

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
<b>18.00</b>	<b>26.00</b>	<b>33.00</b>

## 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