

Restaurant Paul

Maison Fondée
en 1854

Formule Déjeuner

Plat du Jour + Café 22

(du lundi au vendredi)

Les Entrées Histoire de bien commencer

Terrine du Paul

Terrine maison, salade sucrine et vinaigrette 11

Œuf Cocotte Bio

Crèmeux de champignons de saison 11

Traditionnelle Soupe à l'Oignon

Soupe historique gratinée au comté AOP 14

Poireaux en Vinaigrette

Recette de grand-mère, copeaux de parmesan 11

Foie-Gras Maison à la figue

Pain toasté et chutney du moment 24

Escargots du Paul

Beurre persillé, servi par 6 ou 12 18 - 34

Sélection de Fromages

Assiette de 3 fromages affinés au choix 15

Les Desserts Pour finir tout en douceur

Notre Paris-Dauphine

Paris Brest, choux à la crème de noisette 13

Historique Mousse au Chocolat

Recette historique, chocolat grand cru 11

Tarte Tatin

Tarte caramélisée, crème double 12

Crème Brulée

Crème à la vanille Bourbon de La Réunion 12

Brioche Perdue

Dorée au beurre breton et caramel 12

Mi-Cuit Chocolat

Zestes d'orange, glace à la vanille Bourbon 12

Déclinaison pour les grands gourmands

Café, Thé (ou Champagne +5 euros) 13

Glaces et Sorbets

Demandez notre sélection à votre serveur !

Nos petites Trouvailles

Saucisson Maison La Guildive - 150g 9

Les Tartinables Maison La Guildive 12

Tapenade d'Artichaut 140 gr

Terrine de Boudin noir 130 gr

Terrine de Langoustine 90 gr

Le Semainier du Paul

LUNDI Fricassé de Volaille, sauce moutarde 19

MARDI Quenelle de Brochet 19

MERCREDI "Cordon Bleu" Maison 19

JEUDI Ratatouille de légumes frais, œuf poché 19

VENDREDI Poisson du Marché 19

Poisson selon arrivage, légumes grillés, sauce vierge au citron

SAMEDI Bœuf Carottes 21

DIMANCHE Poulet Grand-Mère 19

Poulet fermier rôti, désossé, jus de cuisson et frites maison

Les Plats Continuons sur cette belle lancée

Parmentier de Canard

Gratiné au four, salade verte et vinaigrette 22

Blanquette de Légumes

Légumes de saison, riz basmati 19

Saucisse Purée Maison

Purée de pomme de terre au beurre 21

Risotto aux Champignons

Risotto crèmeux, au parmesan et vin blanc 22

Filet de Bar en croûte d'herbes

Poêlée de courgettes et beurre blanc 26

Tartare de Bœuf façon Paul

Cru ou aller-retour, servi avec frites maison 25

Foie de Veau Poêlé

Poêlé au miel, balsamique et coriandre, purée 26

Côte de Bœuf extra tendre

400gr. Sauce béarnaise, frites maison 42

Les Garnitures

Au choix : purée maison ; salade verte ; poêlée de courgettes ; frites maison ; riz basmati 8

Nous nous adaptons aux plus petits, demandez-nous le menu enfant !
N'hésitez pas à demander la liste des allergènes. Tout changement de garniture sera facturé 2 euros. Prix net.



Restaurant Paul

Maison Fondée
en 1854

Les Cocktails 16cl

Simone Spritz	Liqueur d'orange et mangue, prosecco	17
Hugo Spritz	Liqueur de sureau, prosecco	15
Aperol Spritz	Apérol, prosecco	14
Limoncello Spritz	Limoncello, prosecco	15
Gin Tonic	Gin, shweppes tonic	18
Jamaican, Moscow ou London Mule		18
Rhum, vodka, ou gin, avec ginger beer		
Crodino Virgin Spritz		10

Apéritifs

12cl

Coupe Champagne Brut Greno	14
Coupe de Prosecco	9
Kir Royal	Champagne, crème de cassis 15
Kir Vin Blanc	Blanc de Bourgogne, crème de cassis 8

Bières Pressions

Bières origine france - cocoricooo	25cl	50cl
Marguerite Blonde	7	12
Gallia Blanche	7	12
Panaché	Bière et limonade 7,5	12,5
Monaco	Bière, limonade et grenadine 7,5	12,5

Vins au Verre



Vins Blancs

12cl

Chardonnay, Domaine Bardet & Fils	9
Chablis, Domaine du Chardonnay	12
Sauvignon, "Odyssée"	9
Sancerre "Corty Artisan Intro"	11
Sauternes, Château Signalas,	14

Vins Rosés

12cl

C. de Provence, "Odyssée"	9
C. de Provence, Château des Sarrins	12

Boissons Softs

Jus de Fruits "A.Milliat"	20cl	8
(orange, pomme, abricot, tomate)		
Coca Cola ou Coca Zéro	33cl	7
Limonade, Fuze Tea Pêche	25cl	6
Ginger Beer Fever Tree	20cl	6
Schweppes Tonic	25cl	7

Eaux Minérales

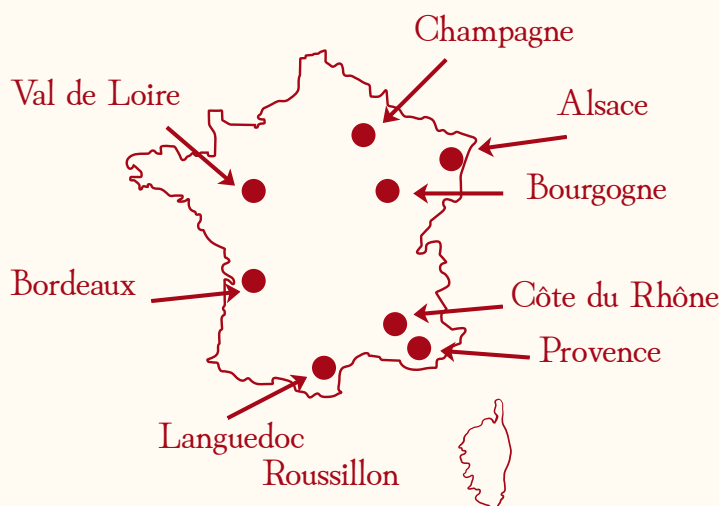
Evian	50cl	6	1L	8	Chateldon	75cl	9
Badoit	50cl	6	1L	8	Badoit Rouge	33cl	7

Boissons Chaudes

Café Espresso	3,5	Cappucino	6,5
Noisette	4	Café Double, Café Crème	6
Thés et Tisanes	6	Chocolat Chaud	6
Demandez notre coffret à votre serveur !			

Laissez-vous tenter par notre sélection de fromages !

VINS DE FRANCE



Vins Rouges

12cl

Montagne St Emilion Bio	11
Sancerre "Corty Artisan" Pinot Noir	11
Pic St Loup, Château de Lancyre	10
Côte-du-Rhône, Roc Epine	10

Une carte des Vins est disponible, n'hésitez pas
à la demander !