

BRASSERIE



CHEZ PAUL

VINS FINS & TERRASSE

APERITIFS

Cognac tonic	9.90
Pineau blanc ou rouge, Porto rouge	5.80
Martini blanc ou rouge, Suze	5.80
Kir cassis, mûre, framboise, pêche	4.80
Pastis charentais	4.50
Coupe de champagne	12.00

SOFTS

Coca, Coca zéro, Orangina, Fuze tea pêche	4.90
Schweppes tonic ou agrumes	4.90
Sirop à l'eau	3.10
Limonade	3.50
Diabolo	3.80
Jus de fruits	5.10
<i>Orange, abricot, ananas, ACE, fraise, pomme, tomate</i>	

EAUX 33cl 75cl

Perrier, Vals	4.10
Thonon, Vals	6.20

BIERES PRESSION 25cl 50cl

Atlantic blonde	4.40	8.20
Grimbergen blonde	5.30	10.20
Grimbergen blanche	5.80	11.20

BOISSONS CHAUDES

Café, déca	2.60
Café crème	3.30
Thé, infusion	3.90

CARTE DE VIN verre 37.5cl 75cl

Julien de Savignac	7.00	16.00	25.00
Aoc Bergerac blanc et rouge			
Famille Perrin			29.00
Aoc Côtes du Rhône blanc et rouge			
Vibrant 2023	8.00		35.00
Aoc Petit Chablis blanc			
Château de Respide	8.00		35.00
Aoc Graves rouge			
Source d'Estoublon	7.00		25.00
IGP Méditerranée rosé			
Roseblood d'Estoublon 2023			35.00
AOP Côteaux du Varois rosé			

Taxes et service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
consommer avec modération



CIRCUIT DES REMPARTS

2024

POUR COMMENCER

- Terrine de volaille à l'ancienne** 9.50
Aux pistaches, pickles de légumes
- Salade de pois chiche aux aromates** 10.50
Concombre, féta et tomates cerises
- Carpaccio de saumon mariné** 13.50
A l'aneth et baies roses, huile d'olive/citron

HUITRES Marennes Oléron PAPIN

Fines de claire

par 6	par 9	par 12
18.00	26.00	33.00

MENU PETIT PAUL - de 12 ans 13.50

Fish and chips

Petit pot de glace

Vanille/fraise ou Vanille/chocolat

NOS PLATS

- Araignée de porc marinée et grillée** 22.00
Crème de chorizo, pomme purée
- Bavette d'ailou (180g)** 24.50
Sauce échalotes, frites fraîches
- Magret de canard au poivre vert** 29.00
Frites fraîches
- Dos de cabillaud rôti à l'olive** 23.00
Confit de légumes, jus safrané
- Steak tartare de bœuf** 24.00
Frites fraîches

NOS DESSERTS

- Fruits frais coupés** 9.50
Dans un sirop vanillé, sorbet citron vert
- Panna cotta à la vanille** 9.50
Compotée d'abricots
- Tartelette au chocolat** 9.50
« Fort en goût »
- Assiette de fromages** 12.50
Sérieusement affinés

MENU DES REMPARTS

34€

ENTREE

Terrine de volaille à l'ancienne
Aux pistaches, pickles de légumes

Ou

Salade de pois chiche aux aromates
Concombre, féta et tomates cerises

PLAT

Araignée de porc marinée puis grillée

Jus au chorizo, pomme purée

Ou

Dos de cabillaud rôti à l'olive
Confit de légumes, jus safrané

DESSERT

Tartelette au chocolat

« fort en goût »

Ou

Panna cotta à la vanille
Compotée d'abricots