



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 DEGUSTATION



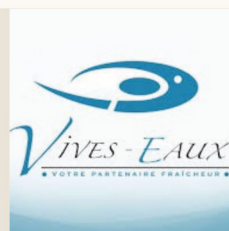
Boucherie
CHAMARE

viandes



Laiterie
GILBERT

fromages



L'atelier des
MOULUS

thés & cafés



L'orée des
Millefeuilles

infusions



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 €

Mistigma 1993

4cl 15,00 €

A PARTAGER POUR DEUX PERSONNES

Planche de Fromages

sélection de fromages de la Laiterie Gilbert

19,90 €

Planche de Charcuteries

sélection de charcuteries ibériques d'appellation Bellota

25,00 €

Planche Mixte

fromages de la Laiterie Gilbert & charcuteries ibériques d'appellation Bellota

29,00 €

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

LES ENTRÉES

La Raviole de Langoustines

farce aux langoustines et aux poireaux
bouillon au Makgeolli & champignons asiatiques

Coup de cœur
PARADOXE

14,00 €



2024
12cl

Domaine Camin Larredya, La Part Davant, AOC Jurançon Sec
Gros & Petit Manseng, sec et aromatique, amers délicats

10,00 €

Le Foie Gras

20,00 €

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



2024
12cl

Domaine Ogereau, Enjouée, Vin de France
100% Chenin, fruité (coing), sucre résiduel

8,00 €

Le Kebab Miniature

10,00 €

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



2023
12cl

Domaine Ogereau, Enjouée, Vin de France
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Grolleau & Gamay, Fruité et aromatique, tannins souples

8,00 €

Le Vol-au-Vent

12,00 €

coques et pétoncles, brunoise de légumes



2023
12cl

Domaine Timothée Delalle, Le Moulin Doré, IGP Val de Loire
100 % Chenin Blanc, sec & minéral, légèrement floral

9,00 €

Le Tartare de la Mer

17,00 €

Bar et Huitres travaillées en tartare,
servi avec ses toasts



2023
12cl

Domaine Timothée Delalle, Le Moulin Doré, IGP Val de Loire
100 % Chenin Blanc, sec & minéral, légèrement floral

9,00 €

LES PLATS

La Truite Arc-en-ciel

Coup de coeur
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 Joutes 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 gravelax, 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

Coup de cœur
PARADOXE

14,00 €



Fabien Kaczmarek, Hydromel, Apis Terrae

12cl

Floral et sucré avec une pointe d'acidité

8,00 €

Le Mœlleux

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)

30,00 €

Entrée, Plat et Dessert (hors vins)

34,00 €

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 gravelax, 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 Joles 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.

