

## DANS L'ATTENTE...

Rémoulade de céleri\* 5  
*Celery and mayonnaise sauce*

Radis beurre\* 5  
*Radish with butter*

## LES ENTREES

Compotée d'haricots blancs relevés, tomates et lard fumé, œuf poché\* 12  
*Stewed spicy white beans, tomatoes and smoked bacon, poached egg*

Raviole de tourteaux, fondue de poireaux, émulsion au curry 16  
*Crab ravioli, leek fondue, curry emulsion*

Les escargots sauvages de Bourgogne « King Size »  
(par 6 ou 12) 14/28  
*Traditional snails in their shell with parsley and garlic butter (6 or 12)*

Traditionnel œuf mimosa salade\* 9  
*Traditionnal « Mimosa eggs », green salad*

Terrine de foie gras maison, compotée de mangue\* 25  
*Homemade foie gras terrine, mango compote*

Velouté du moment\* 10  
*Soup of the day*

Os à moelle gratiné, fricassée d'escargots et champignons 14  
*Grilled bone marrow, snails and mushrooms,*

Salade verte, tomates cerises marinées\* 8.5  
*Green salad with marinated tomatoes*

\*sans gluten / *gluten free*

## PRIX NETS

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1467 en date du 17 décembre 2002,  
le restaurant « Paul » et ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine européenne de toutes leurs viandes.

## LES PLATS

Fricassée de rognons de veau aux champignons, purée maison*	24
<i>Fricassee of kidney and mushroom, homemade mash potatoes</i>	
Joue de bœuf confite au vin rouge, légumes	25
<i>Beef cheek with red wine, vegetable</i>	
Traditionnel tartare de bœuf ou en aller-retour, frites maison	22
<i>Traditional beef tartar served raw or just seared, homemade French fries</i>	
Filet de bœuf « environ 250gr » au poivre vert, purée maison*	35
<i>Beef tenderloin « 250gr » with green pepper and homemade mash potatoes</i>	
Foie de veau au miel, purée maison	25
<i>Pan fried veal liver with honey and homemade mash potatoes</i>	
Tête de veau poêlée, crispy de ris de veau, sauce gribiche	25
<i>Pan fried head of veal, crispy sweetbread, gribiche sauce</i>	
Noix de St Jacques poêlées, mousseline de choux fleur *	28
<i>Grilled scallops, cauliflower mousseline</i>	
Haddock au beurre blanc, fondue de pousses d'épinards œuf poché*	25
<i>Haddock, spinach, Butter sauce and poached egg</i>	
Dos de cabillaud à la basquaise, riz safrané	25
<i>Codfish with mix pepper and tomato sauce, safran rice</i>	

\*sans gluten / *gluten free*

### PRIX NETS

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1467 en date du 17 décembre 2002, le restaurant « Paul » et ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine européenne de toutes leurs viandes.

## Sélection de fromages affinés

*Board of cheese* 14

## LES DESSERTS

Crème brûlée au pralin\* 10

*Crème brûlée with praline*

Profiteroles maison, sauce chocolat 11

*Homemade puff pastry with vanilla ice cream and hot chocolate sauce*

Baba au rhum, nage d'agrumes, chantilly à la mangue 12

*Rum baba, citrus and mango "chantilly" cream*

Mousse au chocolat façon grand-mère 10

*Homemade chocolate mousse*

Café gourmand 12

*Coffee and small gourmet desserts*

Coupe colonel (sorbet citron et vodka) 12

*Colonel ice cream (lemon sorbet and vodka)*

Charlotte aux poires et chocolat 12

*Pear and chocolate charlotte*

Brioche façon pain perdu, caramel beurre salé 12

*French toast « brioche », salty caramel*

Ananas rôti au miel et épices, glace vanille\* 10

*Roasted pineapple with honey and spice, vanilla ice cream*

Paris Brest maison 13

*Puff pastry in « Paris Brest » way*

\*sans gluten / *gluten free*