

# LA TABLE *de* PAUL

LE RESTAURANT DES BARTAVELLES

## Carte été 2025



*Parce que notre engagement pour une restauration de qualité est fort et sincère, nous avons pris le parti de rejoindre l'Association Française des Maîtres Restaurateurs. Cela vous garantit une cuisine réalisée « minute », fabriquée sur place à base de produits frais. Cette garantie a un prix : parfois un peu d'attente entre vos plats, de rare rupture sur l'un de nos produits... Nous espérons que vous saurez le comprendre votre chef Issa vous souhaite un bon appétit.*

*Aujourd'hui notre engagement pour cette qualité et le respect de l'environnement nous pousse à aller plus loin. Nous nous sommes engagés cette année dans une démarche de labellisation environnementale et sociétale ambitieuse. Nous espérons la mener à bien rapidement pour vous garantir à la fois la meilleure qualité possible dans vos assiettes de meilleures conditions de travail à nos équipes et un environnement préservé pour nos enfants.*

## *Notre menu du marché*

Chaque jour, notre menu du marché :  
Élaboré le jour même à base de produits frais.

\*\*\*

## *Découvrez « La Guinguette »*

Bar extérieur ouvert tous les jours...  
La Guinguette vous propose : une sélection de tapas, cocktails, bar à cigares,  
cave à vins, sélection de spiritueux  
et barbecue tous les midis.

### ***Les Tapas...***

(charcuterie de nos montagnes, tomates et olivades du marché d'embrun, olives  
italienne, pecorino noir, artichauts, crème de brebis d'Aurore l'Agier, gressins)

Planche pour 2 : 18€

Planche pour 4 : 34€

\*\*\*

# Mardi 23 Septembre 2025

Menu entrée, plat, fromage ou dessert 38€

Crème Dubarry, - 12€

Syphon de Burrata, huile verte, petits croûtons

ou

Quiche lorraine, 10€

Mesclun de salade verte

\*\*\*

Gigot d'Agneau, - 26€

Polenta crémeuse, légumes d'automne, poudre d'olives

ou

Pavé de saumon, - 26€

Risotto de lentilles aux petits légumes du jardin, sauce aux herbes

\*\*\*

Assiette de fromages affinés de nos montagnes - 9€

ou

Île flottante à la vanille de Madagascar- 12€

ou

Mini financiers, praliné noisettes- 12€

*Tous nos desserts sont faits maison et demandent un temps de préparation.*

*Ils sont donc à commander au début de repas*

**Origines :** Viandes : France / Poisson : méditerranée, Ardèche