Served with whipped cream . . . . . 15

### *Vanilla Crème Brulée*

Bourbon vanilla cream from Réunion Island . . 12

### *Brioche Perdue*

Roasted brioche with butter and caramel . . . . 12

### *Apple Pie*

Caramelized tart, double cream . . . . . 12

### *Gourmet Small Pastries*

Coffee, Tea (or Champagne +6 euros) . . . . . 13

### *Ice Cream and Sorbets Pedone Gelati Dal 1959*

Bourbon Vanilla, Grand Cru Chocolate; Coffee,  
Strawberry, Raspberry, Sicilian Lemon 5-8-10

## Our little findings...

Dry Sausage Maison La Guildive - 150g . . . . . 9

White Tarama with Cod Roe . . . . . 90 gr 16

Creamy Organic Bell Peppers . . . . . 100 gr 12

Dubernet Homemade Country Pâté . . . . . 100 gr 12

## *Paul 's Weekly 19*

**MONDAY** Poultry fricassee with mustard sauce . . .

**TUESDAY** Provençal-style stuffed vegetables . . . . .

**WEDNESDAY** French ham and cheese escalope . . .

**THURSDAY** Homemade Ratatouille, poached egg . .

**FRIDAY** Fish tartare, homemade french fries . . . . .

**SATURDAY** Mussels and french fries . . . . .

**SUNDAY** Roast free-range chicken, boneless,  
with gravy and homemade fries . . . . .

## Main Courses

### *Duck Parmentier*

Shredded duck confit with roasted mashed potatoes 23

### *Roasted Octopus with Homemade Aioli*

Served with seared vegetables . . . . . 28

### *Seared Tuna*

Honey-sesame sauce, green salad, and french fries 26

### *Roasted Eggplant*

"Parmigiana"-style, served with a green salad . . . . . 22

### *Pan-roasted Veal Liver*

With honey and cilantro, mashed potatoes . . . . . 26

### *Caesar Salad* (traditional or vegetarian)

Romaine lettuce hearts, crispy free-range chicken, 23  
and Parmesan shavings

### *Beef Tartare, Paul Style*

Raw or cooked, served with homemade fries . . . . . 25

### *Truffle Ravioli*

Mascarpone sauce with truffled pecorino . . . . . 31

### *Sea bass fillet in a herb crust*

Pan-fried zucchini and beurre blanc sauce . . . . . 26

### *Rib Eye Steak 500g or 1kg*

Béarnaise sauce and homemade fries . . . . . 60 - 120

## Sides Dishes

Mashed potatoes with butter, green salad, 8  
roasted vegetables or homemade fries

Please feel free to ask for the list of allergens. Any change of filling will be charged at €2. Net price.



# Restaurant Paul

Maison Fondée  
en 1854

## Les Entrées Histoire de bien commencer

<b>Terrine du Paul</b> Terrine maison, salade sucrine et vinaigrette . . .	13
<b>Œuf Mayonnaise Bio</b> Graines de moutardes et pickles maison . . . . .	10
<b>Carpaccio de Bœuf</b> Copeaux de parmesan et câpres . . . . .	16- 26
<b>Tomates d'Antan</b> Servi avec burrata crémeuse et sauce vierge . . .	13
<b>Velouté de Petits Pois Glacé</b> Crème de ricotta et zeste de citron de Menton	12
<b>Foie-Gras Maison à la Figue</b> Pain toasté et chutney du moment . . . . .	26
<b>Escargots de Bourgogne</b> Beurre persillé, servi par 6 ou 12 . . . . .	16 - 30

## Sélection de Fromages

Assiette de 3 fromages affinés 16

## Les Desserts Pour finir tout en douceur

<b>Notre Paris-Dauphine</b> Paris Brest, choux à la crème de noisette . . .	13
<b>Historique Mousse au Chocolat</b> Recette historique, chocolat grand cru . . . . .	12
<b>Baba au Rhum Ambré Maison</b> Crème chantilly, arrosé au rhum ambré . . . . .	15
<b>Crème Brulée</b> Crème à la vanille Bourbon de La Réunion . . .	12
<b>Brioche Perdue</b> Dorée au beurre breton et caramel . . . . .	12
<b>Tarte Tatin</b> Tarte caramélisée, crème double . . . . .	12
<b>Déclinaison pour les grands gourmands</b> Café, Thé (ou Champagne +6 euros) . . . . .	13
<b>Glaces et Sorbets Maison Pedone Gelati Dal 1959</b> . . . . .	
Vanille Bourbon, Chocolat Grand Cru, . . . . .	5-8-10
Café Espresso, Fraise, Framboise, Citron de Sicile	

## Nos petites Trouvailles

Saucisson Maison La Guildive - 150g . . . . .	9
Tarama Blanc aux oeufs de cabillaud . . . . . 90 gr	16
Crèmeux de Poivrons Bio . . . . . 100 gr	12
Paté de Campagne Maison Dubernet . . . . . 100 gr	12

## Le Semainier du Paul = 19

<b>LUNDI</b> Fricassée de Volaille, sauce moutarde . . . . .	
<b>MARDI</b> Légume farçi à la Provençale . . . . .	
<b>MERCREDI</b> "Cordon Bleu" Maison . . . . .	
<b>JEUDI</b> Ratatouille de légumes frais, œuf poché . . . . .	
<b> VENDREDI</b> Tartare de Poisson, frites maison . . . . .	
<b>SAMEDI</b> Moules Marinières et frites maison . . . . .	
<b>DIMANCHE</b> Poulet Grand-Mère . . . . .	
Poulet fermier rôti, désossé, jus de cuisson et frites maison	

## Les Plats Continuons sur cette belle lancée

<b>Parmentier de Canard</b> Gratiné au four, salade verte et vinaigrette . . . . .	23
<b>Poulpe rôti et Aioli Maison</b> Servi avec légumes confits . . . . .	28
<b>Mi-Cuit de Thon</b> Sauce miel et sésame, salade verte et frites maison	26
<b>Aubergines Rôties au Four</b> Façon "Parmigianna", servi avec salade verte . . . . .	22
<b>Salade César du Paul</b> (classique ou végétarien) Cœur de romaine, croustillant de poulet fermier sauce revisitée et copeaux de parmesan	23
<b>Foie de Veau Poêlé</b> Poêlé au miel, balsamique et coriandre, purée . . . . .	26
<b>Tartare de Bœuf façon Paul</b> Cru ou aller-retour, servi avec frites maison . . . . .	25
<b>Ravioles à la Truffe</b> Sauce à la mascarpone, et pecorinno truffé . . . . .	31
<b>Filet de Bar en Croûte d'herbes</b> Poêlée de courgettes et beurre blanc . . . . .	26
<b>Côte de Bœuf de 500g ou 1kg</b> Sauce béarnaise et frites maison . . . . .	60 - 120

## Les Garnitures

Purée maison au beurre, salade verte, légumes rôtis ou frites maison	8
---	---

La liste des allergènes est à votre disposition. Tout changement de garniture sera facturé 2 €. Prix net.



## *Le Semainier du Paul*

19

<b>LUNDI</b> Monday	Fricassée de Volaille, sauce moutarde Poultry fricassee with mustard sauce
<b>MARDI</b> Tuesday	Légume farçi à la Provençale Provençal-style stuffed vegetables
<b>MERCREDI</b> Wednesday	“Cordon Bleu” Maison French ham and cheese escalope
<b>JEUDI</b> Thursday	Ratatouille de légumes frais, œuf poché Homemade Ratatouille, poached egg
<b>VENDREDI</b> Friday	Tartare de Poisson, frites maison Fish tartare, homemade french fries
<b>SAMEDI</b> Saturday	Moules Marinières et frites maison Mussels and french fries
<b>DIMANCHE</b> Sunday	<i>Poulet Grand-Mère</i> Grandma’s Roast free-range chicken

Restaurant Paul  
15 Place Dauphine, 75001 Paris  
+33 (0) 1 43 54 21 48