

PAUL'S

Brasserie

LES APÉRITIFS

CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER LA CUVÉE BRUT	13,00/0,1L
POIRÉ AUTHENTIQUE ERIC BORDELET	7,00/0,1L
CRÉMANT D'ALSACE BLANC DE BLANCS BRUT	6,50/0,1L
PASTIS HENRI BARDOUIN	7,00/5cl
PINEAU DE CHARENTES CHATEAU MONTIFAUD	6,00/5cl

LES ENTRÉES

FINE DE CLAIRE	STK./3,00
GILLARDEAU	STK./4,00
LE PETIT <i>CREVETTE ROSÉ SERVIERT MIT ZITRONE, COCKTAILSAUCE & WILDKRÄUTERSALAT</i>	14,50
LE ROYAL <i>6 FINE DE CLAIRE, 1/2 HUMMER, CREVETTE ROSÉ, RÄUCHERLACHS SERVIERT MIT ZITRONE, SCHALOTTENVINAIGRETTE, COCKTAILSAUCE & MEERRETTICH</i>	56,00
ARTISCHOCKE (GEDÄMPFT) <i>PIMENT D'ESPELETTE - MAYONNAISE & VINAIGRETTE</i>	11,00
GRATINIERTER KALBSMARKKNOCHEN <i>SELLERIE & RÖSTZWIEBELN</i>	11,00
WEINBERGSCHNECKEN <i>PISTOU & CROÛTONS</i>	12,00
THUNFISCHTATAR <i>MEERRETTICH & GURKE</i>	12,00
SALADE NIÇOISE <i>BOHNEN, KARTOFFELN, TOMATEN, STUNDENEI, OLIVEN, SARDELLEN, FRISCHER THUNFISCH</i>	13,00
HAUSGEBEIZTER LACHS <i>SCHNITTLAUCHCRÈME & RÖSTI</i>	13,00
GÄNSESTOPFLEBERTERRINE <i>RIESLINGGELEE & BRIOCHE</i>	17,00
KALBSBRIES IN NUSSBUTTER <i>KARTOFFELPÜREE & LAUCHGEMÜSE</i>	19,00

LES SOUPES

HUMMERCRÈMESÜPPCHEN	12,00
BOUILLABAISSÉ <i>CROÛTONS & SAUCE ROUILLE</i>	18,00
BOUILLABAISSÉ LE PAUL'S <i>HUMMER, CROÛTONS & SAUCE ROUILLE</i>	25,00

GERNE REICHEN WIR IHNEN AUF WUNSCH EINE DETAILLIERTE ALLERGENKENNZEICHNUNGSAUFSTELLUNG.
ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE GESETZLICHER MEHRWERTSTEUER UND BEDIENUNG.