PAUL

depuis 1889

Bakery Restaurant

Le Restaurant du Boulanger

www.paul-bakeries.com

PAUL, bakers at heart

In 1889, when my great-great grandparents opened their first bakery, they would never have imagined that one day their passion for bread would take us so far away from France… and that you would welcome us so warmly to Jordan!

With more than 125 years of history, we are truly happy to continue sharing our most important values with you, those which have been passed down through 5 generations of our family: love for bread, the French “art de vivre” and the constant monitoring of the quality of our products…

Wonderfully combining tradition and modernity, our chefs have created new platters for you: generous salads topped with the best ingredients, traditional dishes with a creative twist, and your favourite mouth-watering patisseries… Sit down, relax, and let your savoury journey to France begin here.

Bienvenue chez PAUL et… bon appétit!

Maxime HOLDER

My great grandparents, Edmond-Charlemagne, his wife Victorine and their daughter Suzanne in front of the family bakery in Croix (North of France) around 1913.

Our Savoury Range

Our soups

Soupe à l'oignon traditionnelle JD 4.90
Traditional onion soup served in a bread bowl

Soupe de poulet et champignons à la crème JD 4.70
Creamy chicken and mushroom soup

Soupe du jour JD 4.50
Soup of the day

Our quiches

All quiches are served with mixed green salad and vinaigrette dressing

Chèvre courgette JD 7.30
Zucchini, goat's cheese and eggplant battered with cream, eggs and milk

Saumon épinards JD 7.30
Salmon and spinach battered with cream, eggs and milk

Le Petit Plus

Potato wedges

JD 3.30

suitable for vegetarians

Our salads

Nos salades

Salade de crevettes et avocats — JD 9.90
New

Grilled marinated jumbo shrimps, mixed green salad, fresh mint, baby corn, cherry tomatoes, fresh avocado. Served with lemon dressing

Salade atlantique — JD 9.90

Smoked salmon on green mixed salad and lemon dressing, fresh lemon wedges and capers

Salade au chèvre chaud — JD 9.90

Mixed green salad, cherry tomatoes, asparagus, fresh strawberries, pomegranate, walnuts, topped with warm breaded goat's cheese and oregano. Served with balsamic dressing

Salade fermière — JD 8.00

Mixed green salad topped with marinated grilled chicken, fresh green apple slices, walnuts, raisin, grated Emmental cheese and carrots.
Served with Meaux mustard vinaigrette dressing

Salade quinoa nature — JD 6.90

Mixed green salad, quinoa, fresh asparagus, marinated cherry tomatoes, artichokes. Served with lemon dressing

Add grilled chicken JD 3.30
Add grilled salmon JD 4.90

Salade niçoise — JD 5.90

Mixed green salad, French beans, boiled potatoes, cherry tomatoes, boiled eggs, tuna and black olives. Served with lemon dressing

Salade crabe et saumon — JD 9.90

Mixed green salad, crab sticks, smoked Scottish salmon, fresh rocket leaves, fresh avocado slices and tomatoes.
Served with lemon dressing

Salade Mozarelle et tomates cerises — JD 9.90

Mixed green salad, fresh mozzarella, cherry tomatoes, aromatized with fresh basil and homemade pesto sauce.
Served with balsamic dressing

Add fresh avocado JD 3.90

Salade Jules César — JD 6.50

Romaine lettuce, cherry tomatoes, parmesan cheese and herb toasted bread, served with Ceasar dressing

Add grilled chicken JD 3.30
Add grilled salmon JD 4.90
Add grilled shrimps JD 4.90

Salade panachée — JD 9.30

Mixed green salad with vinaigrette topped with fresh avocado slices, palm hearts, asparagus, artichoke hearts, cherry tomatoes, cucumber, sweet corn and fresh mushroom slices

Add halloumi cheese JD 1.50

Salade de légumes et boeuf grillé — JD 8.90
New

Mixed green salad, grilled zucchini, broccoli, French green beans, topped with grilled beef tenderloin strips, sesame and cherry tomatoes.
Served with balsamic dressing

**Some of our products may contain nuts or traces of nuts. In case of allergies, please consult our team*

Our main courses

Nos plats principaux

All main courses require 20 minutes of preparation

Our meat
Nos viandes

Filet de boeuf grillé et patates — JD 19.00
Grilled beef tenderloin served with pont neuf potatoes, green beans, carrots and broccoli, with your choice of pepper or mushroom sauce

Médaillon de boeuf New — JD 21.00
Grilled beef tenderloin, roasted zucchini, asparagus, baby carrots and potato soufflé with cheese and herbs. Served with your choice of three pepper or mushroom sauce

Hambourgeois New — JD 7.90
Grilled beef patty, sautéed onions with fresh dill, lettuce, pickles, ketchup and mayonnaise in multi-grain bun. Served with potato wedges and mixed green salad

Add sautéed mushrooms JD 1.50 *Add cheddar cheese JD 1.50*

Our seafood
Nos fruits de mer

Pavé de saumon grillé New — JD 18.90
Grilled salmon, mashed potato, sautéed cherry tomatoes, beetroot and asparagus. Served with your choice of creamy shallot or sage sauce

Our chicken
Nos poulets

Poulet grillé et soufflé de pommes de terre New — JD 16.90
Grilled corn fed chicken breast, sautéed broccoli, baby carrots, mushroom and potato soufflé with cheese and herbs. Served with your choice of Meaux mustard or mushroom sauce

Escalope poulet — JD 14.90
Parmesan crusted chicken escalope served with linguini pasta and tomato sauce

Crevettes grillées New — JD 21.90
Grilled jumbo prawns, julienne of vegetables (carrot, zucchini, green & red capsicums) and baked potato. Served with your choice of creamy shallot or sage sauce

Filet de bar aux épinards New — JD 17.90
Grilled seabass filet on sautéed spinach, carrot and mashed potato. Served with pesto lemon butter sauce

Please be advised: consuming raw, cooked to order or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or egg may increase your risk of foodborne illnesses, especially if you have certain medical conditions.

Our classic sandwiches

Nos sandwiches classiques

All our sandwiches are served with mixed green salad and vinaigrette dressing

Boeuf et avocat — JD 9.90

Grilled marinated beef strips, Worcestershire sauce, onion, cream of avocado and mayo sauce, tomatoes & rocca in sesame faluche bread. Served with potato wedges

Saumon fumé New — JD 9.50

Smoked salmon on cream cheese, onion rings, rocca leaves, cucumber and capers in *multi-grain* bread

Faluche poulet — JD 8.50

Grilled marinated chicken slices on mayonnaise spread, fresh tomatoes, romaine lettuce, in sesame faluche bread. Served with potato wedges

Tomate Mozzarelle — JD 9.90

Fresh mozzarella cheese and tomatoes on olive paste, topped with homemade pesto sauce in a polka olive bread

Dieppois — JD 5.50

Tuna mixed with mayonnaise, lettuce and fresh tomatoes in PAUL bread

Catalan — JD 5.90

Smoked turkey on mustard and mayonnaise spread, pickles, fresh tomatoes and lettuce in a polka bread

Poulet pesto — JD 7.90

Marinated grilled chicken breast slices in pesto sauce, mayonnaise spread, fresh tomatoes, in a beignet soft bread

Our toasted sandwiches

Nos sandwiches toastés

All our sandwiches are served with mixed green salad and vinaigrette dressing

Boeuf rôti New — JD 8.90

Roast beef, Emmental cheese, white cheddar cheese, rocket leaves and pickles in toasted campagne bread

Poulet au pain curry New — JD 7.90

Grilled chicken breast, Emmental cheese, tomatoes, rocca leaves, pickles, mayonnaise in toasted curry ciabatta bread

Dinde fumé et fromages New — JD 8.90

Smoked turkey, Emmental and white cheese, strawberry jam, rocca leaves in toasted brioche bread

Our open sandwiches

Nos tartines

All tartines are served on farmhouse bread, mixed green salad and vinaigrette dressing

Tartine au saumon — JD 8.50
Smoked Scottish salmon, tomatoes, cucumber and soft white cheese

Tartine au bœuf — JD 8.50
Sautéed beef tenderloin strips in barbecue sauce and mayonnaise, green capsicums and onions, fresh mushroom topped with melted Emmental cheese

Tartine au poulet — JD 7.90
Marinated sautéed chicken strips with paprika, onions, fresh sautéed mushroom and green capsicums, topped with melted Emmental cheese

Croque-monsieur brioché — JD 7.50
Smoked turkey, Emmental cheese, tomato slices and béchamel sauce in brioche bread, gratinated with cheese

Our club sandwiches

Nos club sandwiches

All club sandwiches are served with mixed green salad and vinaigrette dressing

Club poulet — JD 8.90
Grilled chicken marinated in mustard and mayonnaise mixed with lettuce, pickles, avocado and tomatoes slices, in white pain de mie bread. Served with pont neuf potatoes

Club halloumi légumes — JD 8.20
Grilled halloumi cheese with grilled vegetables (red capsicums, zucchini, eggplants, mushroom)marinated in balsamic vinegar pesto sauce, fresh tomatoes, fresh rocca leaves on olive spread, in multi-grains pain de mie bread. Served with potato wedges

Club aux crevettes — JD 9.90
Marinated shrimps on mustard and mayonnaise spread, avocado, fresh tomatoes and lettuce in homemade pain de mie bread. Served with potato wedges

Our healthy combination

In PAUL's continuous effort to support a balanced lifestyle, we continue serving these additional choices with high nutritional values. These platters are designed to give you an even greater variety to enjoy at PAUL.

Salade halloumi grillé JD 8.00

Grilled halloumi cheese topped on fresh spinach & fresh rocca mix, marinated roasted vegetable in pesto sauce (sweet potato, cherry tomatoes, beetroot and mushroom). Served with lemon dressing

Salade de quinoa et blé New JD 8.90

Mix of white quinoa with pearl barley, asparagus, green peas, cherry tomatoes, red capsicum, roasted pumpkin, red radish, mixed lettuce. Served with cider dressing

Saumon frais et quinoa JD 19.00

Baked organic fresh salmon, lentils de Puy, braised carrots and celery, grilled asparagus, rocca salad, quinoa, spring onion, cherry tomatoes. Served with fresh balsamic reduction

Poitrine de poulet et quinoa JD 16.90

Grilled marinated corn fed chicken strips, served with quinoa mixed with roasted carrot, beetroot, asparagus and mushroom. Topped with reduction of balsamic

Our rustic specials

Nos spécialités rustiques

Our gratins

Nos gratins

All gratins are served with mixed green salad and vinaigrette dressing

Gratin de poulet et champignons JD 7.20

Pasta topped with béchamel sauce, chicken strips and mushroom topped with bread crumbs and grated Emmental cheese

Gratin forestier JD 7.20

Sliced chicken breast, sautéed mushroom, potato rings and onion, topped with béchamel sauce, grated Emmental and mozzarella cheese

Our savoury crêpes

Nos crêpes salées

All our crêpes are served with mixed green salad and vinaigrette dressing

Crêpe au poulet JD 7.50

Crêpe dough filled with chicken, mushroom and parsley, béchamel, topped with grated mozzarella cheese

Crêpe froide au saumon fumé JD 7.70

Crêpe dough filled with smoked salmon, fresh rocca leaves, chopped shallots, capers, pickles and cream cheese *(served cold)*

Our pizzas

Marguerita JD 7.25 | Vegetarian JD 7.50 | Pepperoni JD 7.50

Our kids selection

Le p'tit PAUL JD 6.90

Our kids menu is served to children up to 12 years only

Your choice of:

- Mini beef burgers, potato wedges, carrot and cucumber sticks
- Linguini sauce tomate
- Macaroni and chicken with white sauce
- Chicken friture and potato wedges

served with soft drink or mini fresh orange juice and a scoop of ice cream or 1/4 chocolate moelleux cake

Our desserts

Our Grandmother's recipes
Nos recettes grande-mère

Flan normand Apple pie slice	JD 4.50
Tarte myrtilles Blueberry pie slice	JD 4.50
Tarte fruits rouges Red fruits pie slice	JD 4.90

Our pastries
Nos pâtisseries

Gâteau au fromage blanc et choco-mangue Mango cheesecake	New JD 3.90
Mousse au chocolat blanc White chocolate mousse cake	New JD 3.90
Gâteau au fromage blanc et fraise Strawberry cheesecake	JD 3.90
Charlotte aux fraises Strawberry charlotte	JD 3.90

Our macaroons
Nos macarons

Macaron Chocolat, vanille, pistache, framboise	JD 3.90
Minis macarons (12 pcs)	JD 11.00

some products are subject to availability

Our millefeuilles
Nos millefeuilles

Millefeuille nature Plain	JD 2.90
Millefeuille fraises Strawberry	JD 3.40
Millefeuille chocolat Chocolate	JD 3.20
Millefeuille noix de pécan Pecan nuts	JD 2.75

Our fruit tartlets
Nos tartelettes

Tartelette aux fraises Strawberry tartlet	JD 3.10
Tartelette aux fruits Fruits tartlet (seasonal)	JD 3.50
Tartelette aux framboises Raspberry tartlet	JD 3.20
Tartelette aux baies rouges Very berry tartlet	JD 4.90
Tartelette citron Lemon tartlet	JD 2.60

Our éclairs
Nos éclairs

Eclair café	JD 1.90
Eclair chocolat	JD 1.90
Eclair fraises	JD 2.50
Eclair noix de pecan	JD 2.20
Eclair banane	JD 1.90

some products are subject to availability

For Chocolate lovers

Tartelette au chocolate et framboises frais New	JD 2.85
Tartelette au chocolat	JD 2.80
Tartelette au chocolat et bananes	JD 2.85
Moelleux au chocolat	JD 3.90
Moelleux au chocolat et fruits rouges New	JD 4.90
Mousse Fleur de lys	JD 3.90
Duo au chocolat	JD 3.90

Our crêpes
Nos crêpes sucrées

Crêpe au chocolat JD 4.90
Chocolate hazelnut spread, banana slices and chocolate syrup

Crêpe délicieuse JD 4.90
Vanilla ice cream, chocolate topping, almond flakes and whipped cream

Notre Pain Perdu JD 4.50

French toast served with caramel sauce and a scoop of vanilla ice cream

Our ice cream
Nos glaces

Chocolat Liégeois JD 4.00
Two scoops of chocolate ice cream, chocolate sauce, chantilly cream and chocolate flakes

Dame blanche JD 4.00
Two scoops of vanilla ice cream, almond flakes, chantilly cream and chocolate sauce

Belle Hélène JD 4.00
Vanilla ice cream, strawberry ice cream, strawberry topping and chantilly cream

Fraise Melba JD 4.00
Two scoops of strawberry ice cream, fresh strawberries, almond flakes, chantilly cream and strawberry topping

1 Scoop	2 Scoops	3 Scoops
JD 1.90	JD 3.60	JD 4.90

Beverages

Hot beverages

Espresso	JD 2.30
Double espresso	JD 3.30
Espresso decaffeinated New	JD 2.30
Café crème	JD 3.20
American coffee	JD 2.80
Cappuccino	JD 3.30
Café viennois	JD 3.25
PAUL hot chocolate	JD 3.25
Espresso machiato	JD 2.50
Flat white	JD 3.30
Marocchino	JD 3.30
Cinnamon vanilla latté New Café latte mixed with vanilla syrup and cinnamon powder	JD 3.90
Caramel sticky Mocha New Chocolate frappé, caramel syrup mixed with fresh milk and espresso shot	JD 3.90
PAUL tea Earl Grey, Chamomile, English breakfast or PAUL special blend	JD 3.00

Supplements

Espresso shot	JD 1.25
Whipped cream	JD 0.70
Syrup	JD 0.70

Café gourmand Coffee with 3 mini macaroons	JD 3.90
Thé gourmand Tea with 3 mini macaroons	JD 3.90

Fresh juices

Orange	JD 3.90
Orange and carrot	JD 3.90
Kiwi	JD 3.90
Carrot	JD 3.90
Mango	JD 3.90
Lemonade	JD 3.90
Mint lemonade	JD 3.90
Strawberry	JD 4.20

Water fountain

EVIAN (small)	JD 2.60
EVIAN (large)	JD 4.60
Badoit 330 ml	JD 3.25
Nestlé (small)	JD 1.60
Nestlé (large)	JD 2.60

PAUL cocktails

PAUL Mix JD 4.50
Fresh strawberry, kiwi and mango juice

Berry beetroot blast New
Fresh beetroot blended with ice and strawberry syrup
JD 4.50

Banana berries JD 3.90
Strawberries, blueberries, red grapes, banana and fresh apple juice

Kiwi mint refresher New
Fresh yoghurt, fresh kiwi fruit and wild mint syrup blended with ice
JD 4.50

Apple cooler JD 3.90
Fresh apple and strawberry mixed with fresh orange juice

Red berries and mint juice JD 3.90
Strawberries, raspberries, blackberries, fresh orange juice, with a hint of mint

Lychee ginger fantasy New
Fresh yoghurt, fresh ginger, lychee syrup topped with lychee fruit blended with ice
JD 4.50

Yuzu lemonade New JD 4.20
Fresh lemon juice stirred with yuzu syrup and blended with ice cubes

Orange delights New
Fresh orange with fresh pineapple mixed with frozen mango
JD 4.50

Iced drinks

Cappuccino Freddo	JD 3.30
Iced latté	JD 3.00
Iced mocha	JD 3.00
Iced tea	JD 3.00

Lemon or peach flavour

PAUL Milkshakes

Chocolate, vanilla or strawberry
JD 4.00

Soft Drinks

JD 2.00

To find out more about PAUL, visit
www.paul-bakeries.com

PAUL Arabia PAUL Arabia

Our prices are subject to 10% service charge & 16% sales tax
Please note that we issue one invoice per table

كوكتيلات PAUL

PAUL ميكس ٤,٥٠ دينار
عصير طازج من الفراولة والكيوي والمانجو

بيري بيتروت بلاست جديد
شمندر طازج ممزوج بالثلج
مع محلى الفراولة
٤,٥٠ دينار

بانانا بيريز ٣,٩٠ دينار
فراولة، عنب برّي، عنب أحمر، موز
وعصير تفاح طازج

كيوي منت ريفراشير جديد
زبادي طازج، كيوي طازج،
نعناع طازج
٢,٢٥٠ دينار

أبل كوولر ٣,٩٠ دينار
تفاح طازج، فراولة طازجة وعصير
البرتقال الطازج

رد بيريز ونعناع ٣,٩٠ دينار
فراولة، توت برّي، تمر العليق، عصير
برتقال طازج وورق نعناع

ليتشي جنجر فانتيزي جديد
زبادي طازج، زنجبيل طازج،
محلى الليتشي مغطاة بفاكهة
الليتشي الطازجة
٤,٥٠ دينار

يوزو ليموناد جديد ٤,٢٠ دينار
عصير الليمون مع محلى اليوزو مخفوق بالثلج

أورانج ديلايت جديد
برتقال طازج مع عصير
الأناناس ومانغو
٤,٥٠ دينار

مشروبات مثلجة

كابوتشينو فريدو	٣,٣٠ دينار
لاتيه مثلج	٣,٠٠ دينار
موكا مثلجة	٣,٠٠ دينار
شاي مثلج بنكهة الليمون أو الخوخ	٣,٠٠ دينار

ميلك شيك
شوكولاته، فانيلا أو فراولة
٤,٠٠ دينار

المشروبات الغازية

٢,٠٠ دينار

لمعرفة المزيد عن PAUL زوروا موقعنا الإلكتروني:
www.paul-bakeries.com
PAUL Arabia PAUL Arabia

أسعارنا لا تشمل ١٠٪ رسوم الخدمة و١٦٪ ضريبة مبيعات
يرجى العلم أننا نقبل فاتورة واحدة لكل طاولة

المشروبات

المشروبات الساخنة

إسبرسو	٢,٣٠ دينار
دوبل إسبرسو	٣,٣٠ دينار
إسبرسو بدون كافيين	٢,٣٠ دينار
قهوة بالكريما	٣,٢٠ دينار
قهوة أمريكية	٢,٨٠ دينار
كابوتشينو	٣,٣٠ دينار
قهوة ڤيينوا	٣,٢٥ دينار
شوكولاته ساخنة PAUL	٣,٢٥ دينار
إسبرسو ماكياتو	٢,٥٠ دينار
فلات وايت	٣,٣٠ دينار
ماروشينو	٣,٣٠ دينار
سينامون فانيلا لاتيه كافيه لاتيه مخفوق مع محلى الفانيلا وسينامون	٣,٩٠ دينار
كاراميل ستيكي موكا شوكولا مخفوق، محلى الكاراميل مخفوق بالحليب والاسبريسو	٣,٩٠ دينار
شاي PAUL إيرل غراي، بابونج PAUL، فطور الصباح وخلطة PAUL المميزة	٣,٠٠ دينار

إضافات

إسبرسو	١,٢٥ دينار
كريمة مخفوقة	٠,٧٠ دينار
سيروب أو محلى	٠,٧٠ دينار

كافيه غورماند قهوة مع ثلاثة ميني معكرون	٣,٩٠ دينار
شاي غورماند شاي مع ثلاثة ميني معكرون	٣,٩٠ دينار

العصائر الطازجة

برتقال	٣,٩٠ دينار
برتقال وجزر	٣,٩٠ دينار
كيوي	٣,٩٠ دينار
جزر	٣,٩٠ دينار
مانجو	٣,٩٠ دينار
ليموناضة	٣,٩٠ دينار
ليموناضة بالنعناع	٣,٩٠ دينار
فراولة	٤,٢٠ دينار

المياه

اڤيان (صغير)	٢,٦٠ دينار
اڤيان (كبير)	٤.٦٠ دينار
بادوا (٣٣٠ مل)	٣,٢٥ دينار
نستله (صغير)	١,٦٠ دينار
نستله (كبير)	٢,٦٠ دينار

لعشاق الشوكولاته

تارتليت بالشوكولاته وتوت بري طازج جديد	٢,٨٥ دينار
تارتليت بالشوكولاته	٢,٨٠ دينار
تارتليت بالشوكولاته والموز	٢,٨٥ دينار
حلوى بالشوكولاته الطرية	٣,٩٠ دينار
حلوى بالشوكولاته الطرية والفاكهة الحمراء جديد	٤,٩٠ دينار
موس بالشوكولاته	٣,٩٠ دينار
شوكولاته مزدوجه	٣,٩٠ دينار

الكريب

كريب الشوكولا ٤,٩٠ دينار
شوكولاته بالبندق، موز ومحلى الشوكولاته

كريب ديليسيوز ٤,٩٠ دينار
فانيلا آيس كريم، صلصة الشوكولاته، لوز محمص، كريمة مخفوقة

بان بيردو ٤,٥٠ دينار
خبز البريوش، مغطى بالحليب والبيض مقلي على نار هادئة يقدم مع الآيس كريم بنكهة الفانيلا وصلصة الكراميل

الآيس كريم

شوكولا لييجوا ٤,٠٠ دينار
مقداران من آيس كريم بالشوكولاته مغطى بالشوكولاته، كريما طازجة وقطع الشوكولا

دام بلانش ٤,٠٠ دينار
مقداران من آيس كريم الفانيلا مغطى بالشوكولاته و كريما طازجة وشرائح من اللوز المحمص

بيل هيلين ٤,٠٠ دينار
آيس كريم الفانيلا وآيس كريم الفراولة، مغطى بالفراولة وكريما طازجة

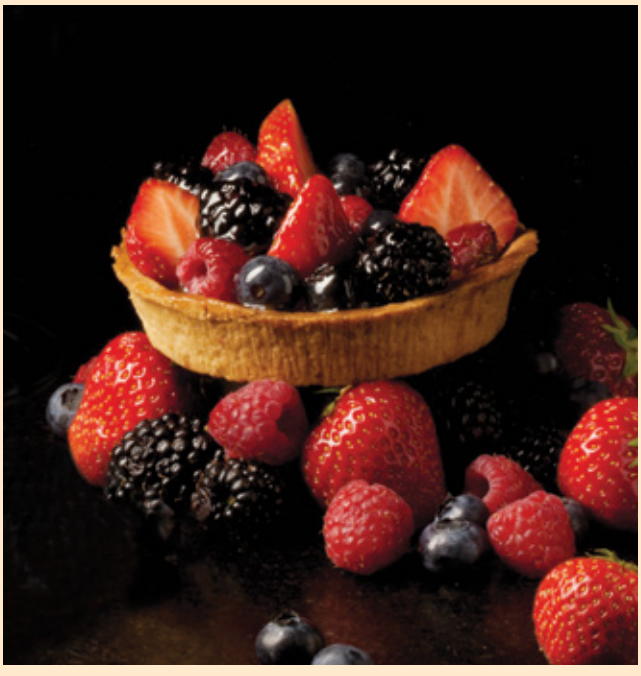
ميلبا الفراولة ٤,٠٠ دينار
مقداران من آيس كريم الفراولة الطازجة، وشرائح اللوز، ومغطى بكريما طازجة وشراب الفراولة المحلى

١ مقدار	٢ مقدار	٣ مقدار
١,٩٠ دينار	٣,٦٠ دينار	٤,٩٠ دينار

فطيرة رقاقية

فطيرة رقاقية بالفانيلا	٢,٩٠ دينار
فطيرة رقاقية بالفراولة	٣,٤٠ دينار
فطيرة رقاقية بالشوكولاته	٣,٢٠ دينار
فطيرة رقاقية بالجوز	٢,٧٥ دينار

تارتليت فاكهة



تارتليت بالفراولة	٣,١٠ دينار
تارتليت بالفاكهة الموسمية	٣,٥٠ دينار
تارتليت بالتوت	٣,٢٠ دينار
تارتليت بالفاكهة الحمراء	٤,٩٠ دينار
تارتليت بالليمون	٢,٦٠ دينار

الإكلير

إكلير بالقهوة	١,٩٠ دينار
إكلير بالشوكولاته	١,٩٠ دينار
إكلير بالفراولة	٢,٥٠ دينار
إكلير جوز	٢,٢٠ دينار
إكلير الموز	١,٩٠ دينار

الحلويات

وصفات جدّتنا

فطيرة التورتة النورماندية	٤,٥٠ دينار
فطيرة العنب الأزرق	٤,٥٠ دينار
فطيرة الفواكه الحمراء	٤,٩٠ دينار

الحلويات الخاصة

تشيزكيك بالمانجو والشوكولاته	٣,٩٠ دينار
كيك موس الشوكولاته البيضاء	٣,٩٠ دينار
تشيزكيك بالفراولة	٣,٩٠ دينار
شارلوت الفراولة	٣,٩٠ دينار

معكرون

معكرون (شوكولاته, فانيلا, فستق, توت)	٣,٩٠ دينار
معكرون صغير (١٢ قطعة)	١١,٠٠ دينار

بعض المنتجات متوفرة بكميات محدودة

الأطباق الريفية

الغراتان

تقدم مع سلطة خضراء مشكلة وصلصة الخل

غراتان الباستا بالدجاج والفطر ٧,٢٠ دينار

باستا، صلصة البشاميل، دجاج وفطر، مغطاة
بخبز محمص وجبنة الإمنتال المبشورة

غراتان الفوريستييه ٧,٢٠ دينار

صدر دجاج مقطع، قطع من الفطر السوتيه، حلقات
من البطاطا والبصل المغطاة بصلصة البيشاميل
وجبنة الامنتال المبشورة والموزاريلا

الكريب

تقدم مع سلطة خضراء مشكلة وصلصة الخل

كريب الدجاج ٧,٥٠ دينار

٢ قطع كريب محشي بشرحات من الدجاج
المشوي، فطر، بقدونس، مغطاة بالبشاميل
و جبنة الموزاريلا

كريب سلمون المدخن ٧,٧٠ دينار

٢ كريب محشي بسلمون مدخن، جبنة كريمية،
جرجير طازج، بصل، كبار ومخلل
(تقدم باردة)

بيتزا

المارغريتا ٧,٢٥ دينار — الخضار ٧,٥٠ دينار — البيبيروني ٧,٥٠ دينار

لائحة طعام خاصة بالأطفال

أطفال PAUL ٦,٩٠ دينار

تقدم للأطفال ما دون ١٢ سنة

إختيارك من:

- برجر صغير، بطاطا ودجز، جزر وخيار طازج
- باستا لينغيوني وصلصلة الطماطم
- معكرونة ودجاج مع صلصة بيضاء
- تشيكن نجتس مع بطاطا ودجز

تقدم مع إختيارك من المشروبات الغازية أو عصير البرتقال الطازج ومقدار من الآيس كريم أو ١/٤ كيكة طرية بالشوكولاته

إختياراتنا الصحية

في إطار مساعينا المتواصلة لدعم أسلوب حياة متوازن، قمنا في PAUL بتطوير هذه الخيارات الإضافية ذات القيم الغذائية العالية. وقد صممت هذه القائمة لتوفر لكم مستوى أفضل من التنوع لمزيد من المتعة.

سلطة جبنة الحلوم المشوية ٨,٠٠ دينار

قطع من جبنة الحلوم مشوية ، سبانخ طازجة،
جرجير طازج وخضار متبلة مشوية بصلصة
البيستو (بطاطا حلوة، شمندر، فطر وطماطم
كرزية)، تقدم مع صلصة الليمون

سلطة الكينوا والقمح ٨,٩٠ دينار

مزيج من الكينوا والقمح المبروش، هليون أخضر
طازج، بازيلا، طماطم كرزية، فليفلة حمراء،
يقطين محمّص، فجل طازج، خس وصلصة خل التفاح

فيليه سلمون وكينوا ١٩,٠٠ دينار

فيليه سلمون أورجانيك مشوي بالفرن يقدم مع العدس
المطهو على نار هادئة، جزر، كرفس، هليون
مشوي وسلطة الجرجير الطري الطازج، كينوا،
بصل أخضر وطماطم كرزية
يوصي كبيـر الطهاة بصلصة البلسميك

دجاج مشوي وكينوا ١٦,٩٠ دينار

صدر دجاج مشوي مع كينوا، جزر مطهي،
شمندر وهليون وفطر.
يقدم مع صلصة الخل البلسمي

الشطائر Tartines

تقدم على قطع من خبز الـ Farm house مع سلطة خضراء مشكلة وصلصة الخل

تارتين سلمون مدخن ٨,٥٠ دينار
سلمون مدخن، طماطم، خيار طازج
و جبنة كريمية

تارتين اللحم ٨,٥٠ دينار
شرائح طرية من لحم البقر سوتيه مع البصل
وفليفلة خضراء، فطر طازج، مايونيز مع
صلصة الباربيكيو، مغطاة بجبنة الامنتال

تارتين الدجاج ٧,٩٠ دينار
شرائح من صدر الدجاج المشوي المتبل
بالبابريكا، بصل، مايونيز، فليفلة خضراء، فطر
طازج، مغطاة بجبنة الإمنتال

كروك ميسيو بالبريوش
قطع من الديك الرومي مع جبنة الإمنتال
والطماطم الطازجة وصلصة البشاميل
بخبز البريوش ومغطاة بجبنة الإمنتال
٧,٥٠ دينار

سندويشات الكلوب

تقدم مع سلطة خضراء مشكلة وصلصة الخل

كلوب الدجاج ٨,٩٠ دينار
دجاج متبل بصلصة الخردل والمايونيز، خس مشكل، مخلل، أفوكادو وطماطم طازجة بخبز التوست الأبيض.
يقدم مع بطاطا أل "pont neuf"

كلوب الحلوم والخضار ٨,٢٠ دينار
قطع من جبنة الحلوم المشوية وخضار مشوية (فلفل أحمر، كوسا، باذنجان وفطر) متبلة بصلصة الخل البلسمي
و الريحان، روكا طازجة وزيتون بخبز التوست الملتي غرين. يقدم مع بطاطا ودجز

كلوب الروبيان ٩,٩٠ دينار
روبيان متبل مع الخردل والمايونيز، أفوكادو، طماطم
طازجة وخس في خبز التوست. يقدم مع
و بطاطا ودجز

السندويشات

تقدم مع سلطة خضراء مشكلة وصلصة الخل

ساندويش البوف أفوكادو — ٩,٩٠ دينار

لحم بقر متبل بصلصة
ال "Worcestershire"،
بصل، أفوكادو ومايونيز، طماطم
وجرجير، بخبز الفالوش بالسمسم. تقدم مع
ودجز البطاطا

سلمون مدخن — ٩,٥٠ دينار

شرائح من السلمون المدخن على جبنة كريمية، جرجير طازج، كبّار وخيار طازج
في خبز ال "Multi cereals"

فالوش الدجاج — ٨,٥٠ دينار

شرائح دجاج مشوية، مايونيز، خس وطماطم طازجة في خبز الفالوش بالسمسم. تقدم مع ودجز البطاطا

موزاريلا — ٩,٩٠ دينار

جبنة الموزاريلا الطازجة، طماطم طازجة زيتون مهروس، مغطاة بصلصة البيستو في خبز البولكا بالزيتون

تونا دييبوا — ٥,٥٠ دينار

قطع من التونا الممزوجة بالمايونيز، تقدم فوق طبقة من الخس، مع طماطم، في خبز PAUL

كاتالان — ٥,٩٠ دينار

شرائح من لحم الديك الرومي المدخن والطماطم، مخلل، تقدم على طبقة من الخس،
المايونيز والخردل في خبز بولكا

دجاج البيستو — ٧,٩٠ دينار

قطع من صدر الدجاج المشوي المتبلة بالبيستو، شرحات طماطم ومايونيز في خبز الـ beignet الطري

السندويشات المحمصة

تقدم مع سلطة خضراء مشكلة وصلصة الخل

بوف روتي — ٨,٩٠ دينار

شرائح لحم بقر مطهي، جبنة الإمنتال، جبنة الشيدار البيضاء،
روكا طازجة ومخلل، في خبز campagne المحمص

دجاج بخبز الكاري — ٧,٩٠ دينار

دجاج مشوي، جبنة الإمنتال، طماطم وروكا طازجة، مخلل
ومايونيز في خبز الشاباتا بالكاري

ديك رومي وجبنة — ٨,٩٠ دينار

شرائح من ديك الرومي المدخّن، جبنة الإمنتال وجبنة بيضاء،
مربى الفراولة، روكا طازجة في خبز البريوش المحمص

الأطباق الرئيسية

الأطباق الرئيسية قد تحتاج الى ٢٠ دقيقة تحضير

اللحوم

فيليه لحم البقر والبطاطا ١٩,٠٠ دينار

فيليه لحم بقر مشوي، تقدم مع البطاطا "pont neuf"،
لوبياء فرنسية, جزر وبروكولي.
مع إختيارك من صلصة الفلفل أو الفطر

ميداليون دو بوف ٢١,٠٠ دينار

فيليه لحم بقري مشوي مع كوسا وهليون وجزر
مشوي وبطاطا سوفليه. تقدم مع اختيارك
من صلصة الثلاث بهارات أو الفطر

هامبورجوا ٧,٩٠ دينار

برغر اللحم، بصل سوتيه، خس، مخلل، كاتشاب
ومايونيز بخبز الملتي غرين. يقدم مع سلطة خضراء
مشكلة وبطاطا ودجز

أضف مشروم سوتيه ١,٥٠ دينار
أضف جبنة شيدر ١,٥٠ دينار

الدجاج

صدر دجاج مشوي ١٦,٩٠ دينار
وبطاطا سوفليه

صدر دجاج مشوي، بروكولي سوتيه، جزر، فطر
وبطاطا سوفليه مع الجبنة والأعشاب.
تقدم مع اختيارك من صلصة الخردل الحب
أو الفطر

إسكالوب الدجاج ١٤,٩٠ دينار

قطعة إسكالوب الدجاج مغطاة بجبنة البارميزان
تقدم مع باستا اللانغويني وصلصة الطماطم

الأسماك

باقيه سلمون مشوي ١٨,٩٠ دينار

سلمون مشوي مع بطاطا مهروسة، طماطم كرزية
سوتيه، شمندر وهليون. تقدم مع صلصة
الكراث بالكريما أو صلصة القصعين

روبيان مشوي ٢١,٩٠ دينار

روبيان كبير مشوي مع جوليان الخضار (جزر، كوسا، فليفلة
حمراء وخضراء) وبطاطا مشوية. تقدم مع صلصة
الكراث بالكريما أو صلصة القصعين

فيليه سمك الباس وسبانخ ١٧,٩٠ دينار

فيليه سمك الباس مشوي على سبانخ سوتيه، جزر وبطاطا
مهروسة. تقدم مع صلصة الليمون بالبيستو

الرجاء أخذ العلم بأن إستهلاك اللحوم، الدواجن أوالأسماك النيئة أو الغير مطبوخة جيداً قد يعرضك لأمراض وخصوصاً إذا كنت تتبع وصفات طبية

السلطات

سلطة الروبيان والأفوكادو ٩,٩٠ دينار

روبيان مشوي على سلطة خضراء مشكلة، نعناع
طازج، ذرة، طماطم كرزية وأفوكادو طازجة.
تقدم مع صلصة الليمون

سلطة أطلسية ٩,٩٠ دينار

شرائح من السلمون المدخن على سلطة خضراء
مشكلة مع صلصة الليمون وشرائح ليمون
طازج و كبّار

سلطة جبنة الماعز ٩,٩٠ دينار

سلطة خضراء مشكلة مع طماطم كرزية وهليون،
فراولة طازجة، حبوب الرمان والجوز وجبنة
الماعزالمغطاة بالزعتر البرّي على خبز محمّص

سلطة فيرمبير ٨,٠٠ دينار

سلطة خضراء مشكلة وشرحات من التفاح
الطازج، جوز، زبيب، جبنة الإمنتال المبشورة،
شرحات من الدجاج المشوي والجزر
تقدم مع صلصة الخل بالخردل الحب

سلطة الكينوا ٦,٩٠ دينار

سلطة خضراء مشكلة، كينوا، هليون أخضر
طازج، طماطم كرزية متبلة وأرضي شوكي
تقدم مع صلصة الليمون
أضف شرحات من الدجاج المشوي ٣,٣٠ دينار
أضف شرحات من السلمون المشوي ٤,٩٠ دينار

سلطة نيسواز ٥,٩٠ دينار

سلطة خضراء مشكلة، لوبياء فرنسية، بطاطا
مسلوقة، طماطم كرزية، بيض مسلوق
وزيتون أسود وتونا. تقدم مع صلصة الليمون

سلطة القبقب والسلمون المدخن ٩,٩٠ دينار

شرحات من القبقب على ورق جرجير طازج
مع الأفوكادو والطماطم وشرائح من السلمون
المدخّن. تقدم مع سلطة خضراء مشكلة
وصلصة الليمون

جبنة الموزاريلا الطازجة وطماطم كرزية ٩,٩٠ دينار

جبنة الموزاريلا الطازجة، طماطم كرزية
وريحان طازج مع صلصة البستو. تقدم مع
سلطة خضراء مشكلة وصلصة الخل البلسمي
أضف أفوكادو طازج ٣,٩٠

سلطة سيزر ٦,٥٠ دينار

خس مع جبنة البارميزان وطماطم كرزية
وقطع من الخبز المحمص مع الثوم،
تقدم مع صلصة السيزر
أضف شرحات من الدجاج المشوي ٣,٣٠ دينار
أضف شرحات من السلمون المشوي ٤,٩٠ دينار
أضف روبيان مشوي ٤,٩٠ دينار

سلطة باناشيه ٩,٣٠ دينار

أفوكادو طازجة مع هليون أخضر طازج
وبالميتو وقلب أرضي شوكي مع طماطم كرزية،
خيار، ذرة، والفطر الطازج. تقدم على سلطة
خضراء مشكلة مع صلصة الخل
أضف جبنة الحلوم المشوية ١,٥٠ دينار

سلطة الخضار المشوية ولحم بقري ٨,٩٠ دينار

سلطة خضراء مشكلة، كوسا، بروكولي، لوبياء
فرنسية، شرائح لحم بقري مع قليل من السمسم
وطماطم كرزية، تقدم مع صلصة الخل

بعض المنتجات تتضمن مكسرات أو أثر من المكسرات. في حالة الحساسية الرجاء الإستعلام من الموظفين

تشكيلاتنا المميزة

الحساء

حساء البصل	٤,٩٠ دينار
حساء الدجاج والفطر مع الكريمة	٤,٧٠ دينار
الحساء اليومي	٤,٥٠ دينار

الكيش

تقدم مع سلطة خضراء مشكلة وصلصة الخل

كوسا وجبنة الماعز ٧,٣٠ دينار

كوسا، جبنة الماعز وباذنجان مخفوق بالكريمة بالبيض والحليب

سومون إبينار ٧,٣٠ دينار

مزيج من السلمون والسبانخ مخفوق بالكريمة والبيض والحليب

الإضافات

بطاطا ودجز
٣,٣٠ دينار

نباتي

PAUL، في القلب

كان شغفنا للخبز قي القلب لمدة خمسة أجيال الماضية منذ سنة ١٨٨٩ وهو خبز تقليدي يجسد التميز بالعيش على الطريقة الفرنسية.

هذا الشغف لا حدود له و لقد تجاوزنا عامنا ال١٢٥ لمشاركة زبائننا خبراتنا بصنع الخبز و الاستمتاع بأطيب المأكولات الفرنسية.

و إني أعتز بجمع التقليد والحداثة معاً ولذلك يواصل طهاتنا الإعداد لأطباق جديدة معدّة خصيصاً لكم وعلى سبيل المثال: أطيب السلطات والساندويشات باستخدام أفضل المكونات ذات الجودة العالية، إضافة إلى الأطباق الفرنسية التقليدية وبالطبع تشكيلة الحلويات اللذيذة والشهية المفضلة لديكم.

دعوا رحلتكم إلى عالم الأطعمة الشهية الفرنسية تبدأ هنا!

أهلاً وسهلاً بكم في PAUL..... بالهناء والشفاء!

Maxime Holder

ماكسيم هولدر

جدّي إدموند-شارلومان،
وزوجته فيكتورين مع إبنتهم
سوزان أمام المخبز العائلي
في لاكروا (شمال فرنسا)
عام ١٩١٣

PAUL

depuis 1889

لائحة الطعام

www.paul-bakeries.com