



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

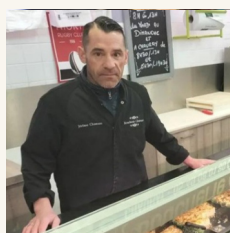


Maison
ESTARELLAS

marâcher



alain milliat
JUS DE DEGUSTATION



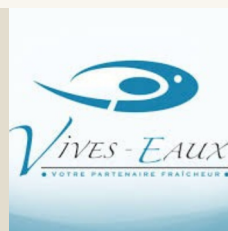
Boucherie
CHAMARE

viandes



Laiterie
GILBERT

fromages



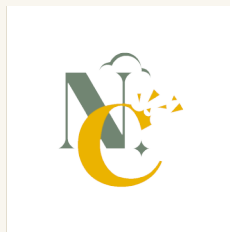
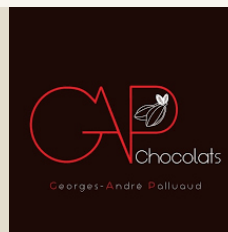
L'atelier des
MOULUS

thés & cafés



L'orée des
Millefeuilles

infusions



Nuage
Croquant

pâtisseries

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

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

RHUM

Réunion

Home Distillers

9,00 €
4cl

Mezan XO

Nicaragua

8,00 €
4cl

Vieux Rhum

Montebello

14,00 €
4cl

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

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 €

LES ENTRÉES

La Raviole de Langoustines

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

Coup de coeur
PARADOXE

14,00 €



2022

12cl

Famille Lieubeau, Bel Abord, AOC Muscadet Sèvre & Maine

Melon de Bourgogne, vin rond et minéral

9,00 €

Le Foie Gras

20,00 €

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



2024

12cl

Domaine Ogereau, En chenin, AOC Anjou

100% Chenin, vin minéral et fruité

9,00 €

Le Kebab Miniature

10,00 €

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



2023

12cl

Domaine Antoine Sanzay, La Paterne, AOC Saumur-Champigny

Cabernet Franc, Vin fruité et gourmand, tanins souples

10,00 €

Le Vol-au-Vent

12,00 €

coques et pétoncles, brunoise de légumes



2024

12cl

Domaine Ogereau, En chenin, AOC Anjou

100% Chenin, vin minéral et fruité

9,00 €

Le Tartare de la Mer

17,00 €

Bar et Huitres travaillées en tartare,
servi avec ses toasts



2022

12cl

Famille Lieubeau, Bel Abord, AOC Muscadet Sèvre & Maine

Melon de Bourgogne, vin rond et minéral

9,00 €

LES PLATS

La Truite Arc-en-ciel



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 Coursodon, Silice, AOC St-Joseph

100% Marsanne, frais & minéral, légèrement gras

14,00 €

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

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

14,00 €

Les Joutes de Porc

23,00 €

confites à la bière, servies avec une purée de potimarron



2023
12cl

Domaine Antoine Sanzay, La Paterne, AOC Saumur-Champigny

Cabernet Franc, Vin fruité et gourmand, tanins souples

10,00 €

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

100% Marsanne, frais & minéral, légèrement gras

14,00 €



La Gaufre

22,00 €

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



2023
12cl

Domaine Antoine Sanzay, La Paterne, AOC Saumur-Champigny

Cabernet Franc, Vin fruité et gourmand, tanins souples

10,00 €

Le Saumon

23,00 €

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



2022
12cl

Famille Lieubeau, Bel Abord, AOC Muscadet Sèvre & Maine

Melon de Bourgogne, vin rond et minéral

9,00 €

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

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

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 Cabosse en trompe l'œil

génoise au cacao, mousse noire,
cœur crème anglaise à la fève de tonka.

12,00 €



Domaine Ramos Pinto, 10 ans, AOP Porto

8cl

Puissance aromatique et intensité du fruit rouge confit

9,00 €



La Bouteille en trompe l'œil

biscuit moelleux aux amandes, crémeux citron, marmelade
angélique citron, mousse au citron & kalamansi

12,00 €



Domaine Camin Larredya, Le Grain des Copains, AOC Jurançon

12cl

Petit & Gros Manseng, moelleux

9,00 €



Le Cube en trompe l'œil

confit et mousse de poire, sablé Crillon
cœur riz au lait & amande amère

10,00 €



Notre Champagne du moment

12cl

15,00 €

Les Fromages

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

12,00 €



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

2024 Domaine Ogereau, En chenin, AOC Anjou

12cl 10,00 €

Le Kebab Miniature

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

Suggestion d'accord met/vin

2023 Dom. Antoine Sanzay, La Paterne, AOC Saumur-Champigny 12cl 10,00 €

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, En chenin, AOC Anjou

12cl 10,00 €

Le Saumon

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

Suggestion d'accord met/vin

2022 Fam. Lieubeau, Bel Abord, AOC Muscadet Sèvre & Maine 12cl 9,00 €

Les Joutes de Porc

confites à la bière, servies avec une purée de potimarron

Suggestion d'accord met/vin

2023 Dom. Antoine Sanzay, La Paterne, AOC Saumur-Champigny 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

Notre Champagne du moment

12cl 15,00 €

Le Cube

confit et mousse de poire, sablé Crillon, cœur riz au lait & amande amère

Suggestion d'accord met/vin

Notre Champagne du moment

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.

