



BIENVENUE CHEZ PAULO

« CHEZ PAULO » C'EST :

UNIQUEMENT DES PRODUITS FRAIS ET LOCAUX, UNE CUISINE
GENEREUSE ET MAISON, UNE EQUIPE QUI VOUS ACCUEILLE
7 JOURS SUR 7 ET PLUS DE 300 REFERENCES DE VIN
(UNE DES PLUS GRANDES CARTES DU LIMOUSIN)



ENTRÉES

- Foie-gras mi-cuit maison de la ferme Maison Thocaven 15.90€
Homemade semi-cooked fois gras, from maison thocaven farm
- Tartine de pieds de cochon au foie gras et truffes 14.90€
Pork trotter with foie gras and truffles
- Crème de courgettes burrata di bufala, crispy de jambon Hungaro 10.90€
Zucchini cream soup with buffalo burrata, crispy hungarian ham
- Foccacia maison, Saumon gravlax maison, crème ciboulette et agrumes 12.90€
Homemade foccacia, Homemade gravlax salmon, chive cream, and citrus
- Tataki de thon rouge, sauce chimichurri 16.90€
Red tuna tataki, chimichurri sauce

Bon appétit !

Chez paulo

Restaurant - Bar à vin



RIEN QUE DU TERROIR

PLATS

- Côte de bœuf Limousine, frites maison et sa sauce au poivre 77€ le kg
Limousin rib steak, french fries and pepper sauce
- Ris de veau, pommes de terre rôties, sauce huile truffe noire et légumes 32.90€
Veal sweetbreads, roasted potatoes, black truffle oil sauce and seasonal vegetables
- Poulpe en persillade, petits légumes de saison 26.90€
Octopus with parsley seasonal vegetables
- Tartare de bœuf limousin fait minute, préparé, frites 18.90€
Freshly prepared limousin beef tartare, served with french fries and salad
- Focaccia maison, caviar d'aubergine au cumin, burrata di bufala, pesto, jambon hungaro 18.90€
Homemade focaccia with cumin eggplant caviar, buffalo burrata, pesto and hungarian ham
- Pièce de bœuf limousine, sauce au poivre, légumes et frites 32.90€
Limousin beef steak, pepper sauce, seasonal vegetables and french fries

Bon appétit !



DESSERTS

- **Pavlova aux fruits frais et son sorbet artisanal**

10.90€

Meringue, crème fouettée légère, fruits de saison, sorbet artisanal

- **Profiteroles sauce chocolat**

10,90€

Choux maison fourrée de glace vanille artisanal, sauce chocolat et chantilly maison

- **Brioche façon « pain perdu »**

9.90€

Glace artisanale, sauce caramel beurre salé maison

- **Brioche french toast with salted butter caramel and artisan ice cream**

10.90€

- **Tarte au citron déstructurée et son sorbet artisanal**

Crème citron, sorbet citron, crème légère, zestes citron confits

Lemon cream, lemon sorbet, light cream, candied lemon zest

9.90€

- **Sélection de fromages**

La fromagerie (Le Bois d'Amalthée) vice-champion de France de fromages

Cheese selection from « le bois d'amalthée »

Bon appétit !

Chez paulo

Restaurant - Bar à vin



PETITS GRIGNOTAGES

TAPAS

- Jambon hungaro 24 mois
24-month aged hungarian ham 12.90€
- Tartine de pieds de cochon au foie gras et huile de truffes
Pork trotter toast with foie gras ans truffle oil 14.90€
- Foie gras mi-cuit (Maison Thocaven)
Semi-cooked foie gras 15.90€
- Frites maison
Homemade french fries 5.90€
- Sélection de Fromages de la fromagerie « Le Bois d'Amalthée »
Selection of cheeses from « le bois d'Amalthée » 9.90€
- Tataki de thon rouge, sauce chimichurri
Red tuna tataki, chimichurri sauce 16.90€

Bon appétit !