



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
<i>Homemade semi-cooked fois gras, from maison thocaven farm</i> | 15.90€ |
| • Tartine de pieds de cochon au foie gras et truffes
<i>Pork trotter with foie gras and truffles</i> | 14.90€ |
| • Crème de courgettes burrata di bufala, crispy de jambon Hungaro
<i>Zucchini cream soup with buffalo burrata, crispy hungarian ham</i> | 10.90€ |
| • Foccacia maison, caviar d'aubergines, houmous de pois chiches, tomates confites
<i>Homemade foccacia, eggplant caviar, chickpea hummus and confit tomatoes</i> | 12.90€ |

Bon appétit !

Chez paulo

Restauration - Rue à vin



RIEN QUE DU TERROIR

PLATS

- Côte de bœuf Limousine, frites et sa sauce au poivre 77.00€ (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
- 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
- Salade de tataki de thon blanc 24.90€
White tuna tataki salad
- Pavé de maigre de la Cotinière, petits légumes de saison, jus de coquillages 26.90€
Lean fish fillet, shellfish juice, small vegetables

Bon appétit !



DESSERTS

- **Entremet aux abricots**

Crème légère, biscuit, abricots frais rôtis

Light cream, sponge cake, roasted and fresh apricots

10.90€

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

Fresh fruit pavlova with homemade sorbet

10.90€

- **Brioche façon « pain perdu »**

Glace artisanale, sauce caramel beurre salé maison

Homemade ice cream, homemade salted butter caramel sauce

9.90€

- **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

10.90€

- **Paris-Brest « maison »**

Choux maison, crème pralinée

Homemade choux pastry, praline cream,

10.90€

- **Sélection de fromages**

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

Selection of cheeses from « le bois d'amalthée »

9.90€

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€

Bon appétit !