



Restaurant  
**LE PAUL**

## Le goût et la convivialité à la rencontre du bonheur.

Le Paul a le plaisir de vous accueillir avec sa nouvelle offre de restauration. Au fil des jours, le restaurant revêtira son costume de [PAUL PIERRADE](#) ou celui de [PAUL MONTAGNES](#).

Retrouvez-vous autour de la table Pierrade, une atmosphère conviviale et reposante dans un environnement contemporain. Ce concept de cuisson sur pierre saura vous enthousiasmer tout en respectant les valeurs du goût naturel de vos différents plats.

Le Paul Montagnes vous invite à découvrir les spécialités Savoyardes. Régalez vos papilles autour d'une cuisine généreuse et pleine de saveur, travaillée avec passion par votre chef **Jérémy Puginier**. Des plats préparés à base de produits frais rigoureusement sélectionnés auprès des producteurs locaux et transformés sur place à la minute.

**Renseignez-vous auprès de nos équipes afin de connaître le détail des soirées du restaurant**

## When the taste and conviviality meet delight.

Paul is pleased to welcome you with its new food offer. Over the days, the restaurant will wear its costume of [PAUL PIERRADE](#) or the one of [PAUL MONTAGNES](#).

Find yourself around the Pierrade table, with a friendly and relaxing atmosphere in a contemporary environment. This concept of cooking on stone will inspire you while respecting the values of the natural taste of your different dishes.

Le Paul Montagnes invites you to discover the Savoyard specialties. Feast your tongue around a generous cuisine full of flavor, made with passion by your chef **Jérémy Puginier**. Dishes are prepared with fresh products rigorously selected from local producers and processed on site by the minute.

**Ask our teams for details of the restaurant's evenings**

### HORAIRES DU RESTAURANT

**DÎNER : 19H00 – 21H30**

**PENSEZ À RÉSERVER VOTRE TABLE !**

**PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS  
ORIGINE VIANDE : UNION EUROPÉENNE**



Restaurant  
**LE PAUL**  
LA TABLE PIERRADE®

## LA CARTE DU PAUL PIERRADE

### Pierrade TOUT BOEUF<sup>DU PAUL</sup>

35 € / personne

Enfant -12 ans 14 €

Cœur Rumsteck Angus, Filet de bœuf Angus, Surprise de Bœuf Angus

### Pierrade MIXTE<sup>DU PAUL</sup>

35 € / personne

Enfant -12 ans 14 €

Filet de Bœuf Angus, Aiguillètes de Canard, Suprême de Volaille

### Pierrade LA PÊCHE<sup>DU PAUL</sup>

35 € / personne

Enfant -12 ans 14 €

Gambas « Black Tiger », Poissons du moment, Saint-Jacques

SUPPLEMENT DEMI-PENSION DE 12 € / PAS DE SUPPLEMENT ENFANT

**PENSEZ À RÉSERVER VOTRE TABLE !**

**PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS**  
**ORIGINE VIANDE : UNION EUROPÉENNE**

### LES SAUCES<sup>DU PAUL</sup>

#### Pour vos viandes

Sauce Tartare, Sauce Poivre, Sauce Béarnaise, Sauce Moutarde-Miel

#### Pour vos poissons

Sauce Beurre Blanc, Sauce Blanche Citron, Sauce Estragon, Sauce Tartare

### LES ACCOMPAGNEMENTS<sup>DU PAUL</sup>

Salade Verte

Gratin de Crozets de la maison Rullier au Beaufort

Pommes Grenailles

Frites

### LES DOUCEURS<sup>DU PAUL</sup>

17€ / personne

Enfant -12 ans 10 €

La sélection de fromages affinés de Savoie et buffet de pâtisseries et  
gourmandises de notre Chef Pâtissière

### HORAIRES DU RESTAURANT

**DÎNER : 19H00 – 21H30**



Restaurant  
**LE PAUL**  
LA TABLE PIERRADE®

## PAUL PIERRADE MENU

### Pierrade ALL BEEF<sup>FROM PAUL</sup>

35 € / person

Children -12 years old 14 €

Angus Rumpsteak Heart, Angus Beef Tenderloin, Angus Beef Shin

### Pierrade MIXED<sup>FROM PAUL</sup>

35 € / person

Children -12 years old 14 €

Angus Beef Tenderloin, Duck « Aiguillètes », Chicken Breast

### Pierrade THE FISHING<sup>FROM PAUL</sup>

35 € / person

Children -12 years old 14 €

Prawns « Black Tiger », Tuna loin, Bass, Sea Scallops

*EXTRA HALF-BOARD OF 12 € / NO EXTRA FOR THE CHILDREN*

### SAUCES<sup>FROM PAUL</sup>

#### For your meat

Tartare Sauce, Pepper Sauce, Béarnaise Sauce, Mustard-Honey Sauce

#### For your fish

White Butter Sauce, White Lemon Sauce, Tarragon Sauce, Tartare Sauce

### SIDES<sup>FROM PAUL</sup>

Green Salad

Rullier Crozet Gratin with Beaufort

« Grenaille » Potatoes

Fries

### DESSERTS<sup>FROM PAUL</sup>

17€ / person

Children -12 years old 10 €

A selection of mature cheeses from Savoie and a buffet of pastries and delicacies from our Pastry Chef

### RESTAURANT OPENING-HOURS

DINER : 7pm – 9.30pm

**DON'T FORGET TO BOOK YOUR TABLE!**

**NET PRICES, TAXES AND SERVICE INCLUDED**

**ORIGIN OF MEAT: EUROPEAN UNION**



Restaurant  
**LE PAUL**

## LA CARTE DU PAUL MONTAGNES

### LA RACLETTE<sup>DU PAUL</sup>

(À partir de 2 personnes)

32€ / personne

SUPPLEMENT DEMI-PENSION 15€

Sélection de fromages à raclette de la fromagerie du Lac :

**Nature, Chèvre, fumée, 3 poivres**

Accompagnement :

**Salade Verte, Pommes Grenailles**

**Jambon Blanc, Jambon de Savoie, Rosette, Coppa**

### LA TARTIFLETTE MAISON<sup>DU PAUL</sup>

26€ / personne

Enfant -12 ans 14 €

Tartiflette traditionnelle au reblochon et salade Verte

### LA FONDUE ROYALE<sup>DU PAUL</sup>

(À partir de 2 personnes)

28 € / personne

SUPPLEMENT DEMI-PENSION 12€

Sélection des meilleurs fromages affinés de la fromagerie du Lac :

**Vieux Beaufort, Vieux Gruyère Suisse, Vieux Comté**

Accompagnement :

**Salade Verte, Pommes Grenailles**

**Jambon Blanc, Jambon de Savoie, Rosette, Coppa**

### LES DOUCEURS<sup>DU PAUL</sup>

17€ / personne

Enfant -12 ans 10 €

La sélection de fromages affinés de Savoie et buffet de pâtisseries et gourmandises de notre Chef Pâtissière

**PENSEZ À RÉSERVER VOTRE TABLE !**

**PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS  
ORIGINE VIANDE : UNION EUROPÉENNE**

**HORAIRES DU RESTAURANT**

**DÎNER : 19H00 – 21H30**



Restaurant  
**LE PAUL**

## PAUL MONTAGNES MENU

### THE RACLETTE<sup>FROM PAUL</sup>

32€ / person

HALF-BOARD EXTRA 15€

Selection of raclette cheeses from the Fromagerie du Lac:

**Nature, Goat, Smoked, wild garlic**

Sides :

**Salade Verte, Pommes Grenailles**

**Jambon Blanc, Jambon de Savoie, Rosette, Coppa**

### THE ROYAL FONDUE<sup>FROM PAUL</sup>

28 € / person

HALF-BOARD EXTRA 12€

Selection of the best matured cheeses from the Fromagerie du Lac:

**Old Beaufort, Old gruyère Suisse, Old Comté**

Sides :

**Green Salad, Grenaille Potatoes**

**White Ham, Savoy Ham, Rosette, Coppa**

### HOMEMADE TARTIFLETTE<sup>DU PAUL</sup>

26€ / person

CHILDREN UNDER 12 - 14 €

**Traditional tartiflette with reblochon and green salad**

### DESSERTS<sup>FROM PAUL</sup>

17€ / person

CHILDREN UNDER 12 - 14 €

**A selection of mature cheeses from Savoie and a buffet of pastries and delicacies from our Pastry Chef**

### RESTAURANT OPENING-HOURS

**DINER : 7pm – 9.30pm**

**DON'T FORGET TO BOOK YOUR TABLE!**

**NET PRICES, TAXES AND SERVICE INCLUDED**

**ORIGIN OF MEAT: EUROPEAN UNION**



Restaurant  
**LE PAUL**  
LA TABLE PIERRADE®

LES PARTENAIRES DU PAUL

PARTNERS WITH PAUL



**HUGUENIN**  
VIANDES DES GRANDES TABLES



l'écrevisse