



C A R T E D E S M E T S

Chers Epicuriens,

Pour lire ces lignes, vous avez poussé la porte de notre univers, alors avant tout, merci !

Vins Paradoxe, c'est un peu plus qu'un restaurant : c'est notre manière de raconter des histoires à travers les assiettes et de partager des émotions à travers les verres.

Chaque plat est pensé avec son verre de vin, comme un duo inséparable. Parce que pour nous, un bel accord, c'est bien plus qu'un mariage de saveurs : c'est une expérience, un moment suspendu, une petite surprise qui fait sourire.

Nous travaillons main dans la main avec des producteurs locaux que nous connaissons et admirons. Chaque ingrédient a une origine, chaque vin a du caractère, et c'est ce mélange de sincérité et d'audace qui nous guide.

Laissez-vous porter en parcourant cette carte. Nous vous souhaitons un agréable moment.

Léa & Romain

Nos Producteurs



Maison
ESTARELLAS

marâcher

Alain
MILLIAT

jus de fruits

alain milliat
JUS DE DEGUSTATION

Les Canard
DE FRANÇOIS

canards



Nuage
Croquant

pâtisseries



Laiterie
GILBERT

fromages

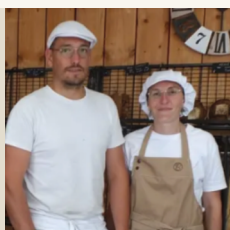
Vives
EAUX

poissons



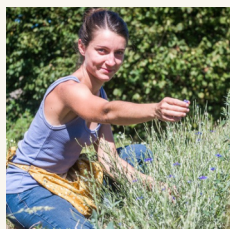
Dim &
HELO

pain



L'atelier des
MOULUS

thés & cafés



L'orée des
Millefeuilles

infusions

GAP
CHOCOLATS

chocolats



La Truite
Fleurie

poissons



CHERCHER NOS ACCORDS

Pour chacun des plats que notre chef vous prépare, notre sommelier a soigneusement sélectionné un vin qui s'accordera à merveille avec votre choix.

Cherchez le petit verre de vin comme dans l'exemple ci-dessous, et laissez-vous guider...



2023 AOC St-Joseph, Silice, Domaine Coursodon

100% Marsanne, frais & minéral, légèrement gras

MOCKTAIL

Sunset Paradoxe

Orange, Abricot, Tonic Citron,
Sirop Grenadine

9,90 €
20cl

COCKTAILS

Apple Gin Fizz

Gin, Liqueur de Pomme
Tonic

12,90 €
20cl

Américano

Quinquina, Vermouth Rouge,
San Pellegrino

12,90 €
20cl

APÉRITIFS

Pineau des Charentes

Rouge ou Blanc, Fanny Fougerat

7,00 €
10cl

Vermouth

Rouge ou Blanc, Kina Karo

7,00 €
6cl

Pastis Le Tigre Jaune

Distillerie du Tigre

5,50 €
2cl

BIÈRES

Brasserie Louis & Marguerite

6,50 €
33cl

La Blanche

I.P.A.

La Blonde

Ambrée

RHUM

Réunion

Home Distillers

9,00 €
4cl

Mezan XO

Nicaragua

8,00 €
4cl

Vieux Rhum

Montebello

14,00 €
4cl

COGNAC & ARMAGNAC

Mery Melrose VSOP

4cl 13,00 €

WHISKY

Le Petit Beurre

Home Distillers

8,00 €
4cl

Tradition

Home Distillers

9,00 €
4cl

I.P.A.

Moon Harbour

12,00 €
4cl

Dock 3

Moon Harbour

12,00 €
4cl

Hyde N5

Burgundy Single Grain

9,00 €
4cl

SOFTS

Eau Minérale

San Pellegrino

3,00 €
50cl

Eau Minérale

Evian ou San Pellegrino

6,00 €
1l

Jus de fruit Alain Millat

Pomme, Tomate, Orange ou Abricot

6,00 €
20cl

Limonade Artisanale

Louis et Marguerite

6,00 €
33cl

Sirop

Kiwi, Grenadine, Menthe ou Fraise

1,50 €
2cl

Mistigma 1993

4cl 15,00 €

LES ENTRÉES

Le Foie Gras

20,00 €

servi mi-cuit avec un chutney du moment,
accompagné d'un pain au maïs.

La Truite

16,00 €

servie en tartare, au citron vert
noix de cajou et fenouil



L'Avocat

14,00 €

et ses betteraves, façon guacamole,
accompagné d'un crumble sarrazin et origan

ENTRÉE VÉGÉTARIENNE, SANS LACTOSE & SANS GLUTEN

L'Œuf Parfait

12,00 €

Tombée de poireaux et épinards, mousse d'oignons rouges

A la recherche de l'accord parfait ?

Avec leurs vins du moment, Romain et Léa vous proposent un
accord met/vin pour sublimer votre assiette

Coup de cœur
PARADOXE



Accord du Moment

9,00 €

12cl



Cuvée d'Exception

14,00 €

12cl

LES PLATS

La Lotte

cuisinée à l'américaine, risotto de petit épeautre

28,00 €

La pièce de Bœuf

PRÉPARÉ DEVANT VOUS, AU GUÉRIDON

flambée, sauce au poivre penja
pommes de terre vitelotte rôties

35,00 €

La Pintade

son suprême, sauce chasseur, purée de pommes de terre à l'ail
et au persil

24,00 €

Le Lieu

sauce moutarde à l'ancienne et légumes de saison

22,00 €



Les Pâtes

petits légumes de saison & croquettes de tofu fumé

20,00 €

Le Burger Vins Paradoxe

dans son pain artisanal, garni d'un haché de magret de canard,
d'oignons confits, de Saint-Nectaire, et d'une sauce au poivre
vert, servi avec des frites maison.

26,50 €

A la recherche de l'accord parfait ?

Avec leurs vins du moment, Romain et Léa vous proposent un
accord met/vin pour sublimer votre assiette

Coup de cœur
PARADOXE



Accord du Moment

12cl

9,00 €



Cuvée d'Exception

12cl

14,00 €

LES DESSERTS

Les Crêpes de Marie-Agnès

FLAMBÉES DEVANT VOUS, AU GUÉRIDON

crêpes flambées à la Mandarine Napoléon



14,00 €



Fabien Kaczmarek, Hydromel, Apis Terrae

12cl

Floral et sucré avec une pointe d'acidité

8,00 €

Le Pain Perdu

accompagné d'une boule de glace au caramel.

9,00 €



Notre Champagne du moment

12cl

15,00 €



La Betterave en trompe l'œil

cœur au chocolat 75%, betterave et cassis
crumble chocolat

12,00 €



Domaine Ramos Pinto, 20 ans, AOP Porto

8cl

Puissance aromatique et intensité du fruit rouge confit

14,00 €



La Poire en trompe l'œil

compotée de poire, mousse poire & jasmin
chantilly mascapone au sechuan vert

10,00 €



2022

12cl

Domaine Camin Larredya, Le Grain des Copains, AOC Jurançon

Petit & Gros Manseng, moelleux

9,00 €

Le Chariot des Fromages

une sélection de fromages de la Laiterie Gilbert, servie sur notre chariot

12,00 €



Domaine Ramos Pinto, 8 ans, AOP Porto

12cl

Puissant et aromatique

8,00 €

LIQUEURS & EAUX DE VIE

Manzana Egiazki

6cl

8,00 €

Liqueur d'Abricot Domaine Roulot

6cl

11,00 €

Limoncello Distillerie du Tigre

6cl

8,00 €

Liqueur de Menthe Dist. du Tigre

6cl

8,00 €

Fine Verveine Home Distillers

4cl

11,00 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso

3,00 €

Allongé

3,20 €

Cappuccino

3,50 €

Latte Macchiato

4,50 €

Thés & Infusions

3,50 €

MENU VINS PARADOXE

Servi Midis & Soirs, hors Dimanches & Jours Fériés

Entrée & Plat ou Plat & Dessert (hors vins)

30,00 €

Entrée, Plat et Dessert (hors vins)

35,00 €

L'Œuf Parfait

Tombée de poireaux et épinards, mousse d'oignons rouges

L'Avocat

et ses betteraves, façon guacamole,
accompagné d'un crumble sarazin et origan

Le Foie Gras

servi mi-cuit avec un chutney du moment, accompagné d'un pain au maïs.

supplément de 7,00 €

Le Lieu

sauce moutarde à l'ancienne et légumes de saison

La Pintade

son suprême, sauce chasseur, purée de pommes de terre
à l'ail et au persil

Le Burger Vins Paradoxe

dans son pain artisanal, garni d'un haché de magret de canard,
d'oignons confits, de Saint-Nectaire, et d'une sauce au poivre
vert, servi avec des frites maison.

supplément de 9,00 €

Le Pain Perdu

accompagné d'une boule de glace vanille.

Suggestion d'accord met/vin

Notre Champagne du moment

12cl 15,00 €

La Poire

en trompe l'œil

compotée de poire, mousse poire & jasmin, chantilly mascapone au sechuan vert

Suggestion d'accord met/vin

2022 - Dom. Camin Larredya, Le Grain des Copains, AOC Jurançon 12cl 9,00 €

Les Fromages

chariot d'une sélection de fromages de la Laiterie Gilbert.

supplément de 7,00 €

Suggestion d'accord met/vin

Hydromel, Apis Terrae, Fabien Kaczmarek

12cl 8,00 €

Menu Dégustation **MENU DÉGUSTATION**

servi le soir du mercredi au vendredi,
midi et soir le samedi, et le midi le dimanche

Mets & Vins

90,00 € / personne

Mets (sans vins)

60,00 € / personne

Découvrez les mets du chef en surprise dans un menu à 6 séquences.

Notre sommelier vous propose une sélection de 6 verres de vin (6cl) pour sublimer votre repas.

Menu Enfant **MENU ENFANT**

Pour les épicuriens en herbe de moins de 10 ans

Burger Maison, Dessert & Sirop

16,00 €

Suivez-nous **SUIVEZ-NOUS**

Ne manquez pas nos nouveautés... Si ce n'est pas déjà fait, scannez le QR code ci-contre et abonnez-vous à nos réseaux sociaux.

