



Restaurant
LE PAUL

Le goût et la convivialité à la rencontre du bonheur.

Le Paul a le plaisir de vous accueillir autour de son offre [PAUL PIERRADE](#)

Le concept innovant de la Table Pierrade vous permettra de cuire, les viandes rouges et blanches, poissons, crustacés et légumes, toujours dans l'attention des règles particulières de la diététique moderne.

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

Aujourd'hui, notre chef vous propose une sélection de produits raffinés et frais, dans un décor feutré. Dégustez-les chez nous accompagné d'un verre de vin ou d'une coupe de Champagne.

Sélectionné votre assiette, ainsi que vos accompagnements à volonté et profitez pleinement de votre soirée.

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^{DU PAUL}

35 € / personne

Enfant -12 ans 14 €

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

Pierrade MIXTE^{DU PAUL}

35 € / personne

Enfant -12 ans 14 €

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

Pierrade LA PÊCHE^{DU PAUL}

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^{DU PAUL}

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^{DU PAUL}

Salade Verte

Gratin de Crozets de la maison Rullier au Beaufort

Pommes Grenailles

Frites

LES DOUCEURS^{DU PAUL}

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
LEPAUL

When the taste and conviviality meet delight.

Le Paul is pleased to welcome you around its [PAUL PIERRADE](#) offer.

The innovative concept of the Table Pierrade will allow you to cook red and white meats, fish and shellfish, vegetables and always in accordance with the rules of modern dietetics.

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

Today, our chef offers you a selection of refined and fresh products, in a cozy decor. Enjoy them with us with a glass of wine or a glass of Champagne.

Choose one of our plates as well as your side dishes at will and enjoy your evening.

OPENING HOURS

DINER : 7PM – 9PM30

DON'T FORGET TO BOOK YOUR TABLE!

NET PRICES, TAXES AND SERVICE INCLUDED

ORIGIN OF MEAT: EUROPEAN UNION



Restaurant
LE PAUL
LA TABLE PIERRADE®

PAUL PIERRADE MENU

Pierrade ALL BEEF FROM PAUL 35 € / person

Children -12 years old 14 €

Angus Rumpsteak Heart, Angus Beef Tenderloin, Angus Beef Shin

Pierrade MIXED FROM PAUL 35 € / person

Children -12 years old 14 €

Angus Beef Tenderloin, Duck « Aiguillètes », Chicken Breast

Pierrade THE FISHING FROM PAUL 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 FROM PAUL

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 FROM PAUL

Green Salad

Rullier Crozet Gratin with Beaufort

« Grenaille » Potatoes

Fries

DESSERTS FROM PAUL

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
LEPAUL
LA TABLE PIERRADE®

La sélection de boissons du PAUL

LES VINS ^{DU PAUL} / THE WINES ^{FROM PAUL}

Blanc

2019 Chardonnay "Les Epinettes" G.G. Bouvet	35€
2018 Chignin Bergeron « Chignin Bergeron » Yves Girard Madoux	42€
2019 Roussette de Savoie « Altesse Monterminod » G.G. bouvet	50€
2019 Touraine « Touraine Sauvignon » Domaine A Deux	44€

Rouge

2017 Savoie « Pinot noir » Barlet Raymond & Fils	35€
2019 Mondeuse Arbin « Sainte Charles » G.G. Bouvet	60€
2019 Mondeuse « Sainte Barbe » G.G. Bouvet	45€
2019 Saint-Joseph « Vins de Vienne » Cuilleron-Gaillard-Villard	55€

LES APERITIFS ^{DU PAUL} / THE APERITIVES ^{FROM PAUL}

Veuve Clicquot Ponsardin « Brut Carte Jaune »	14€
Veuve Clicquot Ponsardin « Rosé »	18€
Prosecco 12 cl	9€
Kir Vin blanc 12 cl	10€
Kir Royal 12 cl	15€
Bombay Sapphire	10€
Heineken 25cl / 50cl	4.50€ / 8€
Affligen 25cl / 50cl	5€ / 9€

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