

BRASSERIE

CHEZ PAUL

VINS FINS & TERRASSE

LACARTE

12H à 14H POUR LE DÉJEUNER | 19H à 22H POUR LE DÎNER

POUR COMMENCER

Grillon charentais 8.50 €
Pain toasté et condiments

Crème froide de champignons de Paris
de Charente 9.50 €
Relevée à l'huile de truffe

Stracciatella 10.50 €
Tomates cerises, fèves et huile de menthe

Huîtres Marennes Oléron PAPIN
Fines de Claire

x 6 18,00 €
x 9 26,00 €
x 12 33,00 €

MENU PETIT PAUL - 12 ANS
13,50 €

Fish and chips

Glace 2 boules

NOS PLATS

Saucisse au coteau 18.00 €
Jus au thym, pomme purée

Bavette d'aloyau (160g) 23.00 €
Sauce échalotes, frites fraîches

Cuisse de canard confite 24.00 €
Crème de cèpes, pommes grenailles

Dos de cabillaud rôti à l'olive 22.00 €
Courgettes à la marjolaine, jus safrané

NOS DESSERTS

Pot de crème chocolat « Valhrona » 9.50 €

Œuf à la neige 9.50 €
Crème anglaise, sauce caramel beurre salé

Tartelette tatin 9.50 €

Sélection de fromages 10.00 €
Sérieusement affinés



CIRCUIT DES REMPARTS
2025

MENU DES REMPARTS
33 €

ENTRÉE

Grillon charentais
Pain toasté et condiments
Ou

Crème froide de champignons de Paris
de Charente
Relevée à l'huile de truffe

PLAT

Saucisse au couteau
Jus au thym, pomme purée
Ou
Dos de cabillaud rôti à l'olive
Courgettes à la marjolaine, jus safrané

DESSERT

Tartelette tatin
Ou
Pot de crème chocolat