



# 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

maraîcher

Alain  
MILLIAT

jus de fruits

alain milliat  
JUS DE DÉGUSTATION

Les Canard  
DE FRANÇOIS

canards



Boucherie  
CHAMARE

viandes



Laiterie  
GILBERT

fromages



Vives  
EAUX

poissons



Dim &  
HELO

pain



L'atelier des  
MOULUS

thés & cafés

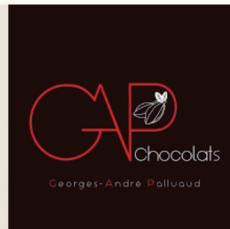


L'orée des  
Millefeuilles

infusions

GAP  
CHOCOLATS

chocolats



La Truite  
Fleurie

poissons



## CHERCHEZ 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

<b>Sunset Paradoxe</b>	9,90 €
Orange, Abricot, Tonic Citron, Sirop Grenadine	20cl

## APÉRITIFS

<b>Pineau des Charentes</b>	7,00 €
Rouge ou Blanc, Fanny Fougerat	10cl
<b>Vermouth</b>	7,00 €
Rouge ou Blanc, Kina Karo	6cl

## BIÈRES

<b>La Blanche</b>	<b>I.P.A.</b>	6,50 €
<b>La Blonde</b>	<b>Ambrée</b>	33cl

## RHUM

<b>Réunion</b>	9,00 €
Home Distillers	4cl
<b>Mezan XO</b>	8,00 €
Nicaragua	4cl

## COGNAC & ARMAGNAC

<b>Mery Melrose VSOP</b>	4cl	13,00 €
--------------------------	-----	---------

## A PARTAGER POUR DEUX PERSONNES

<b>Planche de Fromages</b>	19,90 €
sélection de fromages de la Laiterie Gilbert	

<b>Planche de Charcuteries</b>	25,00 €
sélection de charcuteries ibériques d'appellation Bellota	

<b>Planche Mixte</b>	29,00 €
fromages de la Laiterie Gilbert & charcuteries ibériques d'appellation Bellota	

## COCKTAILS

<b>Apple Gin Fizz</b>	12,90 €
Gin, Liqueur de Pomme Tonic	20cl

<b>Américano</b>	12,90 €
Quinquina, Vermouth Rouge, San Pellegrino	20cl

## WHISKY

<b>Le Petit Beurre</b>	8,00 €
Home Distillers	4cl
<b>Tradition</b>	9,00 €
Home Distillers	4cl
<b>I.P.A.</b>	12,00 €
Moon Harbour	4cl
<b>Dock 3</b>	12,00 €
Moon Harbour	4cl
<b>Hyde N5</b>	9,00 €
Burgundy Single Grain	4cl

## SOFTS

<b>Eau Minérale</b>	3,00 €
San Pellegrino	50cl
<b>Eau Minérale</b>	6,00 €
Evian ou San Pellegrino	1l
<b>Jus de fruit Alain Millat</b>	6,00 €
Pomme, Tomate, Orange ou Abricot	20cl
<b>Limonade Artisanale</b>	6,00 €
Louis et Marguerite	33cl
<b>Sirop</b>	1,50 €
Kiwi, Grenadine, Menthe ou Fraise	2cl

<b>Mistigma 1993</b>	4cl	15,00 €
----------------------	-----	---------

# LES ENTRÉES

<b>La Raviole de Langoustines</b> farce aux langoustines et aux poireaux bouillon au Makgeolli & champignons asiatiques	 <b>14,00 €</b>
 2024 Domaine Camin Larredya, La Part Davant, AOC Jurançon Sec 12cl Gros & Petit Manseng, sec et aromatique, amers délicats	<b>10,00 €</b>
<b>Le Foie Gras</b> servi mi-cuit avec un chutney du moment, accompagné d'un pain au maïs.	<b>20,00 €</b>
 2024 Domaine Ogereau, Enjouée, Vin de France 12cl 100% Chenin, fruité (coing), sucre résiduel	<b>8,00 €</b>
<b>Le Kebab Miniature</b> poulet mariné aux épices, oignons confits et radis noirs, sauce butternut façon sauce blanche	<b>10,00 €</b>
 2023 Domaine Ogereau, Enjouée, Vin de France 12cl Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Grolleau & Gamay, Fruité et aromatique, tannins souples	<b>8,00 €</b>
<b>Le Vol-au-Vent</b> coques et pétoncles, brunoise de légumes	<b>12,00 €</b>
 2023 Domaine Timothée Delalle, Le Moulin Doré, IGP Val de Loire 12cl 100 % Chenin Blanc, sec & minéral, légèrement floral	<b>9,00 €</b>
<b>Le Tartare de la Mer</b> Bar et Huitres travaillées en tartare, servi avec ses toasts	<b>17,00 €</b>
 2023 Domaine Timothée Delalle, Le Moulin Doré, IGP Val de Loire 12cl 100 % Chenin Blanc, sec & minéral, légèrement floral	<b>9,00 €</b>

# LES PLATS

## La Truite Arc-en-ciel

Coup de cœur  
PARADOXE

27,00 €

servie en filet, cuite au lard, accompagnée de noisettes torréfiées, et d'une embeurrée de chou vert, sauce au citron



2024  
12cl

Domaine Camin Larredya, La Part Davant, AOC Jurançon Sec

10,00 €

Gros & Petit Manseng, sec et aromatique, amers délicats

## Le Burger Vins Paradoxe

26,50 €

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.



2023  
12cl

Domaine Coursodon, Silice, AOC St-Joseph

14,00 €

100% Syrah, fruits noirs, épices et tanins fins et élégants

## Les Joues de Porc

23,00 €

confites à la bière, servies avec une purée de potimarron



2023  
12cl

Domaine Timothée Delalle, PL1953G, IGP Val de Loire

9,00 €

100 % Chenin Blanc, sec & minéral, légèrement floral

## Les Ris de Veau

39,00 €

flambés au Pineau, accompagnés d'une sauce aux morilles et servis avec une purée maison



2024  
12cl

Domaine Coursodon, Silice, AOC St-Joseph

14,00 €

100% Marsanne, frais & minéral, légèrement gras



## La Gaufre

22,00 €

garnie de petits légumes de saison, vinaigre balsamique au citron noir



2023  
12cl

Domaine Timothée Delalle, Le Moulin Doré, IGP Val de Loire

9,00 €

100 % Chenin Blanc, sec & minéral, légèrement floral

## Le Saumon

23,00 €

pavé façon gravlax, cuit à l'unilatéral petits légumes de saison, beurre blanc à l'aneth



2024  
12cl

Domaine Camin Larredya, La Part Davant, AOC Jurançon Sec

10,00 €

Gros & Petit Manseng, sec et aromatique, amers délicats

## Le Filet de Bœuf

36,00 €

grillé, race limousine, pommes de terre fondantes poêlée de cèpes, sauce au poivre vert



2023  
12cl

Domaine Coursodon, Silice, AOC St-Joseph

14,00 €

100% Syrah, fruits noirs, épices et tanins fins et élégants

# 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 Mælleux

14,00 €

au chocolat et son cœur à l'orange sanguine,  
coulis de cerises griottes

## Domaine Roussé, AOC Ratafia de Champagne

8cl

Puissant, sucré et très aromatique

15,00 €

## Le Pain Perdu

9,00 €

accompagné d'une boule de glace au caramel.

## Domaine Remy Massin, "Tradition" Blanc de Noirs, AOC Champagne

12cl

Floral et aromatique, acidité apportée par des bulles fines

15,00 €

## Le Biscuit

12,00 €

au chocolat, mousse de poires et yuzu  
sauce chocolat

## Domaine Roussé, AOC Ratafia de Champagne

8cl

Puissant, sucré et très aromatique

15,00 €

## Les Fromages

12,00 €

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

## Fabien Kaczmarek, Hydromel, Apis Terrae

12cl

Floral et sucré avec une pointe d'acidité

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)	<b>30,00 €</b>
Entrée, Plat et Dessert (hors vins)	<b>34,00 €</b>

## Le Vol-au-Vent

coques et pétoncles, brunoise de légumes

Suggestion d'accord met/vin

2023 Domaine T. Delalle, Le Moulin Doré, IGP Val de Loire

12cl **9,00 €**

## Le Kebab Miniature

poulet mariné aux épices, oignons confits et radis noirs,  
sauce butternut façon sauce blanche

Suggestion d'accord met/vin

2023 Domaine Ogereau, Enjouée, Vin de France

12cl **8,00 €**

## Le Foie Gras supplément de **7,00 €**

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

Suggestion d'accord met/vin

2024 Domaine Ogereau, Enjouée, Vin de France

12cl **8,00 €**

---

## Le Saumon

pavé façon gravlax, cuit à l'unilatéral  
petits légumes de saison, beurre blanc à l'aneth

Suggestion d'accord met/vin

2024 Dom. Camin Larredya, La Part Davant, AOC Jurançon Sec

12cl **10,00 €**

## Les Joues de Porc

confites à la bière, servies avec une purée de potimarron

Suggestion d'accord met/vin

2023 Domaine T. Delalle, PL1953G, IGP Val de Loire

12cl **10,00 €**

## Le Burger Vins Paradoxe supplément de **10,00 €**

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.

Suggestion d'accord met/vin

2023 Domaine Coursodon, Silice, AOC St-Joseph

12cl **14,00 €**

---

## Le Pain Perdu

accompagné d'une boule de glace au caramel.

Suggestion d'accord met/vin

Dom. Remy Massin, "Tradition" Blanc de Noirs, AOC Champagne

12cl **15,00 €**

## Le Biscuit

au chocolat, mousse de poires et yuzu, sauce chocolat

Suggestion d'accord met/vin

Domaine Roussé, AOC Ratafia de Champagne

12cl **15,00 €**

## Les Fromages supplément de **7,00 €**

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

Suggestion d'accord met/vin

Hydromel, Apis Terrae, Fabien Kaczmarek

12cl **8,00 €**

# MENU DÉGUSTATION

Servi uniquement le soir, pour l'ensemble de la table

Prise de commande avant 20h45

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

Pour les épicuriens en herbe de moins de 10 ans

Burger Maison, Dessert & Sirop **16,00 €**

# 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.

