





ENTRÉES

Starters

- La Terrine du Paul, salade sucrine et vinaigrette. 12
French terrine, green salad with vinaigrette sauce
-  Asperges grillées, sauce gribiche, vinaigrette et parmesan 15
Grilled asparagus, egg and mustard sauce, vinaigrette and parmesan
- Les Escargots du Paul (par 6 ou 12) 19 ou 38
*Traditional snails in their shell, parsley and garlic butter
(by 6 or 12)*
- Foie-Gras Maison à la figue, pain toasté et chutney du moment 26
Home-made foie gras with figs, fresh toasts and chutney
-  Tarte Fine aux tomates, pesto de basilic frais 15
Thin tomato tart with fresh basil pesto
- Carpaccio de Boeuf, sauce vierge et copeaux de parmesan 18/28
Beef carpaccio, sauce vierge and Parmesan shavings
-  Burrata des Pouilles, Tomates d'antan en vinaigrette 14
Pugliese Burrata, old-fashioned tomatoes and vinaigrette

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

*Every dish is homemade, using seasonal products
carefully selected by our Chef.*

Changement de garniture facturé 2 euros -  Option végétarienne

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
- Parmentier de Canard, salade verte et vinaigrette 24
Duck "parmentier", roasted mashed potatoes and green salad
- Filet de Daurade rôti, Aubergines grillées et beurre blanc citronné 27
Roasted fillet of sea bream, grilled eggplant and lemon butter sauce
- Foie de Veau Poêlé au Miel, balsamique et coriandre, purée maison 28
Snacked veal liver, honey, balsamic, coriander and mashed potatoes
- Filet de Boeuf extra tendre, sauce au poivre, frites maisons 42
Extra tender piece of meet, pepper sauce and homemade french fries
-  Ravioles du Dauphiné, crémeux de champignons et parmesan 23
Label Rouge - French Dauphiné ravioli, with parmesan and mushrooms
- Tartare de Bœuf Charolais cru ou aller retour - frites maison 26
Traditional beef tartare and homemade french fries
- La Grande Salade du Paul, croustillant de poulet, salade verte,
tomates et parmesan 22
*Paul's Salad, crispy chicken, green salad, tomatoes, sauce and
parmesan shavings*

GARNITURES - *Sides Dishes* 9

Frites maison - *homemade french fries*

Purée de Pomme de Terre - *mashed potatoes*

Aubergines grillées - *roasted eggplant*

Salade verte - *fresh lettuce*

DESSERTS

Desserts

- La Pavlova maison aux fruits rouges, chantilly et mascarpone 14
Pavlova with red fruits and mascarpone whipped cream
- 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 13
Homemade Vanilla "Crème Brûlée"
- Île Flottante Maison, Crème anglaise à la vanille 13
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: Raspberry, blackberries, lemon, apple,

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