

Restaurant Paul

LES ENTREES / STARTERS

<i>Le Tartare de Thon*</i>	18/28
Tartare de thon au couteau, pommes et fines herbes	
<i>Tuna tartare, apples and fresh green herbs</i>	
<i>La Terrine du Paul</i>	13
Terrine de campagne, salade verte	
<i>The Paul country-style terrine with green salad</i>	
<i>Les Escargots</i>	19/38
Les escargots de la "Maison de l'escargot" (par 6 ou 12)	
<i>Traditional snails in their shell with parsley and garlic butter (6 or 12)</i>	
<i>Le Carpaccio*</i>	14/28
Carpaccio de boeuf, copeaux de comté affiné, condiments	
<i>Beef carpaccio, matured comté cheese slices, condiments</i>	
<i>La Burrata*</i> 	18/28
Salade de tomates d'antan, burrata et pesto	
<i>Old-fashioned tomato salad with burrata and pesto</i>	
<i>Le Foie Gras</i>	26
Foie gras maison, oignons rouges confits	
<i>Home-made foie gras with red onion confit</i>	
<i>L'Oeuf Bio*</i> 	11
Oeuf bio et sa mayonnaise maison, salade verte	
<i>Organic egg with homemade mayonnaise and green salad</i>	
<i>L'os à Moëlle</i>	14
Os à moelle gratiné, croquants de légumes	
<i>Gratiné marrow bone, crusty baked vegetables</i>	

*sans gluten/gluten free ; option végétarienne  / Changement de garniture facturé 2 euros

N'hésitez pas à demander la liste des allergènes, elle est à votre disposition.
Do not hesitate to ask for the list of allergens, it is at your disposal.

€ Prix Nets TTC

LES PLATS / MAIN COURSES

- Le Thon Mi-cuit* * 28
Mi Cuit de Thon, légumes en vinaigrette
Semi-cooked tuna, vegetables with vinaigrette
- La Pièce du boucher* 32
Viande rouge "selon arrivage", sauce au poivre, frites maison
Red meat of the day, pepper sauce, homemade french fries
- Le Canard* * 28
Confit de Canard, gratin Dauphinois maison
Duck confit, homemade gratin dauphinois
- Le Tartare Charolais** 26
Steack tartare cru ou Aller-retour, frites maison
Raw or snacked steak tartare, homemade french fries
- La Salade du Paul* 25
Salade Ceasar, poulet, croûtons de pain
Ceasar salad, chicken, bread croutons
- Le Poulpe* 28
Poulpe snack, polenta à la provençale
Snacked octopus with Provençal-style polenta
- Le Bar* * 28
Filet de bar poêlé, fenouil confit, beurre blanc
Sea bass fillet, fennel confit, french "beurre blanc" sauce
- La Ratatouille du Paul* * 24
Légumes du soleil confits,  oeuf bio poché
Paul's "ratatouille", poached organic egg
- Le Tartare de Thon* 28
Tartare de Thon au couteau, frites maison
Tuna tartare, apples and fresh green herbs
- La Volaille* 25
Suprême de volaille contisée au beurre d'ail, purée maison
Chicken breast contised with garlic butter, homemade mashed potatoes

LES ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES


9€

La Purée de pomme de terre 
Homemade mashed potatoes

Fenouil confit 
Fennel confit

La Salade verte* 
Green salad with vinaigrette

Les Frites Maison* 
Homemade French Fries

Ratatouille 
Provençal vegetables

Gratin dauphinois 
Potato creamy gratins

LES DESSERTS / DESSERTS

<i>Le Sabayon</i> 12	<i>La Pomme du Paul</i> 12
Gratin de fruits frais du moment	Pomme rôtie au four, spéculoos et crème de marrons
<i>Fresh fruit sabayon of the moment</i>	<i>Oven-roasted apple from Restaurant Paul, speculoos, chestnut cream</i>
<i>La Crème Brûlée</i> * 12	<i>Les Profiterolles</i> 13
Crème brûlée maison à la vanille bourbon	Profiterolles "maison", sauce chocolat, glace vanille
<i>Homemade Vanilla "Crème Brûlée"</i>	<i>Homemade profiteroles, vanille ice-cream and hot chocolate sauce</i>
<i>L'Île Flottante</i> * 12	<i>La Mousse au Chocolat</i> * 12
Île flottante maison, crème Anglaise à la vanille	Mousse au chocolat "grand cru", faite maison
<i>Homemade floating islands, vanilla custard</i>	<i>Homemade chocolate mousse</i>
<i>Le Nougat Glacé</i> * 13	<i>La Déclinaison de Gourmands</i> 13/19
Nougat glacé "maison", fruits rouges	Café/thé Gourmand ou Champagne Gourmand
<i>Homemade iced nougat, red fruit</i>	<i>Coffee, tea, or Champagne and small gourmet desserts</i>

Les glaces et sorbets (1, 2 ou 3 boules) 5/8/10

Glaces: Chocolat, Vanille, Café, fraise

Sorbets: framboise, mûre, Citron, pomme

Ice cream and sorbets (1,2 or 3 scoops):

Chocolate, vanilla, coffee, apple, lemon, blackberries, strawberry, raspberry

*sans gluten/gluten free

N'hésitez pas à demander la liste des allergènes, elle est à votre disposition.
Do not hesitate to ask for the list of allergens, it is at your disposal.

€ Prix Nets TTC