

Restaurant Paul

Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin,
mais goûte des secrets.

Salvador Dali

Nos vignerons vous proposent...

Vins au verre / by the glass



12cl

Blanc

Chardonnay, Domaine Bardet et fils (2022)	9
Jurançon sec, Domaine Clos Lapeyre (2021)	9
Sancerre « Corty Artisan Intro », Patrice Moreux (2023)	11
Sauternes, Château Sigalas Rabaud, « Lieutenant de Sigalas », (2018)	14

Rouge

Lalande de Pomerol, Château Chatain, Bio (2019)	11
Pic saint loup « Clos des Combes », Château de Lancyre (2022)	10
Sancerre « Corty Artisan », Pinot Noir, Patrice Moreux (2022)	11

Rosé

Côtes de Provence « Odyssée » (2023) par Jean & Matthieu Compeyrot	8
Côtes de Provence, Cuvée « Minuty Prestige » (2022)	10
Côtes de Provence « Château Maïme Héritage (2022)	9

Champagne

Éric Legrand « Brut Réserve »	14
-------------------------------	----

Nos vignerons vous proposent...

Champagnes & Pétillants / *by bottle*

	12cl	75cl
Prosecco	9	42
Champagne Éric Legrand « Brut Réserve »	14	75
Champagne Ruinard « Brut »	-	95
Champagne Ruinard « Rosé »	-	165
Champagne Ruinard « Blanc de Blanc »	-	175

Vins Rosés / *Rosé wines*

	12cl	75cl
PROVENCE		
Côtes de Provence « Odyssée » (2023) par Jean & Matthieu Compeyrot	8	30
Côtes de Provence « Château Maimé Heritage » (2022)	9	47
Côtes de Provence « Minuty Prestige » (2022)	11	48
Côtes de Provence « Rose et Or », Château Minuty (2022)	-	60
Bandol, Domaine d'Ott, Château Romassan, (2022)	-	65

Vins Blancs /White wines

	12cl	75cl
Bourgogne		
Chardonnay, Domaine Bardet et fils (2022)	9	36
Chablis, Domaine du Chardonnay (2022)	-	48
Savigny-Lès-Beaune, Domaine Dubois Bernard & Fils (2022)	-	78
Loire		
Sauvignon « Odyssée » par Jean & Matthieu Compeyrot (2022)	-	29
Pouilly fumé « Corty Artisan Intro », Patrice Moreux (2022)	-	57
Sancerre « Corty Artisan Intro », (2022)	11	48
Patrice Moreux, Biodynamie		
Provence		
Côtes de Provence, Domaine d'Ott, Clos Mireille (2022)	-	65
Rhône		
Saint Joseph « Fruit d'Avilleran », Domaine Villard (2022)	-	62
Alsace		
Pinot gris, Château d'Orschwihr Bollenberg (2018)	-	36
Riesling, Château d'Orschwihr Bollenberg (2021)	-	38
Bordeaux & Sud-Ouest		
Jurançon sec, Domaine Clos Lapeyre (2021)	9	38
Château Sigalas Rabaud, « La Sémillante » (2017)	-	67
Sauternes, Château Sigalas Rabaud « Lieutenant de Sigalas », (2018)	14	68

Vins Rouges /Red wines

	12cl	75cl
Bordeaux		
Lalande de Pomerol, Château Chatain, Bio (2019)	11	54
Margaux, Confidences de Prieuré Lichine, (2017)	-	74
Saint-Émilion, Château de Barbe Blanche, (2019)	-	79
Margaux, Baron de Brane, (2015)	-	88
Saint-Julien, Château Duluc de Branaire-Ducru (2017)	-	89
Saint Julien Lalande Borie 2017	-	89
Bordeaux, Les Fiefs de Lagrange (2017)	-	92
Saint Estèphe, Château Montrose, « La Dame de Montrose, (2017)	-	144
Pessac Léognan, La Parde Haut Bailly 2017	-	98
Bourgogne		
Domaine Schaller, Pinot noir, (2022)	-	42
Aloxe Corton « Les Brunettes », Domaine Dubois (2019-20-21)	-	96
Pommard « Les Chanlins », Domaine Saint-Marc (2018)	-	110
Rhône		
Côtes-du-rhône, Domaine Lafond Roc Epine, Bio (2022)	-	32
Vacqueyras « La Perdrière », Domaine Chamfort, Bio (2021)	-	48
Loire & Beaujolais		
Sancerre « Corty Artisan », Pinot Noir, Patrice Moreux (2022)	11	48
Brouilly, « les Eronnes », Domaine Romain Jambon (2021)	-	50
Morgon, Domaine Marcel Lapierre (2022)	-	93
Provence & Languedoc		
Corbières, Domaine du Grand Cres, Crescendo (2019)	-	35
Pic saint Loup « Clos des Combes », Château de Lancyre (2022)	10	55
Côtes de Provence, Domaine d'Ott, Chateau de Selle (2020)	-	75



Restaurant Paul

15, Place Dauphine / 52, quai des Orfèvres

75001 PARIS

Tél. 01.43.54.21.48

www.restaurantpaul.fr

Instagram:
Restaurantpaul

Pour toute demande de privatisation

et/ou venue de groupe:

groupe-dauphine@gmail.com